

# TAGLIERI

## Crudi e Focaccia

- Tagliere di Cuor di Prosciutto Crudo Culaccina® "Salumificio Rossi" € 11
  - Tagliere di Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Leoncini" € 12
- ACCOMPAGNATI DA FOCACCIA "PINSA" LIEVITO MADRE  
→ AGGIUNTA DI BUFALA DOP O BURRATA PUGLIESE + € 4,9

## COTTO "SAN GIOVANNI" & CAPRINO AL PISTACCHIO € 12

Prosciutto Cotto San Giovanni "Capitelli" (miglior cotto d'Italia secondo la guida "Salumi d'Italia 2020" de L'Espresso) servito con formaggio caprino in crosta di pistacchi e focaccia "Pinsa" lievito madre

## MORTADELLA "FAVOLA" & GNOCCO FRITTO € 9

Mortadella Favola Gran Riserva "Salumificio Palmieri" (miglior mortadella d'Italia secondo la guida "Salumi d'Italia 2020" de L'Espresso) servita con gnocco fritto

## COPPA, SALAME & ZOLA € 11

Coppa piacentina DOP "Salumificio Grossetti", Salame campagnolo "Salumificio Peveri", Gorgonzola DOP "Baruffaldi", giardiniera

## TAGLIERE DI FORMAGGI € 16

Caprino in crosta di pistacchi, Pecorino toscano DOP "Caseificio Maremma", Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Gennari", Gorgonzola DOP "Baruffaldi", confettura di prugne e Chianti DOCG, castagne al miele

Completa i tuoi taglieri con i lievitati speciali

- GNOCCO FRITTO € 3,9
- FOCACCIA "PINSA" € 3,9
- FOCACCIA GENOVESE € 2,9



# SIGNORVINO

CANTINA CON CUCINA

## Tagliere Signorvino

25€

- Prosciutto di Parma DOP 24 mesi
- Mortadella Favola Gran Riserva
- Salame campagnolo
- Caprino in crosta di pistacchi
- Gorgonzola DOP
- Pecorino toscano DOP
- Focaccia genovese e "Grisvino"
- Confettura di prugne e Chianti
- Giardiniera

## Tagliere Magnum

30€

- Prosciutto di Parma DOP 24 mesi
- Mortadella Favola Gran Riserva
- Coppa piacentina DOP
- Salame campagnolo
- Caprino in crosta di pistacchi
- Gorgonzola DOP
- Pecorino toscano DOP
- Burrata pugliese
- Focaccia "Pinsa"
- Focaccia genovese e "Grisvino"
- Confettura di prugne e Chianti
- Giardiniera

## Tagliere Imperiale

39€

- Prosciutto di Parma DOP 24 mesi
- Prosciutto Cotto San Giovanni
- Mortadella Favola Gran Riserva
- Coppa piacentina DOP
- Culaccina®
- Salame campagnolo
- Caprino in crosta di pistacchi
- Gorgonzola DOP
- Pecorino toscano DOP
- Burrata pugliese
- Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
- Gnocco fritto
- Focaccia "Pinsa"
- Focaccia genovese e "Grisvino"
- Confettura di prugne e Chianti
- Castagne al miele
- Giardiniera



# I NOSTRI SFIZI

## POLPETTE DI MANZO € 5,9

Polpette 100% manzo fatte a mano al sugo di pomodoro e crostini di pane

## FRITTO SIGNORVINO € 5,9

Fiori di zucca in crosta di grano duro, le vere olive all'ascolana e arancini siciliani al ragù

## ARROSTICINI € 5,9

Arrosticini tipici abruzzesi (Non contengono allergeni)

## FRITTURA DI ALICI € 5,9

Frittura di alici con mayo al Gewürztraminer

## FOCACCIA AL FORMAGGIO DI "TOSSINI RECCO" € 5,9

Focaccia Ligure ripiena di stracchino fresco

## LA BUFALA € 6,9

Mozzarella di Bufala Campana DOP con pomodorini confit gialli e rossi

## LA BURRATA € 5,9

Burrata pugliese con pomodorini confit gialli e rossi

## FILETTI DI ALICI, BURRO E CROSTINI € 6,9

Filetti di alici serviti con crostini di pane e burro montato

## TORTA VEGETARIANA € 4,9

Torta salata ripiena di zucchine trombetta e riso

## Formula Tartine

La nostra selezione di tartine ideale per gli aperitivi in compagnia (5 pezzi)

10€

# INSALATE

## INSALATA DI POLLO € 10

Tenero pollo al forno, misticanza, carote, pomodorini confit, Parmigiano Reggiano DOP, crostini di pane e salsa di senape al miele (Non contiene lattosio)

## SIGNOR TONNO € 16

Ventresca di tonno sott'olio "Callipo", capperi, misticanza, olive taggiasche, cipolla rossa agrodolce, finocchi e semi di girasole (Non contiene lattosio - Naturalmente priva di glutine)

## VEGETARIANA € 9

Misticanza, carote, ceci neri della Murgia, broccolo croccante romanesco, capperi, Pecorino toscano DOP e semi di zucca (Naturalmente priva di glutine)

## INSALATA TIEPIDA DI POLPO € 14

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

## I nostri contorni

4€

Patate al forno, insalata mista o verdure di stagione

# 100% PIATTI ITALIANI

## SPAGHETTI C'A PUMMAROLA € 10

Spaghetti di grano duro "Il Cappelli" Monograno Felicetti al pomodoro e Parmigiano Reggiano con Mozzarella di Bufala Campana DOP e basilico fresco  
→ PERFETTI CON LUGANA - FARINA

## MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA € 10

Mezze maniche di grano duro "Il Cappelli" Monograno Felicetti con guanciale croccante marinato al pepe nero, uova e Pecorino romano DOP  
→ PERFETTE CON ROMA ROSSO "CAPOCCIA" - TENIMENTI LEONE

## TAGLIATELLE AL BAROLO € 12

Tagliatelle all'uovo al Barolo fatte a mano con ragù bianco di coniglio  
→ PERFETTE CON VALPOLICELLA SUP. RIPASSO "SFOJÀ" - BENNATI

## LASAGNA TRADIZIONALE € 10

Sfoglie verdi di pasta fresca all'uovo fatte a mano con ragù alla bolognese  
→ PERFETTA CON ROSATO - LA CASTELLINA

## TORTELLI ALL'AMARONE € 12

Tortelli di pasta fresca all'Amarone, fatti a mano con ripieno di brasato  
→ PERFETTI CON AMARONE DELLA VALPOLICELLA CORTE GIARA - ALLEGRINI

## VELLUTATA DI ZUCCA € 8

Servita con crostini di pane  
→ AGGIUNTA DI BURRATA PUGLIESE + € 1,9  
→ PERFETTA CON VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. "DECÀ" - CANEL

## COTOLETTA RUSTICA € 15

Cotoletta di maiale con panatura di grissini e patate al forno  
→ PERFETTA CON VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. DI CARTIZZE - BORTOLOMIOL

## GUANCETTA DI MAIALE AL BRUNELLO € 19

Guancetta di maiale brasata al Brunello di Montalcino con purea di patate  
→ PERFETTA CON ROMA ROSSO "CAPOCCIA" - TENIMENTI LEONE

## TAGLIATA DI MANZO € 18

Tagliata alla griglia con verdure di stagione e patate al forno (Non contiene lattosio - Naturalmente priva di glutine)  
→ PERFETTA CON VALPOLICELLA SUP. RIPASSO "SFOJÀ" - BENNATI

## TARTARE DI MANZO € 16

Tartare di manzo, lingua di pane croccante, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, cipolla rossa agrodolce, pomodorini confit, capperi e salsa di senape al miele (Non contiene lattosio)  
→ PERFETTA CON ALTO ADIGE PINOT NERO "LUZIA" - ST.PAULS

## GALLETTO, PATATE E MAYO AL GEWÜRZTRAMINER € 14

Mezzo galletto con patate al forno servito con mayo al Gewürztraminer  
→ PERFETTO CON ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER "SELIDA" - TRAMIN

## POLPO E BURRATA € 16

Polpo scottato su crema di ceci neri della Murgia, burrata e pomodorini confit  
→ PERFETTO CON ALTO ADIGE PINOT GRIGIO - HOFSTÄTTER

# DOLCEZZE

## TIRAMISÙ € 6

Soffice e leggera crema tiramisù con savoiardo di riso e caffè (Naturalmente privo di glutine)

## SBRISOLONA € 4

Dolce mantovano con farina di mais e mandorle  
→ AGGIUNTA DI CREMA AL MASCARPONE + € 1,9

## U'CANNOLU € 5

Tre mini cannoli siciliani con ricotta

## CROSTATA DI MELE € 5

Crostata di mele con nocciole e crema pasticcera accompagnata da salsa ai frutti di bosco

## SALAME AL CIOCCOLATO € 4,5

Con nocciole IGP del Piemonte

## SORBETTO AL CALICE € 4,5

Sorbetto al limone, prosecco e rosmarino

## TRIS DI ASSAGGI € 9

Tiramisù, salame al cioccolato e sbrisolona

## TAGLIERE DI DOLCI € 12

Un assaggio di tutti i nostri dolci

