


SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI



SCEGLI LA TUA BOTTIGLIA DALLO SCAFFALE
A CASA O AL TAVOLO IL PREZZO È UGUALE

I Vini al Calice

<u>Bollicine</u>	<u>Cantina - Regione</u>		
Prosecco Bio Doc Brut	La Jara - Veneto	10,90	3,50
Prosecco Valdobbiadene Extra Dry "Pianer"	Le Colture - Veneto	13,90	4,00
Metodo Classico Extra Brut Millesimato	Contratto - Piemonte	22,90	6,00
Franciacorta Satèn	Castello Bonomi - Franciacorta	24,90	6,50
<u>Rosati</u>	<u>Cantina - Regione</u>		
Chiaro Valtenesi "Sant'Emiliano"	Pratello - Lombardia	10,90	3,50
Rosé "Brut de Noir"	Cleto Chiarli - E. Romagna	12,90	4,00
<u>Bianchi</u>	<u>Cantina - Regione</u>		
Soave "Corte Giacobbe"	Dal Cero - Veneto	10,90	3,50
Gewürztraminer "Selezione"	Elena Walch - T. Alto Adige	13,90	4,50
Ribolla Gialla	Primosic - Friuli	15,90	5,00
Etna bianco "Piante Sparse"	Ayunta - Sicilia	19,90	6,00
<u>Rossi</u>	<u>Cantina - Regione</u>		
Frappato di Vittoria	Terre di Giurfo - Sicilia	12,90	3,50
Valpolicella Ripasso	Brigaldara - Veneto	14,90	4,50
Pinot Nero "Meczan"	Hofstätter - T. Alto Adige	14,90	5,00
Chianti Classico	Castellare Castellina - Toscana	18,90	6,00
Amarone della Valpolicella "Etichetta Rossa"	Villa Spinosa - Veneto	30,90	8,50
Barolo "Albe"	Vajra - Piemonte	35,90	9,50
<u>Dolci</u>	<u>Cantina - Regione</u>		
Moscato d'Asti Docg	Mustela - Piemonte	10,90	4,00
<u>Birre Artigianali</u>	<u>Regione</u>	75 cl.	33 cl.
"La Bionda di Signorvino"	Veneto	8,90	4,90
"La Rossa di Signorvino"	Veneto	8,90	4,90

Assaggi Veloci

Selezionati tra i migliori prodotti artigianali

- "La Scarpetta Signorvino" pane caldo servito con gustosi sughi italiani - 100% Esclusivo 5,00 €
- Fiori di zucca in crosta di farina di grano lavorati a mano (8 pz) - Puglia  5,00 €
- Olive all'Ascolana (8 pz) - Marche 5,00 €
- Patate Rustiche con maionese alle erbe e ketchup  5,00 €
- Polpette di melanzane e provola affumicata (5 pz) - Calabria  5,00 €
- Carciofi "Alla Cafona" sott'olio - Lazio   5,00 €
- Polenta frita con lardo aromatizzato della Lessinia - Veneto 5,00 €
- Arrosticini di carne alla griglia (5 pz) - Abruzzo   5,00 €
- Caponata di melanzane alla Siciliana - Sicilia   5,00 €
- Filetti di alici di Cetara servite su pane e burro - Campania  5,00 €
- Crostaceo caldo con pomodorini, olio Extra Vergine, stracciatella fresca e basilico - 100% Esclusivo   5,00 €

Formula Degustazione Assaggi Veloci

- Alici di Cetara servite su pane e burro
- Polenta frita con lardo aromatizzato della Lessinia
- Caponata di melanzane alla Siciliana
- Arrosticini di carne alla griglia (5 pz.)

4 x 16,90 €

HAPPY WINE 15,90 €


DALLE 18:00 ALLE 20:30

UNA BOTTIGLIA A SCELTA TRA:

- Vermentino di Sardegna Doc "300 Giorni di Sole"
- Prosecco Extra Dry Doc Biologico "Lungavite"
- Valpolicella Classico Doc "Villa Spinosa"

SERVITA CON PATATE RUSTICHE & ARROSTICINI

I Signor Panini

- Signor Burger:** 15,00 €
Battuto di manzo alla griglia, servito con pane integrale, formaggio filante e uovo al tegamino accompagnato da patate rustiche
- Signor Toast:** 9,00 €
Doppio strato di pane bianco con prosciutto cotto e formaggio filante accompagnato da patate rustiche e salsa tartara
- Signor Veggie:**  12,00 €
Pane integrale con polpetta di ceci, zucchine e melanzane alla griglia, maionese al lime ed erba cipollina servito con patate rustiche

Il cestino di Pane: prodotto del forno Toscano "Savini" realizzato con materie prime e farine selezionate. Prodotto con una lavorazione artigianale e con ingredienti naturali.

Alcuni prodotti sono conservati alla temperatura di -18°C. Hai qualche allergia o intolleranza alimentare? Signorvino pensa anche a questo! Richiedi al nostro personale l'elenco delle sostanze solitamente innocue ma che potrebbero crearti allergie/intolleranze presenti nei nostri piatti (ai sensi del Reg. UE 1169/2011). Il nostro personale è a tua disposizione per qualsiasi chiarimento. Prima di ordinare leggi il significato dei nostri loghi!

NON HAI FINITO IL VINO?
PORTATI A CASA LA BOTTIGLIA



No Lattosio



No Uovo



Vegetariano

Salumi & Formaggi

I nostri salumi non contengono lattosio, glutine o polifosfati aggiunti.

Tutte le nostre selezioni di salumi sono servite con focaccia calda, giardiniera di verdure e olive

Salume singolo: 7,00 €

Formaggio singolo: 5,00 €

Giro d'Italia: 19,00 € 

Consigliato per 2 persone

- Prosciutto Crudo San Daniele Dop 24 mesi - Friuli Venezia Giulia
- Salame Felino "del Nonno", sapore dolce e delicato - Emilia Romagna
- Speck Igp affumicato a freddo e stagionato all'aria aperta - Alto Adige
 - Filetto di Maiale affinato al vino rosso - Calabria
- Coppa di Zibello, legata a mano e stagionata dolcemente - Emilia Romagna

I Magnifici Tre dell'Emilia Romagna: 14,00 € 

- Prosciutto di Parma Dop 24 mesi legato a mano
- Mortadella "4 Castelli Oro", con un gusto armonico ed intenso
 - Prosciutto Cotto di Culatello

I Tre Crudi d'Italia Dop: 15,00 € 

- Prosciutto Crudo San Daniele Dop 24 mesi - Friuli Venezia Giulia
- Prosciutto di Parma Dop 24 mesi legato a mano - Emilia Romagna
 - Prosciutto Crudo Toscano Dop min. 14 mesi - Toscana

Salumi & Formaggi: 25,00 €

Consigliato per 2 persone

- Prosciutto Crudo Toscano Dop min. 14 mesi - Toscana
- Coppa di Zibello, legata a mano e stagionata dolcemente - Emilia Romagna
 - Salame Felino "del Nonno", sapore dolce e delicato - Emilia Romagna
 - Caciocavallo, formaggio di latte di vacca dal sapore delicato - Puglia
 - Pecorino Gran Riserva 12 mesi - Calabria
 - Gorgonzola Dop, gusto cremoso e ben definito - Piemonte

Le specialità sott'olio:  

- Cime di rapa alla Pugliese: 1,50 €
- Pomodori essiccati al sole: 1,50 €
- Melanzane essiccate al sole ripiene di tonnetto: 2,00 €

Selezione di Formaggi: 15,00 €

Consigliato per 2 persone. Serviti con frutta secca e le sue salse.

- Caciocavallo, formaggio di latte di vacca dal sapore delicato - Puglia
 - Pecorino Gran Riserva 12 mesi - Calabria
- Formaggio "ReDivino" affinato nelle vinacce dell'Amarone - Veneto
 - Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi - Emilia Romagna
 - Gorgonzola Dop, gusto cremoso e ben definito - Piemonte

I Tradizionali

La Bresaola: 12,00 €

Bresaola della Valtellina Igp servita con scaglie di grana, songino e olio aromatizzato al timo

Crudo & Bufala: 14,00 € 

Prosciutto Crudo San Daniele Dop 24 mesi e mozzarella di Bufala Dop

SCOPRI LE PROPOSTE
FUORI MENÙ
NON SAI COSA BERE?
CHIEDI AL WINE SPECIALIST

Primi della Tradizione



Pappardelle Signorvino: 10,00 € - 100% Esclusivo

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


I Tortelloni: 10,00 € - Lazio

Morbidi Tortelloni ripieni di carciofi, arricchiti con guanciale croccante e veli di Pecorino Romano Dop

Orecchiette con le Cime di Rapa: 10,00 € - Puglia

Orecchiette di grano duro, trafileate al bronzo, con cime di rapa ripassate in olio extra vergine d'oliva e granella di taralli pugliesi  

"I Spaghetti c'a Pummarola": 10,00 € - Campania

Spaghettoni "Senatore Cappelli" con vellutata di pomodori ciliegino, bocconcini di mozzarella di Bufala Dop e Grana Padano 



"Senatore Cappelli": è una varietà di grano duro mai sottoposto a modificazioni genetiche, coltivato con metodo biologico in Puglia. Ricco di proteine di qualità e altamente digeribile.

Il Banco delle Carni



Tartare Signorvino: 15,00 € - 100% Esclusivo

Carne cruda di "Garronese Veneta", servita con i quattro pizzichi (alici, cipolla rossa, pomodori secchi e capperi)

Tagliata di Manzo: 19,00 €

Tagliata di Scottona alla griglia servita con verdure alla griglia e patate con buccia al forno  

Agnello alla "Scottadito": 15,00 €

Costolette di Agnello alla griglia accompagnate da patate con buccia al forno, cipolla agrodolce e riduzione al Montepulciano d'Abruzzo  



"Il Pollo Panato": 12,00 €

Fettine di pollo panate alla Palermitana con verdure alla griglia e insalatina




"Garronese Veneta": la carne, allevata esclusivamente in Veneto, è molto pregiata in quanto costituita da fibre muscolari molto sottili che le conferiscono un sapore inconfondibile.

Le Insalate

Signor Tonno: 16,00 €

Pregiati filetti di tonno lavorati a mano sott'olio servito con insalata verde croccante, rucola, pomodorini, cipolla rossa agrodolce, olive taggiasche e veli di pane Carasau  

Vegetariana: 9,00 €

Insalata gentile, rucola fresca, pomodori ciliegino, ceci al vapore, mais bio, noci e semi di zucca   

Insalata di pollo: 9,00 €

Tenero pollo al forno, insalata gentile, scaglie di grana, crostini di pane, pomodorini e salsa alla senape

Piatto del Contadino: 9,00 €

Verdure fresche dorate al forno servite con cremosa fonduta di patate 

Il Dolce Finale

Tris di Cremini "Alfonso Pepe": 5,00 €

Morbidi e gustosi: Biscotto, Arancia e Pistacchio

Tiramisù: 6,00 €

Crema al mascarpone con biscotto savoiardo al caffè

Sbrisolona Mantovana: 6,00 €

Tortina croccante e friabile con farina di mandorle arricchita da crema pasticceria in cocotte

Crostata della Nonna: 4,50 €

Crostata di pasta frolla fatta in casa con marmellata di frutta artigianale

La nostra Cheese Cake: 6,00 €

Cremosa Cheese Cake servita con salsa ai frutti rossi e biscotto croccante

Macedonia: 4,50 €

Frutta fresca al naturale

Coperto 1,00 €