SIGNORVINO

UN PROGETTO UNICO E CORAGGIOSO:
SCOPRIRE, CONOSCERE E CONDIVIDERE
IL BUON VINO.

MIGLIAIA DI ETICHETTE DEI MIGLIORI VIGNAIOLI
E LE ECCELLENZE DEGLI ARTIGIANI DEL GUSTO.
MASSIMA QUALITÀ E CONVENIENZA
DA GODERE A CASA VOSTRA
O DA GUSTARE IN SEMPLICITÀ
CON LA NOSTRA CUCINA.

NON CI STANCHEREMO MAI DI ESPLORARE
E FAR CRESCERE UNA GRANDE CANTINA ITALIANA,
IN CUI TUTTI SI SENTONO BENVENUTI
E TU SEI INVITATO.

HV LT
HOTEL VERONESI LA TORRE

Per visualizzare le informazioni relative alla conservazione dei nostri prodotti rimandiamo all'ultima pagina del menù.
Ai sensi del Reg. UE 1169/11, per consultare l'elenco degli allergeni contenuti nei nostri piatti,
visitate il sito www.signorvino.com. Il nostro personale è a vostra disposizione per eventuali chiarimenti.

SALUMERIA

Una selezione tra i migliori salumi italiani, tutti in abbinamento con la Giardiniera di Morgan e gnocco fritto.

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI "PIAZZA PEPPINO" **16**

Lunga stagionatura e grande equilibrio per un prosciutto dalla fetta setosa, dal profumo intenso e dal gusto dolce e persistente. Una Riserva firmata Piazza Prosciutti, espressione di eleganza e tradizione parmense.

SPALLA COTTA "PROIBITA" DI ANGELO CAPITELLI **15**

Morbida, succulenta e avvolgente, la Spalla Cotta "Proibita" è una specialità dalla personalità inconfondibile. Una cottura lenta e una lavorazione artigianale esaltano la naturale dolcezza della carne e la sua straordinaria scioglievolezza.

COPPA PIACENTINA DOP DI GROSSETTI **14**

Una specialità piacentina dalla lunga tradizione, affinata lentamente per sviluppare profumi intensi e un gusto pieno e armonioso. La Coppa Piacentina DOP conquista con la sua morbidezza, la delicata speziatura e le eleganti note di stagionatura.

SALAME FELINO IGP DI PARMA **12**

Grana fine, profumo delicato e gusto pieno, con una piacevole armonia tra dolcezza e sapidità. Un grande classico della tradizione emiliana, interpretato da Hermes Fontana nel segno della cura artigianale.

TAGLIERE SIGNORVINO

• Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino"
• Spalla cotta proibita "Angelo Capitelli"
• Coppa Piacentina DOP "Salumi Grossetti"• Salame Felino IGP
• Mini Camembert al carbone vegetale • Blu in crosta di nocciole
• Caprino in crosta di pistacchio • Tronchetto di capra
• La Giardiniera di Morgan • Focaccia pinsa

29

LE FOCACCE

FOCACCIA LIGURE AL FORMAGGIO **14**

Focaccia ligure ripiena di formaggio Crescenza

PIZZETTA POMODORO, BUFALA & PARMIGIANO **9**

Focaccia rossa con pomodoro, ciliegine di Bufala filanti, salsa al prezzemolo, Parmigiano Reggiano DOP e origano

FOCACCIA CRUDO & BUFALA **10**

Focaccia bianca con prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino", ciliegine di Bufala filanti, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Gennari" e pomodorini

FOCACCIA & TARTUFO **15**

Focaccia bianca con Fontina DOP, ciliegine di Bufala filanti e scaglie di tartufo nero

FOCACCIA PROIBITA & STRACCIATELLA **10**

Focaccia bianca con spalla cotta Proibita "Angelo Capitelli", stracciatella pugliese e granella di pistacchi

SELEZIONE DI FORMAGGI

• Mini Camembert al carbone vegetale • Blu in crosta di nocciole
• Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Gennari" • Asiago DOP di Vacca Bruna
• Caprino in crosta di pistacchio • Tronchetto di capra

18

PER INIZIARE

JAMÓN IBÉRICO **29**
Jamón Ibérico Bellota tagliato a mano servito con pan y tomate

POLPETTE DI MANZO **12**
Polpette di manzo al sugo di pomodoro con Parmigiano Reggiano DOP e basilico

BURRO & ALICI **14**
Burro di centrifuga montato servito con alici del Cantabrico, salsa al prezzemolo e crostini di pane tostati

VITEL TONNATO **16**
Fettine di girello di bovino con salsa tonnata, polvere di cappero e fondo bruno

FRITTO SIGNORVINO **10**
Fiori di zucca, arancini alla siciliana al ragù, olive all'ascolana e salvia fritta

PATATINE FRITTE & TARTUFO **8**
Patate fritte con scaglie di tartufo nero e Parmigiano Reggiano DOP

INSALATE

TUTTE LE INSALATE SONO CONDITE CON VINAIGRETTE DI OLIO EVO, LIMONE E SENAPE

LA SIGNOR POLPO **16**
Polpo, totano, misticanza, pomodorini freschi, cipolla rossa agrodolce, ceci, olive taggiasche e frutto del cappero

INSALATA DI TONNO **18**
Filetti di Ventresca di tonno "Callipo", uovo sodo, misticanza, carciofi crudi, pomodorini freschi, cipolla rossa agrodolce e olive taggiasche

INSALATA DI POLLO **14**
Tenero petto di pollo, misticanza, carote, pomodorini freschi, olive taggiasche, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Gennari", sfoglie croccanti al Parmigiano Reggiano e senape al miele

INSALATA GRECA ALL'ITALIANA **14**
Feta, misticanza, pomodorini freschi, cetrioli, cipolla rossa agrodolce e olive taggiasche

LA GIARDINIERA DI MORGAN **5**
GNOCCO FRITTO **5**
FOCACCIA PINSA **5**

LA PASTA

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA **16**

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

Mezze maniche “Rummo” con guanciale croccante marinato al pepe nero, uova e Pecorino Romano DOP, in aggiunta con scaglie di tartufo nero

Da gustare con: Pinot Nero "Bois des Princes"

MEZZE MANICHE ALL’AMATRICIANA **16**

Mezze maniche “Rummo” con salsa di pomodoro, guanciale croccante marinato al pepe nero e Pecorino Romano DOP

Da gustare con: Barbera d'Asti "Lavignone"

TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE **15**

Tagliatelle all’uovo “Pietro Massi” con ragù alla bolognese e Parmigiano Reggiano DOP

Da gustare con: Valpolicella Ripasso Superiore "Sfojà"

TAGLIATELLE CON FUNGHI PORCINI **20**

Tagliatelle all’uovo “Pietro Massi” con funghi porcini, mantecate con burro e Parmigiano Reggiano DOP, salsa al prezzemolo e nocciole tostate

Da gustare con: Langhe Nebbiolo "Vento di Terra"

SPAGHETTI AI TRE POMODORI E STRACCIATELLA **14**

Spaghetti “Rummo” con salsa di pomodoro ciliegino, pomodorini freschi e pomodorini confit, mantecati con Parmigiano Reggiano DOP e serviti con stracciatella pugliese e polvere di basilico

Da gustare con: Negroamaro Rosato "Fioramì"

RISOTTO CON AMARONE DELLA VALPOLICELLA **20**

Riso Carnaroli con Amarone della Valpolicella, mantecato al burro e Parmigiano Reggiano DOP, accompagnato da una salsa con Parmigiano Reggiano

Da gustare con: Amarone della Valpolicella Classico "Masegne"

LE SPECIALITÀ

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON OSSOBUCO **29**

Riso Carnaroli allo zafferano, mantecato al burro e Parmigiano Reggiano DOP, con ossobuco di vitello e fondo bruno

Da gustare con: Barbera d'Asti "Lavignone"

COTOLETTA ALLA MILANESE **49**

Costoletta di vitello con osso impanata e fritta, servita con patate fritte a fiammifero e maionese al Traminer → CONSIGLIATA PER DUE PERSONE

Da gustare con: Franciacorta Satèn "Camouflage"

SECONDI PIATTI

COTOLETTA RUSTICA **20**

→ VERSIONE VALDOSTANA ..... **+4**

Cotoletta di maiale con panatura di grissini "Zorzi" e zest di limone, servita con patate al forno e maionese al Traminer (disponibile anche nella versione Valdostana con l'aggiunta di spalla cotta proibita "Angelo Capitelli" e Fontina DOP)

Da gustare con: Cremant de Bourgogne Brut

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE **18**

Tartare di Fassona Piemontese condita con olive taggiasche, cipolla rossa agrodolce, pomodorini confit, frutto del cappero e salsa di senape al miele, servita con germogli e polvere di cappero

Da gustare con: Barbera d'Asti "Lavignone"

TAGLIATA DI POLLO ALLA LIGURE **18**

Tagliata di petto di pollo alla griglia con salsa al vino bianco, rosmarino e olive taggiasche, servita con purè di patate e cicoria ripassata

Da gustare con: Vermentino di Sardegna "Saldenya"

TAGLIATA DI RIB-EYE **29**

Tagliata di Rib-Eye alla griglia con sale Maldon al vino rosso e olio EVO

Da gustare con: Primitivo di Manduria "Zesto"

FINISSIMA ALLE ERBE AROMATICHE **24**

Tagliata finissima di bovino adulto marinata con senape, condita con erbe aromatiche, fondo bruno, sale Maldon al vino rosso e olio EVO

Da gustare con: Amarone della Valpolicella Classico "Masegne"

SALMONE IN CROSTA DI PISTACCHI **20**

Trancio di salmone al forno "Upstream" in crosta di pistacchi, servito con insalatina di misticanza, finocchi, arance, carote e polvere di olive

Da gustare con: Prosecco Rosé "Vignèr"

SFORMATO DI PATATE AL PARMIGIANO **16**

Sformato di patate e provola gratinato al forno, salsa con Parmigiano Reggiano, cicoria ripassata, patate fritte a fiammifero e salsa all'aglio, olio e peperoncino

Da gustare con: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. "Bucci"

CONTORNI

PATATE AL FORNO **6**

PATATINE FRITTE CON SALSE **6**

CICORIA RIPASSATA **6**

PURÈ DI PATATE **6**

CARCIOFI IN PADELLA **6**

INSALATINA DI PUNTARELLE **6**

INSALATINA DI CARCIOFI **7**

DOLCEZZE

L'UOVO CHE NON C'È **7**
Uovo di panna cotta e zabaione al Moscato con scaglie di tartufo al cioccolato

GELATO AFFOGATO AL CAFFÈ **6**
Gelato al fior di latte affogato al caffè espresso "Illy"

TIRAMISÙ **6**
→ MEZZA PORZIONE **4**
Crema tiramisù con savoiardi, caffè e cacao

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO **6**
Tortino al cioccolato servito con gelato al fior di latte

TORTA DELLE ROSE **6**
Torta delle rose servita calda con crema al mascarpone

MINI CANNOLI SICILIANI **6**
→ MEZZA PORZIONE **4**
Tre mini cannoli siciliani con ricotta guarniti con granella di pistacchio e scaglie di cioccolato

GELATINO "BON GIO" **2**
→ COMBO (5 PZ) **5**
Morbidi gelatini al fior di latte o al pistacchio, ricoperti da cioccolato fondente

SORBETTO **5**
Sorbetto al limone, prosecco e rosmarino

IL SIGNOR CAFFÈ

CAFFÈ ESPRESSO "ILLY" ACCOMPAGNATO
DA MORBIDO GELATINO "BON GIO" AL FIOR DI LATTE
O AL PISTACCHIO, RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE
3,9

SIGNORVINO.COM

SERVICE € 3,5

Ai sensi del Reg. UE 1169/11, per consultare l'elenco degli allergeni contenuti nei nostri piatti, visitate il sito www.signorvino.com. Il nostro personale è a vostra disposizione per eventuali chiarimenti.

I prodotti di seguito elencati sono conservati alla temperatura di -18 °C:
pane e focacce, gnocco fritto, fiori di zucca, olive all'ascolana, arancini al ragù, salvia fritta, torta vegetariana, arrosticini, sugo amatriciana, sugo con porcini, salsa al vino rosso, salsa con Parmigiano Reggiano, salsa al prezzemolo, salsa allo zafferano, salsa aglio, olio e peperoncino, tartufo nero, riso, girello di bovino, tartare, cotoletta rustica, ossobuco di vitello, costoletta di vitello, rib-eye, tagliata di bovino adulto, pollo, salmone, mix di polpo e totano, patate fritte, sformato di patate e provola, cicoria ripassata, purè di patate, fondo bruno, citronette, tiramisù, tortino al cioccolato, crema ricotta (mini cannoli siciliani), panna cotta e zabaione (uovo che non c'è), torta delle rose, crema mascarpone, crema pasticcera, sorbetto, gelato al fior di latte, gelatino bon gio.

SIGNORVINO

A UNIQUE AND BOLD PROJECT:
TO DISCOVER, UNDERSTAND, AND SHARE
THE LOVE OF GOOD WINE.

THOUSANDS OF LABELS FROM THE FINEST WINEMAKERS
AND THE BEST ARTISANS OF TASTE.
EXCEPTIONAL QUALITY AND GREAT VALUE
TO ENJOY AT HOME
OR SAVOR WITH OUR SIMPLE, GENUINE CUISINE.

WE'LL NEVER STOP EXPLORING AND GROWING
A GREAT ITALIAN WINE CELLAR,
A PLACE WHERE EVERYONE FEELS WELCOME
AND YOU'RE INVITED, TOO.

HV LT
HOTEL VERONESI LA TORRE

For information on how our products are stored, please refer to the last page of the menu.
Pursuant to EU Reg. 1169/2011, to consult the list of allergens contained in our dishes,
please visit our website www.signorvino.com. Our staff is at your disposal for any further information.

CURED MEATS

A selection of the finest Italian cured meats, all served with Morgan's Giardiniera and gnocco fritto.

"PIAZZA PEPPINO" 24-MONTH PARMA HAM PDO 16

Long aging and great balance define this prosciutto, with its silky slice, intense aroma and sweet, lingering flavor. A Riserva signed by Piazza Prosciutti, an expression of Parma's elegance and tradition.

"PROIBITA" COOKED PORK SHOULDER BY ANGELO CAPITELLI 15

Soft, succulent and enveloping, "Proibita" cooked pork shoulder is a specialty with an unmistakable personality. Slow cooking and artisanal craftsmanship bring out the natural sweetness of the meat and its extraordinary melt-in-the-mouth tenderness.

COPPA PIACENTINA PDO BY GROSSETTI 14

A long-standing specialty of Piacenza, slowly aged to develop intense aromas and a full, harmonious flavor. Coppa Piacentina PDO wins you over with its softness, delicate spicing and elegant notes of aging.

FELINO SALAMI PGI FROM PARMA 12

Fine grain, delicate aroma and full flavor, with a pleasing harmony of sweetness and savoriness. A great classic of the Emilian tradition, interpreted by Hermes Fontana with artisanal care.

TAGLIERE SIGNORVINO

• "Piazza Peppino" 24-month Parma ham PDO
• "Proibita - Angelo Capitelli" cooked pork shoulder
• "Salumi Grossetti" Coppa Piacentina PDO • Felino Salami PGI
• Mini Charcoal Camembert • Hazelnut-crusted Blue
• Pistachio-crusted Goat Cheese • Goat Log
• Morgan's Giardiniera • Pinsa focaccia

29

OUR FOCACCIAS

FOCACCIA LIGURE AL FORMAGGIO 14

Ligurian focaccia with a fresh Crescenza cheese filling

PIZZETTA POMODORO, BUFALA & PARMIGIANO 9

Tomato focaccia with tomato, melted buffalo mozzarella, parsley sauce, Parmigiano Reggiano PDO and oregano

FOCACCIA CRUDO & BUFALA 10

White focaccia with "Piazza Peppino" 24-month Parma ham PDO, melted buffalo mozzarella, arugula, flakes of "Gennari" 24-month Parmigiano Reggiano PDO and cherry tomatoes

FOCACCIA & TARTUFO 15

White focaccia with Fontina PDO cheese, melted buffalo mozzarella and flakes of black truffle

FOCACCIA PROIBITA & STRACCIATELLA 10

White focaccia with spalla cotta proibita "Angelo Capitelli", stracciatella cheese and chopped pistachios

CHEESE SELECTION

• Mini Charcoal Camembert • Hazelnut-crusted Blue
• "Gennari" 24-month Parmigiano Reggiano PDO • Asiago di Vacca Bruna PDO
• Pistachio-crusted Goat Cheese • Goat Log

18

STARTERS

JAMÓN IBÉRICO **29**
Hand-cut Jamón Ibérico de Bellota served with pan y tomate

POLPETTE DI MANZO **12**
Beef meatballs in tomato sauce with Parmigiano Reggiano PDO and basil

BURRO & ALICI **14**
Whipped butter served with Cantabrian anchovies, parsley sauce, and toasted bread crostini

VITEL TONNATO **16**
Thin slices of beef served with tuna sauce, caper powder, and brown sauce

FRITTO SIGNORVINO **10**
Zucchini flowers, Ascolana olives, Sicilian arancini, and crispy fried sage leaves

PATATINE FRITTE & TARTUFO **8**
Fries with flakes of black truffle and Parmigiano Reggiano PDO

SALADS

ALL SALADS ARE DRESSED WITH A VINAIGRETTE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, LEMON AND MUSTARD

LA SIGNOR POLPO **16**
Octopus, squid, mixed-leaf salad, fresh cherry tomatoes, sweet-and-sour red onion, chickpeas, Taggiasca olives, and caper berries

INSALATA DI TONNO **18**
"Callipo" tuna belly fillets, boiled egg, mixed-leaf salad, pan-fried artichokes, fresh cherry tomatoes, sweet-and-sour red onion, and Taggiasca olives

INSALATA DI POLLO **14**
Tender chicken breast, mixed-leaf salad, carrots, fresh cherry tomatoes, flakes of "Gennari" 24-month Parmigiano Reggiano PDO, Taggiasca olives, crunchy Parmigiano Reggiano cheese wafers, and honey mustard

INSALATA GRECA ALL'ITALIANA **14**
Feta, mixed-leaf salad, fresh cherry tomatoes, cucumbers, sweet-and-sour red onion, and Taggiasca olives

MORGAN'S GIARDINIERA **5**
GNOCCO FRITTO **5**
PINSA FOCACCIA **5**

PASTA & CO.

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA **16**

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

"Rummo" mezze maniche with crispy guanciale, eggs and Pecorino Romano PDO, in addition with flakes of black truffle

Pair with: Pinot Nero "Bois des Princes"

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA **16**

"Rummo" mezze maniche with tomato sauce, crispy guanciale, and Pecorino Romano PDO

Pair with: Barbera d'Asti "Lavignone"

TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE **15**

"Pietro Massi" egg tagliatelle pasta with bolognese ragù and Parmigiano Reggiano PDO

Pair with: Valpolicella Ripasso Superiore "Sfojà"

TAGLIATELLE CON FUNGHI PORCINI **20**

"Pietro Massi" egg tagliatelle pasta with porcini mushrooms, creamed with butter and Parmigiano Reggiano PDO, served with parsley sauce and toasted hazelnuts

Pair with: Langhe Nebbiolo "Vento di Terra"

SPAGHETTI AI TRE POMODORI E STRACCIATELLA **14**

"Rummo" Spaghetti with cherry tomato sauce, fresh cherry tomatoes, confit cherry tomatoes, creamed with Parmigiano Reggiano PDO and served with stracciatella cheese and basil powder

Pair with: Negroamaro Rosato "Fioramì"

RISOTTO CON AMARONE DELLA VALPOLICELLA **20**

Carnaroli rice with Amarone della Valpolicella, creamed with butter and Parmigiano Reggiano PDO, served with a Parmigiano Reggiano sauce

Pair with: Amarone della Valpolicella Classico "Masegne"

SPECIALTIES

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON OSSOBUCO **29**

Carnaroli rice creamed with saffron, butter, and Parmigiano Reggiano PDO, served with veal ossobuco and brown sauce

Pair with: Barbera d'Asti "Lavignone"

COTOLETTA ALLA MILANESE **49**

Breaded and fried bone-in veal cutlet, served with shoestring fries and Traminer mayo → RECOMMENDED FOR TWO

Pair with: Franciacorta Satèn "Camouflage"

MAIN COURSES

COTOLETTA RUSTICA **20**

→ VERSIONE VALDOSTANA ..... **+4**

Pork cutlet breaded with crushed breadsticks and lemon zest, served with oven roasted potatoes and Traminer mayo (also available in the Valdostana version with the addition of cooked ham and Fontina PDO cheese)

Pair with: Cremant de Bourgogne Brut

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE **18**

Fassona Beef Tartare, seasoned with Taggiasca olives, sweet-and-sour red onion, confit cherry tomatoes, caper berries, and honey mustard, served with sprouts and caper powder

Pair with: Barbera d'Asti "Lavignone"

TAGLIATA DI POLLO ALLA LIGURE **18**

Grilled sliced chicken breast with white wine sauce, rosemary and Taggiasca olives, served with mashed potatoes and sautéed chicory

Pair with: Vermentino di Sardegna "Saldenya"

TAGLIATA DI RIB-EYE **29**

Grilled rib-eye tagliata with red wine Maldon salt and extra virgin olive oil

Pair with: Primitivo di Manduria "Zesto"

FINISSIMA ALLE ERBE AROMATICHE **24**

Thinly sliced beef tagliata, marinated with mustard and dressed with aromatic herbs, brown sauce, red wine Maldon salt and extra virgin olive oil

Pair with: Amarone della Valpolicella Classico "Masegne"

SALMONE IN CROSTA DI PISTACCHI **20**

Baked “Upstream” salmon with pistachio crust, served with mixed-leaf salad, fennel, oranges, carrots and olive powder

Pair with: Prosecco Rosé "Vignèr"

SFORMATO DI PATATE AL PARMIGIANO **16**

Oven-baked potato and provola gateau, Parmigiano Reggiano sauce, sautéed chicory, shoestring fries and garlic, oil and chili sauce

Pair with: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. "Bucci"

OUR SIDES

OVEN ROASTED POTATOES **6**

FRIED POTATOES WITH SAUCES **6**

SAUTÉED CHICORY **6**

MASHED POTATOES **6**

PAN-FRIED ARTICHOKES **6**

PUNTARELLE SALAD **6**

ARTICHOKE SALAD **7**

DESSERTS

L'UOVO CHE NON C'È **7**
Egg-shaped panna cotta and Moscato zabaione with chocolate truffle shavings

GELATO AL FIOR DI LATTE AFFOGATO AL CAFFÈ **6**
Fior di latte gelato with "Illy" espresso coffee

TIRAMISÙ **6**
→ HALF PORTION **4**
Tiramisù pudding with sponge fingers, coffee and cocoa

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO AL FIOR DI LATTE **6**
Chocolate lava cake with fior di latte gelato

TORTA DELLE ROSE **6**
Torta delle rose served warm with mascarpone cream

MINI CANNOLI SICILIANI **6**
→ HALF PORTION **4**
Three mini Sicilian cannolis with ricotta cheese, chopped pistachios and chocolate chips

GELATINO "BON GIO" **2**
→ COMBO (5 PCS) **5**
Soft fior di latte or pistachio gelato bites covered with dark chocolate

SORBETTO **5**
Lemon sorbet with prosecco and rosemary

IL SIGNOR CAFFÈ

"ILLY" ESPRESSO COFFEE ACCOMPANIED BY
SOFT FIOR DI LATTE OR PISTACHIO GELATO BITES
COVERED WITH DARK CHOCOLATE

3,9

SIGNORVINO.COM

SERVICE € 3,5

Pursuant to EU Reg. 1169/2011, to consult the list of allergens contained in our dishes, please visit our website www.signorvino.com. Our staff is at your disposal for any further information.

The products listed below are stored at a temperature of -18 °C:
breads and focaccias, gnocco fritto, zucchini flowers, Ascolana olives, Sicilian arancini, fried sage leaves, fried potatoes, vegetarian savoury pie, arrosticini, amatriciana sauce, porcini mushrooms sauce, red wine sauce, Parmigiano Reggiano sauce, parsley sauce, saffron sauce, garlic, oil and chili sauce, black truffle, rice, girello di bovino, beef tartare, rustic cutlet, veal ossobuco, veal cutlet, rib-eye, beef tagliata, chicken, salmon, octopus and squid, potato and provola gateau, sautéed chicory, mashed potatoes, brown sauce, citronette, tiramisù, chocolate lava cake, ricotta cream, panna cotta and zabaione (uovo che non c'è), torta delle rose, mascarpone cream, pasticcera cream, sorbetto, fior di latte gelato, bon gio ice cream.