

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, 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 & STRACCIATELLA** €13

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino", stracciatella pugliese, 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
- **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
- **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
- **AGGIUNGI UN TAGLIERE DI FORMAGGI + €6,9**

SIGNORVINO



LA CUCINA italiana



SPAGHETTI POMODORO E STRACCIATELLA €12

Spaghetti "Il Cappelli Monograno Felicetti" al pomodoro e Parmigiano Reggiano con stracciatella pugliese e basilico fresco

LASAGNA ALLA BOLOGNESE €12

Sfoglie verdi di pasta fresca all'uovo con ragù alla bolognese

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA €13

Mezze maniche "Il Cappelli Monograno Felicetti" con guanciale croccante marinato al pepe nero, uova e pecorino romano DOP

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA €12

Orecchiette con cime di rapa, alici, peperoncino e taralli sbriciolati

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO €12

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

Spaghetti "Il Cappelli Monograno Felicetti" aglio, olio e peperoncino, in aggiunta con tartare di gambero rosso e scorzetta di limone

SPAGHETTI CACIO E PEPE €13

→ **CON SCAGLIE DI TARTUFO NERO** +€4

Spaghetti "Il Cappelli Monograno Felicetti" cacio e pepe, in aggiunta con scaglie di tartufo nero

RISOTTO ALL'AMARONE €16

Riso Carnaroli all'Amarone della Valpolicella con salsa al Parmigiano Reggiano

TARTARE DI MANZO €16

Tartare di manzo, cialde croccanti di Parmigiano Reggiano, cipolla rossa agrodolce, olive taggiasche, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e senape al miele

TAGLIATA DI POLLO €14

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

ROAST BEEF DI MANZO €15

Roast Beef di manzo con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

COTOLETTA RUSTICA €15

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

L'ORTO DI SIGNORVINO €12

Hummus di piselli, melanzane, zucchine, carote e carciofi al forno, semi di zucca croccanti e salsa al Parmigiano Reggiano

SIGNOR BURGER €16

Pane al Lambrusco, burger 100% manzo, Asiago DOP, senape al miele e cipolla rossa agrodolce, servito con patate novelle al forno

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE €19

Tagliata di manzo con verdure di stagione al forno

AGGIUNGI I NOSTRI CONTORNI SPECIALI:

→ **PATATE NOVELLE AL FORNO** €5

→ **PATATINE FRITTE** €5

→ **VERDURE DI STAGIONE AL FORNO** €5

→ **INSALATA MISTA** €5

→ **CARCIOFI IN PADELLA** €5

→ **ZUCCHINE E MELANZANE GRIGLIATE** €5

LE INSALATE

LA SIGNOR POLPO €14

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

INSALATA DI TONNO €14

Tonno sott'olio, misticanza, carciofi spadellati, finocchi e olive taggiasche

INSALATA DI POLLO €12

Tenero petto di pollo, misticanza, carote, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olive taggiasche, cialde croccanti di 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

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, frittelle di pane olive e peperoni, torta vegetariana, arrosticini, patatine fritte, preparato carbonara, preparato cacio e pepe, preparato aglio olio e peperoncino, preparato cime di rapa, riso, lasagna alla bolognese, salsa all'amarone, tagliata di fassona, cotoletta rustica, pollo, burger, tartare di manzo, tartare di gambero rosso, hummus di piselli, mix di polpo e totano, salsa al parmigiano reggiano, cheesecake, crema mascarpone, tiramisù, tortino di cioccolato, crema di ricotta, cremino al fior di latte.

DA CONDIVIDERE

FRITTO SIGNORVINO (8pz) €6,9

→ **MAXI (16pz)** €9,9

Fiori di zucca, olive all'ascolana, arancini alla siciliana al ragù e frittelle di pane olive e peperoni

PATATINE FRITTE CON SALSE €5,9

Patate fritte con maionese al Gewürztraminer e ketchup 100% pomodori italiani

POLPETTE DI MANZO (5pz) €7,9

→ **MAXI (8pz)** €10,9

Polpette di manzo al sugo di pomodoro con focaccia

ARROSTICINI (6pz) €7,9

→ **MAXI (10pz)** €10,9

Arrosticini tipici abruzzesi (Non contengono allergeni)

FOCACCIA DI "TOSSINI RECCO" €6,9

Focaccia ligure ripiena di stracchino fresco

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

SBRISOLONA & CREMA MASCARPONE €6

→ **MEZZA PORZIONE** €3,5

MINI CANNOLI SICILIANI €6

→ **MEZZA PORZIONE** €4

GELATINO BON GIO €1,5

→ **COMBO (5pz)** €5

TORTINO DI CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE & CREMA MASCARPONE €6

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO €6

SORBETTO PROSECCO & LIMONE €5

TAGLIERE DI DOLCI €12

Mini cannoli siciliani, sbrisolona con crema mascarpone, tiramisù e gelatini "Bon Gio"

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