

# SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI



**- SCEGLI DALLO SCAFFALE -**  
*e bevi al tavolo*

OLTRE 1500 ETICHETTE A PREZZO DI CANTINA  
SELEZIONATE PER TE

**- CONSEGNA GRATUITA -**  
*in tutta Italia*

SE TI È PIACIUTO IL VINO LA CONSEGNA È GRATUITA  
CON L'ACQUISTO MINIMO DI 6 BOTTIGLIE

## - VINI IN MESCITA -

### BOLLICINE

	Calice 0.10 l.	Calice 0.20 l.	Bottiglia 0.75 l.
<b>"L'Alternativa Bio" Garganega di Soave Brut</b> <i>Lungavite - Veneto</i>	4.00 €	6.00 €	10.90 €
<b>Prosecco DOC "Belstar"</b> <i>Bisol - Veneto</i>	4.50 €	6.75 €	11.90 €
<b>Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze</b> <i>Valdo - Veneto</i>	6.00 €	9.00 €	16.90 €
<b>Franciacorta Satèn</b> <i>Castello Bonomi - Lombardia</i>	7.50 €	11.25 €	24.90 €
<b>Franciacorta Brut "Gran Cuvée Alma"</b> <i>Bellavista - Lombardia</i>	9.50 €	14.25 €	28.90 €

### BIANCHI

<b>Lugana</b> <i>Ottella - Veneto</i>	4.00 €	6.00 €	11.90 €
<b>Alto Adige Gewürztraminer</b> <i>Elena Walch - Trentino Alto Adige</i>	5.00 €	7.50 €	13.90 €
<b>Venezia Giulia Ribolla Gialla</b> <i>Primosic - Friuli Venezia Giulia</i>	6.00 €	9.00 €	15.90 €
<b>Riviera Ligure di Ponente Pigato Superiore "Sogno"</b> <i>Vis Amoris - Liguria</i>	7.00 €	10.50 €	18.90 €

### ROSATI

	Calice 0.10 l.	Calice 0.20 l.	Bottiglia 0.75 l.
<b>Veneto Pinot Grigio Rosato Frizzante</b> <i>La Jara - Veneto</i>	4.50 €	6.75 €	14.90 €

### ROSSI

<b>Valpolicella Superiore Ripasso</b> <i>Brigaldara - Veneto</i>	5.00 €	7.50 €	14.90 €
<b>Rosso di Montalcino</b> <i>Casanova di Neri - Toscana</i>	6.50 €	9.75 €	18.90 €
<b>Langhe Nebbiolo</b> <i>Vajra - Piemonte</i>	6.50 €	9.75 €	18.90 €
<b>Toscana Pinot Nero "Coldaia"</b> <i>Podere Fortuna - Toscana</i>	7.50 €	11.25 €	20.90 €
<b>Amarone della Valpolicella Classico DOCG</b> <i>Farina - Veneto</i>	10.00 €	15.00 €	28.90 €

### BIRRA ARTIGIANALE

	0.33 l.	0.75 l.
<b>La Bionda Signorvino</b> <i>Veneto</i>	4.90 €	9.90 €
<b>La Rossa Signorvino</b> <i>Veneto</i>	4.90 €	9.90 €

*Il tuo negozio di vini Italiani*

## ASSAGGI VELOCI

**Tutti a 5,00 € cad.**

- Polpette fritte di melanzane e provola affumicata (5 pz)
- Patate fritte rustiche con maionese alle erbe e ketchup
  - Arrosticini di carne alla griglia (5 pz)  
Non contengono allergeni
- Crostone caldo pugliese con pomodoro capuliatto, zucchini alla scapece e filetti di alici di Cetara
- Involtini di zucchine grigliate con formaggio e scorza di limone
- Fiori di zucca fritti in crosta di farina di grano lavorati a mano (8 pz)
- Tomino del Piemonte alla griglia con speck croccante

### Formula Degustazione

- Arrosticini di carne alla griglia (5 pz)
- Patate fritte rustiche con maionese alle erbe e ketchup
- Crostone caldo pugliese con pomodoro capuliatto, zucchini alla scapece e filetti di alici di Cetara

**3 x 10,00 €**

## PANINI IN VELOCITÀ

**PANE & SOPPRESSA: 5.00 €**

Ciabatta con Soppressa Veneta de "La Casara"  
Non contiene lattosio

**IL SUPREMO: 12.00 €**

Ciabatta con tartare di manzo, ricotta, pomodori secchi, olio, sale e pepe,  
accompagnata da verdure in vasetto

**CROSTONE ALL'ITALIANA: 7.00 €**

Crostone caldo di pane pugliese con pomodorini,  
olio extra vergine di oliva, stracciatella fresca e basilico

**SIGNOR TOAST: 6.00 €**

Doppio strato di pane bianco con prosciutto cotto e formaggio filante,  
accompagnato da salsa tartara

## - LE NOSTRE TARTINE -

**Ideali per l'aperitivo: 2 x 5,00 €**

- Prosciutto di Norcia IGP 18 mesi, gorgonzola e cuore di carciofo sott'olio
- Crema di carciofi, formaggio morbido e pomodori secchi

# SALUMI & FORMAGGI

## SALUMI

Taglieri singoli serviti con lievitati caldi e/o giardiniera  
I nostri salumi non contengono lattosio, glutine e polifosfati aggiunti

### PROSCIUTTI D'ITALIA

Prosciutto di Parma DOP "Langhiranese" 18 mesi: 6.50 €  
Prosciutto di Norcia IGP 18 mesi: 6.00 €

### I SIGNORI COTTI

Prosciutto cotto con erbe mediterranee: 4.50 €  
Mortadella da carne di suini nati e allevati in Italia: 4.50 €

### SALAMI

Salamino al coltello di "Marco d'Oggiono" 2 pz.: 5.50 €  
Soppressa Veneta "La Casara": 5.50 €

### AFFUMICATI

"La Collinetta" pancetta arrotolata cotta, sapore dolce e delicato: 4.50 €  
Speck affumicato "Siebenföcher": 4.50 €  
'Nduja Calabrese, leggermente piccante: 4.00 €

### AFFINATI AL VINO

"La Deavina" Coppa affinata all'Amarone della Valpolicella DOCG: 5.50 €

### FORMAGGI

Taglieri singoli serviti con mostarda o frutta secca

#### I FRESCHI

Burratina pugliese 100 gr. e pomodorini: 5.00 €  
Stracciatella pugliese e pomodorini, servita in vasetto: 5.00 €  
Mozzarella di Bufala Campana DOP 125 gr. e pomodorini: 7.00 €  
Tomino fresco di latte vaccino: 4.50 €  
Robiola dei Lessini, formaggio di capra a crosta fiorita: 6.50 €

#### GLI STAGIONATI

"Re Divino", formaggio affinato all'Amarone della Valpolicella DOCG: 6.00 €  
Parmigiano Reggiano 24 mesi di sola Bruna: 7.00 €  
Formaggio di "Beppino Occhelli" al Barolo, vaccino pasta dura: 8.00 €

#### GLI ERBORINATI

Gorgonzola cremoso con muffe selezionate: 5.00 €

# LE ZUPPE

## PASTA E FAGIOLI: 8.00 €

Pasta di grano duro e fagioli servita in cocotte e arricchita da olio extra vergine  
Non contiene lattosio

Consiglio al calice: Veneto Pinot Grigio Rosato Frizzante - La Jara

## VELLUTATA DI ZUCCA: 8.00 €

Morbidissima vellutata di zucca in cocotte, servita calda  
arricchita con semi di zucca croccanti  
Non contiene allergeni

Consiglio al calice: Valpolicella Superiore Ripasso - Brigaldara

## MINISTRONE CALDO DI VERDURE: 8.00 €

Minestrone caldo di verdure miste accompagnato da crostini  
e olio extra vergine d'oliva  
Non contiene lattosio

Consiglio al calice: Rosso di Montalcino - Casanova di Neri

# PRIMI PIATTI

## SPAGHETTI C'A PUMMAROLA: 10.00 €

Spaghettoni "Senatore Cappelli" con vellutata di pomodori ciliegino "Agromonte",  
Mozzarella di Bufala Campana DOP e Parmigiano Reggiano 24 mesi

Consiglio al calice: Lugana - Ottella

## CAPPELLACCI ALL'UOVO: 11.00 €

Pasta all'uovo ripiena con erbe di campo e ricotta,  
arricchita da Parmigiano Reggiano 24 mesi e, a scelta,  
burro o olio extra vergine d'oliva

Consiglio al calice: Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze - Valdo

## LA CARBONARA: 10.00 €

Mezze maniche di grano duro con guanciale marinato al pepe nero,  
uova e Pecorino Romano DOP

Consiglio al calice: Franciacorta Satèn - Castello Bonomi

## PAPPARDELLE AL RAGÙ D'ANATRA: 11.00 €

Pappardelle acqua&farina al vino rosso con gustoso  
ragù d'anatra e nocciole tostate

Consiglio al calice: Rosso di Montalcino - Casanova di Neri

# • I NOSTRI TAGLIERI •

## IL PIATTO DELL'INDECISO: 14.00 €

Prosciutto cotto con erbe mediterranee  
"La Collinetta" pancetta arrotolata cotta  
Speck affumicato "Siebenföcher"  
Zucchine grigliate, burrata, pomodorini e pane alla zucca

## SALUMI IN PAUSA PRANZO: 12.00 €

"La Deavina" Coppa affinata all'Amarone della Valpolicella DOCG  
Prosciutto di Parma DOP "Langhiranese" 18 mesi  
Soppressa Veneta "La Casara"  
Zucchine, crema di carciofi e pane alla zucca

## SELEZIONE DI FORMAGGI: 15.00 €

Tomino fresco  
Robiola dei Lessini  
"Re Divino", formaggio affinato all'Amarone della Valpolicella DOCG  
Parmigiano Reggiano 24 mesi di sola Bruna  
Gorgonzola cremoso con muffe selezionate  
Mostarda, frutta secca e pane ai fichi

## SALUMI E FORMAGGI MAGNUM: 25.00 €

Prosciutto di Norcia IGP 18 mesi  
Speck affumicato "Siebenföcher"  
Mortadella da carne di suini nati e allevati in Italia  
'Nduja Calabrese, leggermente piccante  
Prosciutto cotto con erbe mediterranee  
Tomino fresco  
"Re Divino", formaggio affinato all'Amarone della Valpolicella DOCG  
Gorgonzola cremoso con muffe selezionate  
Mostarda, sott'oli, frutta secca, focaccia e pane alla zucca

## FOCACCIA CALDA: 2.00 €

# SECONDI PIATTI

## TARTARE DI MANZO: 15.00 €

200 gr. di carne servita con lingua di pane croccante, scaglie di Parmigiano  
Reggiano 24 mesi, pomodorini confit, cipolla caramellata,  
capperi fritti e salsa di senape al miele

Consiglio al calice: Valpolicella Superiore Ripasso - Brigaldara

## TAGLIATA DI MANZO: 19.00 €

Tagliata di Scottona alla griglia accompagnata da radicchio,  
zucchine e patate con buccia al forno  
Non contiene allergeni

Consiglio al calice: Amarone della Valpolicella Classico DOCG - Farina

## COSTOLETTE D'AGNELLO: 16.00 €

Costolette d'agnello alla griglia accompagnate da padellata di zucca,  
patate e cipolla caramellata  
Non contiene lattosio

Consiglio al calice: Rosso di Montalcino - Casanova di Neri

## I NOSTRI CONTORNI FRESCHI: 5.00 €

Insalata mista, patate al forno  
o verdure alla griglia (zucchine, zucca e radicchio)  
Non contengono allergeni

# LE INSALATE

## INSALATA DI POLLO: 9.00 €

Tenero pollo al forno, insalata gentile, scaglie di Parmigiano Reggiano 24  
mesi, crostini di pane, pomodorini e salsa alla senape  
Non contiene lattosio

Consiglio al calice: "L'Alternativa Bio" Garganega di Soave Brut - Lungavite

## SIGNOR TONNO: 16.00 €

Pregiati filetti di tonno rosso del Mediterraneo "Drago" lavorati a mano,  
rucola, songino, radicchio, cipolla agrodolce, olive taggiasche "Anfosso",  
capperi sotto sale, arancia candita e pomodorini confit  
Non contiene lattosio

Consiglio al calice: Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze - Valdo

## INSALATA VEGETARIANA: 8.50 €

Insalata gentile, mele dolci, Tomino fresco, patate lesse,  
radicchio e semi di zucca croccanti

Consiglio al calice: Alto Adige Gewürztraminer - Elena Walch

# • SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL •

#Signorvino

signorvino.com

