

# Bollicine



0,10 L



0,20 L



0,75 L

---

**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE  
BRUT "DOGE BIANCO" .....** **4,5 €** **7,9 €** **16,9 €**

Veneto

**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE  
DI CARTIZZE EXTRA DRY "DDD" .....** **5,9 €** **9,9 €** **24,9 €**

Duca di Dolle - Veneto

**FRANCIACORTA BRUT SATÈN  
"CAMOUFLAGE" .....** **7,5 €** **11,9 €** **29,9 €**

Lombardia

**CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT .....** **5,9 €** **9,9 €** **24,9 €**

J. M. Aujoux - Borgogna

**MOSCATO D'ASTI "FLORID" .....** **4 €** **6,9 €** **15,9 €**

Piemonte

**CHAMPAGNE BRUT ROSÉ .....** **44,9 €**

A. Bergère - Champagne

**CHAMPAGNE BRUT "SOVERAIN" .....** **48,9 €**

Henriot - Champagne

**CHAMPAGNE EXTRA BRUT CUVÉE VINTAGE .....** **49,9 €**

Bouche - Champagne

**FRANCIACORTA SATÈN "VINTAGE COLLECTION" .....** **54,9 €**

Ca' del Bosco - Lombardia

**FRANCIACORTA ROSÉ .....** **55,9 €**

Bellavista - Lombardia

**CHAMPAGNE EXTRA BRUT GRAND VINTAGE .....** **85,9 €**

Moët & Chandon - Champagne

**CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS .....** **89,9 €**

Ruinart - Champagne

# Rosati



0,10 L



0,20 L



0,75 L

---

**PROSECCO BRUT ROSÉ "VIGNÉR" .....** **4,5 €** **7,9 €** **15,9 €**

Veneto

**PUGLIA NEGROAMARO ROSATO "IANARÈ" .....** **4,5 €** **7,9 €** **15,9 €**

Puglia

# Bianchi



0,10 L



0,20 L



0,75 L

<b>LUGANA "LE MARZAIOLE"</b> .....	<b>4,5 €</b>	<b>7,9 €</b>	<b>17,9 €</b>
Lombardia			
<b>LUGANA RISERVA "MOLCEO"</b> .....	<b>7 €</b>	<b>11,9 €</b>	<b>29,9 €</b>
Ottella - Veneto			
<b>BIO VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SUPERIORE</b> .....	<b>6 €</b>	<b>9,9 €</b>	<b>22,9 €</b>
Villa Bucci - Marche			
<b>VERMENTINO DI SARDEGNA "SALDENYA"</b> .....	<b>5 €</b>	<b>7,9 €</b>	<b>19,9 €</b>
Podere Guardia Grande - Sardegna			
<b>VALDADIGE PINOT GRIGIO "CORÀJO"</b> .....	<b>5 €</b>	<b>7,9 €</b>	<b>19,9 €</b>
Veneto			
<b>TRENTINO GEWÜRZTRAMINER "GOLDENER"</b> .....	<b>5,5 €</b>	<b>8,9 €</b>	<b>19,9 €</b>
Trentino Alto Adige			
<b>ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER "KOLBENHOF"</b> .....			<b>36,9 €</b>
Hofstätter - Trentino Alto Adige			
<b>TREBBIANO D'ABRUZZO RISERVA "MARINA CVETIC"</b> .....			<b>39,9 €</b>
Masciarelli - Abruzzo			
<b>VENEZIA GIULIA RIBOLLA GIALLA</b> .....			<b>44,9 €</b>
Damijan Podversic - Friuli Venezia Giulia			
<b>BIO VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI RISERVA</b> .....			<b>59,9 €</b>
Villa Bucci - Marche			

## CALICE MISTERIOSO VUOI UNA SFIDA?

*Indovina  
il vino!*

**€5,5**



L'ESPERIENZA  
DELLA SCOPERTA  
PUÒ ESSERE UN GIOCO.  
SE INDOVINI  
IL VINO ALLA CIECA  
UNA SORPRESA PER TE!

**BIO**

VINO  
BIOLOGICO



CALICE  
0,10 L



DOPIO  
0,20 L



BOTTIGLIA  
0,75 L



0,10 L



0,20 L



0,75 L

## VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO

**"SFOJÀ"** ..... 5 € 7,9 € 19,9 €

Veneto

## VALPOLICELLA "IL VALPO"

..... 6 € 9,9 € 23,9 €

La Giuva - Veneto

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

**"MASEGNE"** ..... 7,9 € 12,9 € 34,9 €

Veneto

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

..... 8,9 € 14,9 € 39,9 €

Santa Sofia - Veneto

## ALTO ADIGE LAGREIN

..... 5 € 7,9 € 19,9 €

Hofstätter - Trentino Alto Adige

## LANGHE NEBBIOLO "VENTO DI TERRA"

..... 5 € 7,9 € 19,9 €

Piemonte

## PRIMITIVO DI MANDURIA "ZESTO"

..... 5 € 7,9 € 19,9 €

Puglia

## ALTO ADIGE PINOT NERO "STEIL"

..... 5,5 € 8,9 € 21,9 €

Trentino Alto Adige

## CANNONAU DI SARDEGNA "NASCIMENTO"

..... 5 € 7,9 € 20,9 €

Podere Guardia Grande - Sardegna

## VALPOLICELLA SUPERIORE "IL RIENTRO"

..... 34,9 €

La Giuva - Veneto

## PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE "CONTRADA BARBATO"

..... 34,9 €

Tenute Chiaromonte - Puglia

## ALTO ADIGE PINOT NERO RISERVA "MAZON"

..... 39,9 €

Hofstätter - Trentino Alto Adige

## BAROLO DELLA TRADIZIONE

..... 44,9 €

Marchesi di Barolo - Piemonte

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA "CERASUM"

..... 49,9 €

Bennati - Veneto

## ETNA ROSSO RISERVA

..... 59,9 €

Tornatore - Sicilia

## **BIO** ROSSO DI MONTALCINO

..... 67,9 €

Poggio di Sotto - Toscana

## BAROLO "MARENCA"

..... 74,9 €

Pira Luigi - Piemonte

# VINI DOLCI E DISTILLATI



0,10 L



0,20 L



BOTTIGLIA

---

<b>VENETO BIANCO PASSITO "BIGIÙ"</b> .....	<b>5€</b>	<b>7,9€</b>	<b>19,9€</b>
Veneto			
<b>LIMONCELLO DI SORRENTO</b> .....	<b>3,5€</b>		<b>19,9€</b>
Il Convento - Campania			
<b>GRAPPA DI CHARDONNAY</b> .....	<b>4€</b>		<b>27,9€</b>
Segnana - Trentino Alto Adige			
<b>GRAPPA INVECCHIATA "SOLERA"</b> .....	<b>5€</b>		<b>29,9€</b>
Segnana - Trentino Alto Adige			
<b>AMARO ALLE ERBE "SIGNORVINO"</b> .....	<b>3,5€</b>		<b>24,9€</b>
Veneto			
<b>LIQUORE NOCCIOLINO</b> .....	<b>3,5€</b>		<b>24,9€</b>
Zu Plun - Trentino Alto Adige			

# LE BIRRE



BOTTIGLIA

---

<b>BIRRA "SANDRINA" CHIARA: 33 CL</b> .....	<b>4,9€</b>
Birra chiara ad alta fermentazione dal gusto fresco ed avvolgente	
<b>BIRRA "SANDRINA" NON FILTRATA: 33 CL</b> .....	<b>4,9€</b>
Birra non filtrata ad alta fermentazione dal gusto profumato e rotondo	
<b>BIRRA "SANDRINA" CHIARA: 75 CL</b> .....	<b>9,9€</b>
Birra chiara ad alta fermentazione dal gusto fresco ed avvolgente	
<b>BIRRA "SANDRINA" NON FILTRATA: 75 CL</b> .....	<b>9,9€</b>
Birra non filtrata ad alta fermentazione dal gusto profumato e rotondo	

**BIO**

VINO  
BIOLOGICO



CALICE  
0,10 L



DOPPIO  
0,20 L



BOTTIGLIA  
0,75 L

# SALUMI & FORMAGGI

**TAGLIERE CRUDO & PINSA** ..... 13 €  
→ **MINI TAGLIERE** ..... 7 €

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino" con focaccia pinsa

**TAGLIERE "PROIBITA" & PINSA** ..... 12 €  
→ **MINI TAGLIERE** ..... 6 €

Spalla cotta La Proibita "Capitelli" con focaccia pinsa

**TAGLIERE VEGETARIANO** ..... 14 €

Torta salata ripiena di zucchine, spinaci e ricotta servita con caprino in crosta di pistacchio, hummus di piselli e verdure di stagione al forno

**TAGLIERE DI FORMAGGI** ..... 8,9 €

Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Gennari", Asiago DOP di Vacca Bruna "Latterie Vicentine", caprino in crosta di pistacchio "Cora", gorgonzola dolce DOP "Gran Riserva Leonardi" e confettura di prugne e Chianti DOCG

## TAGLIERE SIGNORVINO

29 €

- Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino"
- Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri"
- Salame campagnolo "Peveri"
- Stracciatella pugliese
- Focaccia pinsa
- Mini grissini "Zorzi"

→ **TAGLIERE DI FORMAGGI + 6,9 €**



## TAGLIERE MAGNUM

35 €

- Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino"
- Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri"
- Salame campagnolo "Peveri"
- Coppa piacentina DOP "Grossetti"
- Spalla cotta La Proibita "Capitelli"
- Stracciatella pugliese
- Focaccia pinsa
- Mini grissini "Zorzi"

→ **TAGLIERE DI FORMAGGI + 6,9 €**



## TAGLIERE IMPERIALE

40 €

- Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino"
- Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri"
- Salame campagnolo "Peveri"
- Coppa piacentina DOP "Grossetti"
- Culatello di Zibello DOP
- Spalla cotta La Proibita "Capitelli"
- Stracciatella pugliese
- Focaccia pinsa
- Gnocco fritto
- Mini grissini "Zorzi"

→ **TAGLIERE DI FORMAGGI + 6,9 €**



**GNOCCO FRITTO** ..... 4,9 €

**FOCACCIA PINSA** ..... 4,9 €

# GNOCCO FRITTO

- CRUDO, BUFALA & GNOCCO FRITTO** ..... 13 €  
Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino", petali di bufala, gnocco fritto e pomodori
- CULATELLO DI ZIBELLO & GNOCCO FRITTO** ..... 16 €  
Culatello di Zibello DOP servito con gnocco fritto
- MORTADELLA "FAVOLA" & GNOCCO FRITTO** ..... 12 €  
Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri" (miglior mortadella d'Italia secondo la Guida "Salumi d'Italia") servita con gnocco fritto

## DA CONDIVIDERE

- FRITTO SIGNORVINO** ..... 6,9 €  
→ **MAXI** ..... 9,9 €  
Fiori di zucca, olive all'ascolana, arancini alla siciliana al ragù e salvia frita
- PATATINE FRITTE CON SALSE** ..... 5,9 €  
Patate fritte con maionese al Traminer e ketchup 100% pomodori italiani
- POLPETTE DI MANZO** ..... 7,9 €  
→ **MAXI** ..... 10,9 €  
Polpette di manzo al sugo di pomodoro con focaccia
- ARROSTICINI** ..... 7,9 €  
→ **MAXI** ..... 10,9 €  
Arrosticini tipici abruzzesi (Non contengono allergeni)
- FOCACCIA LIGURE AL FORMAGGIO** ..... 6,9 €  
Focaccia ligure ripiena di formaggio Crescenza
- TORTA VEGETARIANA** ..... 7,9 €  
Torta salata ripiena di zucchine, spinaci e ricotta

## LE FOCACCE

- PIZZETTA POMODORO & BUFALA** ..... 7,9 €  
Focaccia rossa con pomodoro, petali di bufala filante e basilico fresco
- FOCACCIA CRUDO & BUFALA** ..... 9,9 €  
Focaccia bianca con prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino" e petali di bufala filante
- FOCACCIA & TARTUFO** ..... 14,9 €  
Focaccia bianca con Asiago DOP, petali di bufala filante e scaglie di tartufo nero
- FOCACCIA MORTADELLA & STRACCIATELLA** ..... 9,9 €  
Focaccia bianca con Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri", stracciatella pugliese e granella di pistacchio

# PASTA

**MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA** ..... 13 €  
→ **CON SCAGLIE DI TARTUFO NERO** ..... + 4 €

Mezze maniche con guanciale croccante marinato al pepe nero, uova e pecorino romano, in aggiunta con scaglie di tartufo nero

🍷 **DA GUSTARE CON CANNONAU DI SARDEGNA "NASCIMENTO" + 5 €**

**TAGLIATELLE CON FUNGHI PORCINI** ..... 15 €

Tagliatelle all'uovo "Pietro Massi" con funghi porcini, burro e Parmigiano Reggiano DOP

🍷 **DA GUSTARE CON ALTO ADIGE PINOT NERO "STEIL" + 5,5 €**

**TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE** ..... 13 €

Tagliatelle all'uovo "Pietro Massi" con ragù bolognese e Parmigiano Reggiano DOP

🍷 **DA GUSTARE CON VALDADIGE PINOT GRIGIO "CORÀJO" + 5 €**

**SPAGHETTI POMODORO E STRACCIATELLA** ..... 12 €

Spaghetti al pomodoro e Parmigiano Reggiano DOP con stracciatella pugliese

🍷 **DA GUSTARE CON PUGLIA NEGROAMARO ROSATO "IANARÈ" + 4,5 €**

**SPAGHETTI CAGIO E PEPE** ..... 13 €

→ **CON SCAGLIE DI TARTUFO NERO** ..... + 4 €

Spaghetti cremosi con pecorino romano e pepe nero, in aggiunta con scaglie di tartufo nero

🍷 **DA GUSTARE CON VERMENTINO DI SARDEGNA "SALDENYA" + 5 €**

**RISOTTO CON AMARONE** ..... 16 €

Riso Carnaroli al vino, Amarone della Valpolicella e salsa con Parmigiano Reggiano

🍷 **DA GUSTARE CON AMARONE DELLA VALPOLICELLA "MASEGNE" + 7,9 €**

**VELLUTATA DI ZUCCA** ..... 11 €

→ **CON STRACCIATELLA PUGLIESE** ..... + 2 €

Crema vellutata di zucca, in aggiunta con stracciatella pugliese

🍷 **DA GUSTARE CON PUGLIA NEGROAMARO ROSATO "IANARÈ" + 4,5 €**

# LE INSALATE

**LA SIGNOR POLPO** ..... 15 €

Polpo, totano, misticanza, pomodori, cipolla rossa agrodolce, ceci e olive taggiasche (Naturalmente priva di glutine)

**INSALATA DI TONNO** ..... 14 €

Tonno sott'olio, misticanza, carciofi in padella, pomodori, cipolla rossa agrodolce e olive taggiasche

**INSALATA DI POLLO** ..... 12 €

Tenero petto di pollo, misticanza, carote, pomodori, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Gennari", olive taggiasche, sfoglie croccanti al Parmigiano Reggiano e senape al miele

**INSALATA VEGETARIANA** ..... 11 €

Riso nero, cavolo rosso, petali di bufala, pomodori, carote, ceci, mais e semi di zucca croccanti

# CUCINA ITALIANA

## COTOLETTA RUSTICA ..... 16 €

Cotoletta di maiale con panatura di grissini "Zorzi" e scorzetta di limone, servita con patate novelle al forno e maionese al Traminer

🍷 DA GUSTARE CON CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT + 5,9 €

## TARTARE PIEMONTESE AL COLTELLO ..... 16 €

Battuta di Fassona Piemontese al coltello, sfoglie croccanti al Parmigiano Reggiano, cipolla rossa agrodolce, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Gennari", olive taggiasche e senape al miele

🍷 DA GUSTARE CON LANGHE NEBBIOLO "VENTO DI TERRA" + 5 €

## TAGLIATA DI POLLO ..... 14 €

Tagliata di petto di pollo con verdure di stagione al forno, servita con maionese al Traminer

🍷 DA GUSTARE CON VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. BRUT "DOGE BIANCO" + 4,5 €

## SIGNOR BURGER ..... 18 €

Pane bun, burger di bovino adulto, Asiago DOP, insalata, pomodoro fresco, guanciale croccante, cipolla rossa agrodolce e maionese al Traminer, servito con patatine fritte e salse

🍷 DA GUSTARE CON PROSECCO BRUT ROSÉ "VIGNÉR" + 4,5 €

## SIGNOR BURGER VEGETARIANO ..... 16 €

Pane bun, burger di ceci, zucca, patate, zucchine e carote, Asiago DOP, insalata, pomodoro fresco, cipolla rossa agrodolce e maionese al Traminer, servito con patatine fritte e salse

🍷 DA GUSTARE CON PROSECCO BRUT ROSÉ "VIGNÉR" + 4,5 €

## TAGLIATA DI FILETTO ..... 24 €

Filetto di bovino adulto alla griglia con sale Maldon al vino rosso e verdure di stagione al forno

🍷 DA GUSTARE CON PRIMITIVO DI MANDURIA "ZESTO" + 5 €

## GUANCETTA BRASATA CON BRUNELLO ..... 21 €

Guancetta di maialino brasata con Brunello di Montalcino, servita con purè di patate

🍷 DA GUSTARE CON VALPOLICELLA SUP. RIPASSO "SFOJÀ" + 5 €

## VITELLO TONNATO ..... 16 €

Fettine di vitello accompagnate da salsa tonnata e fiori di capperi

🍷 DA GUSTARE CON LANGHE NEBBIOLO "VENTO DI TERRA" + 5 €

## L'ORTO DI SIGNORVINO ..... 12 €

Hummus di piselli, carciofi in padella, cavolo rosso, carote, cavolfiori, cipolla rossa agrodolce, semi di zucca croccanti e salsa con Parmigiano Reggiano

🍷 DA GUSTARE CON LUGANA "LE MARZAIOLE" + 4,5 €

## I NOSTRI CONTORNI

PATATINE FRITTE ..... 5 €

PATATE NOVELLE AL FORNO ..... 5 €

VERDURE DI STAGIONE AL FORNO ..... 5 €

CARCIOFI IN PADELLA ..... 5 €

PURÈ DI PATATE ..... 5 €

INSALATA MISTA ..... 5 €



# DOLCEZZE

**TIRAMISÙ\*** ..... 6€  
→ **MEZZA PORZIONE** ..... 3,5€

Crema tiramisù con savoiardi, caffè e cacao  
\* Disponibile anche in versione senza glutine

**CHEESECAKE** ..... 6€  
→ **MEZZA PORZIONE** ..... 3,5€

Crema al formaggio e vaniglia su base croccante con salsa ai frutti di bosco

**TORTINO DI CIOCCOLATO** ..... 6€

Tortino di cioccolato con cuore fondente e crema mascarpone

**MINI CANNOLI SICILIANI** ..... 6€  
→ **MEZZA PORZIONE** ..... 4€

Tre mini cannoli siciliani con ricotta guarniti con granella di pistacchio e scaglie di cioccolato

**SBRISOLONA MANTOVANA** ..... 6€  
→ **MEZZA PORZIONE** ..... 3,5€

Dolce tipico mantovano con farina di mais, mandorle e crema mascarpone

**GELATINO "BON GIO"** ..... 2€  
→ **COMBO (5pz)** ..... 5€

Morbidi gelatini al fior di latte ricoperti da cioccolato fondente

**SORBETTO** ..... 5€

Sorbetto al limone, prosecco e rosmarino (Non contiene allergeni)

---

## TAGLIERE DI DOLCI 13€

Tiramisù, cheesecake ai frutti di bosco, mini cannoli siciliani  
e sbrisolona con crema mascarpone

---

## IL SIGNOR CAFFÈ 3€

Caffè espresso "Illy" accompagnato da morbido gelatino "Bon Gio"  
al fior di latte ricoperto da cioccolato fondente

---



**SIGNORVINO.COM**

**SERVIZIO E COPERTO € 3**

Ai sensi del Reg. UE 1169/11 per visionare gli allergeni contenuti all'interno dei nostri piatti collegati al nostro sito [www.signorvino.com](http://www.signorvino.com).

I prodotti di seguito elencati possono essere conservati alla temperatura di -18°C: pane e focacce, fiori di zucca, olive all'ascolana, arancini siciliani, salvia frita, torta vegetariana, arrosticini, patatine fritte, preparato cacio e pepe, salsa con funghi porcini, riso, salsa al vino con amarone, vellutata di zucca, filetto di bovino adulto, cotoletta rustica, pollo, burger di bovino adulto, burger vegetariano, tartare piemontese al coltello, guancetta di maialino, purè di patate, hummus di piselli, mix di polpo e totano, salsa con parmigiano reggiano, cheesecake, tiramisù, tortino di cioccolato, crema mascarpone, crema di ricotta, cremino al fior di latte.