

LA SALUMERIA

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 "Cora", 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

GNOCCO FRITTO → CON CRUDO & BUFALA €13

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino", petali di bufala, gnocco fritto e pomodorini

→ CON CULATELLO DI ZIBELLO €16

Culatello di Zibello DOP servito con gnocco fritto

→ CON MORTADELLA "FAVOLA" €12

Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri" (miglior mortadella d'Italia secondo la Guida "Salumi d'Italia") servita con gnocco fritto

→ **GNOCCO FRITTO** €4,9

→ **FOCACCIA PINSA** €4,9

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 al mais "Zorzi"
- **AGGIUNGI UN 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 al mais "Zorzi"
- **AGGIUNGI UN 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 al mais "Zorzi"
- **AGGIUNGI UN TAGLIERE DI FORMAGGI + €6,9**

SIGNORVINO



LA CUCINA italiana



SPAGHETTI POMODORO E STRACCIATELLA €12

Spaghetti al pomodoro e Parmigiano Reggiano DOP con stracciatella pugliese e basilico fresco

TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE €13

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

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA €13

Mezze maniche con guanciale croccante marinato al pepe nero, uova e pecorino romano

PARMIGIANA DI MELANZANE €14

Melanzane al forno con sugo di pomodoro, basilico e mozzarella

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO €12

→ **CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO** +€4

Spaghetti aglio, olio e peperoncino, in aggiunta con tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e scorzetta di limone

SPAGHETTI CACIO E PEPE €13

→ **CON SCAGLIE DI TARTUFO NERO** +€4

Spaghetti cacio e pepe, in aggiunta con scaglie di tartufo nero

RISOTTO CON AMARONE €16

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

TARTARE PIEMONTESE AL COLTELLO €16

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

TAGLIATA DI POLLO €14

Tagliata di petto di pollo con zucchine e melanzane grigliate, servita con maionese al Traminer

ROAST BEEF €15

Roast Beef di bovino adulto con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Gennari"

COTOLETTA RUSTICA €15

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

L'ORTO DI SIGNORVINO €12

Hummus di piselli, melanzane, zucchine, carote, fagiolini, cipolla rossa agrodolce, semi di zucca croccanti e salsa con Parmigiano Reggiano

SIGNOR BURGER €16

Pane al Lambrusco, burger di bovino adulto, Asiago DOP, senape al miele e cipolla rossa agrodolce, servito con patate novelle al forno

TAGLIATA DI FILETTO €24

Filetto di bovino adulto alla griglia con verdure di stagione al forno

AGGIUNGI I NOSTRI CONTORNI SPECIALI:

→ **PATATE NOVELLE AL FORNO** €5

→ **VERDURE DI STAGIONE AL FORNO** €5

→ **INSALATA MISTA** €5

→ **ZUCCHINE E MELANZANE GRIGLIATE** €5

LE INSALATE

LA SIGNOR POLPO €15

Polpo, totano, misticanza, pomodorini, cipolla rossa agrodolce e olive taggiasche (Non contiene lattosio - Naturalmente priva di glutine)

INSALATA DI TONNO €14

Tonno sott'olio, misticanza, fagiolini, mais e olive taggiasche

INSALATA DI POLLO €12

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

INSALATA VEGETARIANA €11

Riso nero, hummus di piselli, pomodorini, caprino in crosta di pistacchio "Cora", cipolla rossa agrodolce, carote, mais e semi di zucca croccanti

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, stracciatella pugliese e granella di pistacchio

DA CONDIVIDERE

FRITTO SIGNORVINO €6,9
→ **MAXI** €9,9

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

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

DOLCEZZE

TIRAMISÙ* €6

→ **MEZZA PORZIONE** €3,5

* Disponibile anche in versione senza glutine

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO €6

→ **MEZZA PORZIONE** €3,5

PROFITEROLES ARTIGIANALI CON

CIOCCOLATO FONDENTE €7

→ **MEZZA PORZIONE** €5

SBRISOLONA & CREMA MASCARPONE €6

→ **MEZZA PORZIONE** €3,5

MINI CANNOLI SICILIANI €6

→ **MEZZA PORZIONE** €4

GELATINO BON GIO €2

→ **COMBO (5pz)** €5

SORBETTO PROSECCO & LIMONE €5

TAGLIERE DI DOLCI €13

Tiramisù, cheesecake ai frutti di bosco, profiteroles artigianali e mini cannoli siciliani

IL SIGNOR CAFFÈ €3

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



AIUTACI A MIGLIORARE

Raccontaci la tua esperienza nel nostro ristorante. **COMPLETA IL QUESTIONARIO E RICEVI UN REGALO!**



SIGNORVINO CLUB

Iscriviti e ricevi uno **SCONTO DEL 10%** utilizzabile sul nostro sito e in tutti i punti vendita Signorvino

SERVIZIO E COPERTO €2,5

Ai sensi del Reg. UE 1169/11 per visionare gli allergeni contenuti all'interno dei nostri piatti collegati al nostro sito www.signorvino.com, potrai consultarli sotto la voce "Allergeni menù". 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 fritta, torta vegetariana, arrosticini, patatine fritte, preparato carbonara, preparato cacio e pepe, preparato aglio olio e peperoncino, riso, parmigiana di melanzane, salsa al vino con amarone, filetto di bovino adulto, cotoletta rustica, pollo, burger di bovino adulto, tartare piemontese al coltello, tartare di gambero rosso, hummus di piselli, mix di polpo e totano, salsa con parmigiano reggiano, cheesecake, tiramisù, bigné, salsa al cioccolato, crema mascarpone, crema chantilly, crema di ricotta, cremino al fior di latte.