

SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI



I VINI AL CALICE

BOLLICINE

	<u>CANTINA - REGIONE</u>	BOTTIGLIA	CALICE
Garganega Brut "L'Alternativa Bio"	Lungavite - Veneto	10.90	3.50
Prosecco Doc "Belstar"	Bisol - Veneto	11.90	4.00
Prosecco Valdobbiadene Superiore Cartizze	Bortolomiol - Veneto	16.90	6.00
Franciacorta Brut	Ricci Curbastro - Lombardia	18.90	6.50
Franciacorta Satèn	C. Bonomi - Lombardia	24.90	7.00

BIANCHI

	<u>CANTINA - REGIONE</u>	BOTTIGLIA	CALICE
Lugana	Olivini - Lombardia	11.90	4.00
Gewürztraminer	E. Walch - Trentino A. Adige	13.90	5.00
Grillo "Shamaris"	Cusumano - Sicilia	14.90	5.00
Ribolla Gialla	I Clivi - Friuli Venezia Giulia	15.90	6.00
Soave Classico "Calvarino"	Pieropan - Veneto	18.90	6.50

ROSATI

	<u>CANTINA - REGIONE</u>	BOTTIGLIA	CALICE
Rosé Sicilia Doc	Planeta - Sicilia	11.90	4.00
Pinot Grigio Rosé Spumante Brut	La Jara - Veneto	14.90	5.00

ROSSI

	<u>CANTINA - REGIONE</u>	BOTTIGLIA	CALICE
Nebbiolo Colline Novaresi	Rovellotti - Piemonte	11.90	4.00
Valpolicella Ripasso	Brigaldara - Veneto	14.90	5.00
Primitivo "Gioia del Colle"	Polvanera - Puglia	15.90	6.00
Bolgheri "Sondraia"	Poggio al Tesoro - Toscana	26.90	7.50
Amarone Classico	F.lli Farina - Veneto	28.90	8.50

DOLCI

	<u>CANTINA - REGIONE</u>	BOTTIGLIA	CALICE
Moscato d'Asti	Mustela - Piemonte	10.90	4.50

BIRRA ARTIGIANALE

	<u>REGIONE</u>	75 cl.	33 cl.
"La Birra Signorvino" Bionda o Rossa	Veneto	9.90	4.90

ASSAGGI VELOCI

tutti a: **5,00 €**

- Salume singolo (a scelta dalla nostra selezione)
- Formaggio singolo (a scelta dalla nostra selezione)
- "Il Cacciatorino al coltello", salamino servito con pane bianco
- Medaglioni fritti croccanti di provola (2 pz)
- Insalatina Trentina di patate bollite con maionese, sedano e cipolletta rossa
- Fiori di zucca fritti in crosta di farina di grano lavorati a mano (8 pz)
- Involtini di zucchine grigliate con formaggio magro e scorza di limone
- Mini parmigiana di Melanzane
- Crostone caldo pugliese con pomodoro capuliatto, zucchine alla scapece e filetti di alici di Cetara
- Crostone di pane pugliese con baccalà mantecato in bianco
- Arrostitini di carne alla griglia (5 pz)
Non contengono allergeni
- Olive all'Ascolana croccanti e fritte (6 pz)
- Polpette fritte di melanzane e provola affumicata (5 pz)
- Patate fritte rustiche con maionese alle erbe e ketchup
- Burratina pugliese fresca con pomodorini freschi e basilico
- Mini milanese di pollo fritto

Formula Degustazione

ASSAGGI VELOCI

- Mini milanese di pollo fritto
- Crostone caldo pugliese con pomodoro capuliatto, zucchine alla scapece e filetti di alici di Cetara
- "Il Cacciatorino al coltello", salamino servito con pane bianco

3 x 10,00 €

SELEZIONE DI SALUMI & FORMAGGI

La nostra selezione di salumi non contiene lattosio, glutine o polifosfati aggiunti.
Tutte le nostre selezioni di salumi e formaggi sono servite con focaccia calda e verdure sott'olio.

SALUMI & FORMAGGI "JÉROBOAM": 25.00 €

Consigliato per 2 persone

- "Salame della Zia" dolce
- Crudo di Parma Langhiranese DOP
- Mortadella IGP Bologna
- Speck IGP dell'Alto Adige
- Robiola della Lessinia
- Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
- Gorgonzola cremoso DOP

SELEZIONE DI FORMAGGI: 15.00 €

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

- Formaggio "Re Divino" affinato nelle vinacce dell'Amarone
- Robiola della Lessinia
- Pecorino Canestrato d'Aspromonte
- Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
- Gorgonzola cremoso DOP

SALUMI "MAGNUM": 19.00 €

Consigliato per 2 persone

- "Salame della Zia" dolce
- Crudo di Parma Langhiranese DOP
- Mortadella IGP Bologna
- Speck IGP dell'Alto Adige
- Prosciutto cotto di Culatello

PRIMI PIATTI

PAPPARDELLE SIGNORVINO: 10.00 €

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

Consiglio al calice: Valpolicella Ripasso - Brigaldara

SPAGHETTI C'A PUMMAROLA: 10.00 €

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

Consiglio al calice: Lugana - Olivini

SCIALATIELLI & PESCE SPADA: 12.00 €

Scialatielli di grano duro con pesce spada, zucchine, pomodorini confit e menta

Non contiene lattosio

Consiglio al calice: Grillo "Shamaris" - Cusumano

LA CARBONARA: 10.00 €

Mezze maniche di grano duro con guanciale marinato al pepe nero, uova e pecorino romano DOP

Consiglio al calice: Nebbiolo - Rovellotti

LA NORMA AL "PESTO ROSSO": 10.00 €

Paccheri di grano duro con pesto rosso, melanzane fritte e ricotta salata

Consiglio al calice: Pinot Grigio Rosé - La Jara

SECONDI PIATTI

"LA REGINA DEL MONTELLO": 16.00 €

180 gr.

Carpaccio di carne cruda di manzo, raffinata e magra, servita con insalatina fresca, scaglie di grana e pinoli tostate

Consiglio al calice: Nebbiolo - Rovellotti

TARTARE: 15.00 €

200 gr.

Carne cruda di manzo con cipolla rossa agrodolce e scaglie di Grana Padano

Consiglio al calice: Primitivo - Polvanera

TAGLIATA DI MANZO: 19.00 €

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

Non contiene allergeni

Consiglio al calice: Amarone Classico - F.lli Farina

AGNELLO ALLO "SCOTTADITO": 16.00 €

Costolette di Agnello alla griglia accompagnate da patate con buccia al forno, cipolla agrodolce e riduzione al vino rosso

Non contiene lattosio

Consiglio al calice: Bolgheri "Sondraia" - Poggio al Tesoro

"BRANZINO DEL PESCATORE": 18.00 €

Filetti di branzino, dell'azienda "Orizzonti del Pescatore", marinati in olio extra vergine di oliva, accompagnati da patata schiacciata cremosa, pomodorini confit e melanzana appassita

Non contiene lattosio

Consiglio al calice: Soave "Calvarino" - Pieropan

CONTORNI: 5.00 €

Insalata mista - patate al forno - verdure alla griglia

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

INSALATE

INSALATA DI POLLO: 9.00 €

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

Consiglio al calice: Prosecco Cartizze - Bortolomiol

SIGNOR TONNO: 16.00 €

Pregiati filetti di tonno rosso del Mediterraneo dell'azienda "Drago" lavorati a mano sott'olio, serviti con insalata verde croccante, rucola, pomodorini, cipolla rossa agrodolce, olive taggiasche

"Anfosso" e veli di pane Carasau

Non contiene lattosio

Consiglio al calice: Franciacorta Brut - Ricci Curbastro

INSALATA DI POLPO: 12.00 €

Polpo tiepido servito con mela croccante, sedano, olive taggiasche "Anfosso", cipolla rossa agrodolce e aceto balsamico al lampone

Non contiene lattosio

Consiglio al calice: Franciacorta Satèn - Castello Bonomi

LATTERIA DEL SUD

LA STRACCIATELLA: 7.00 €

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

Consiglio al calice: Pinot Grigio Rosé - La Jara

LA BURRATA: 15.00 €

Burrata fresca accompagnata da prosciutto cotto di culatello e frisella con pomodori freschi

Consiglio al calice: Ribolla Gialla - I Clivi

LA BUFALA: 16.00 €

Mozzarella di Bufala Campana DOP del caseificio "Loffredo", frisella pugliese con pomodori e Crudo di Parma Langhiranese DOP

Consiglio al calice: Nebbiolo - Rovellotti

MORDI & FUGGI

SIGNOR TOAST: 9.00 €

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

Consiglio al calice: Garganega Brut Bio - Lungavite

SIGNOR BURGER: 15.00 €

Battuto di manzo alla griglia servito con pane integrale, formaggio filante e uovo al tegamino accompagnato da patate rustiche

Consiglio al calice: Valpolicella Ripasso - Brigaldara

Coperto 1,00 €

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.

signorvino.com

