

Selezione di salumi e formaggi dei migliori produttori italiani.

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

CRUDI E FOCACCIA

- Tagliere di Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Leoncini" € 12
 - Tagliere di Prosciutto di San Daniele DOP 18 mesi "Dok dall'Ava" € 12
 - Tagliere di Culaccina®, fiocchetto di Prosciutto crudo "Salumificio Rossi" € 11
- Accompagnati da Focaccia "Pinsa" lievito madre*

PROSCIUTTO COTTO "SAN GIOVANNI" € 12

Tagliere di Prosciutto Cotto San Giovanni "Capitelli" (miglior cotto d'Italia secondo la guida Salumi d'Italia 2019 de L'Espresso) servito con insalata russa e Focaccia "Pinsa" lievito madre

PANCETTA COTTA "GIOVANNA" € 11

Tagliere di Pancetta in 3 cotture "Capitelli" accompagnata da castagne al miele e Focaccia "Pinsa" lievito madre

COPPA, SALAME E ZOLA € 11

Coppa piacentina DOP "Salumificio Grossetti" • Salame campagnolo "Salumificio Peveri" • Gorgonzola DOP "Baruffaldi" • Giardiniera

FORMAGGI, MOSTARDE E MIELE € 16

Pecorino toscano DOP "Caseificio Maremma" • Plin piemontese ai tre lattini "Caseificio Reale" • Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Gennari" • Gorgonzola DOP "Baruffaldi" • mele • mostarda di fichi • mostarda di pere • miele

Degusta i tuoi taglieri con:

FOCACCIA TRADIZIONALE € 2,9

FOCACCIA "PINSA" € 3,9

INSALATA RUSSA € 3,9

GIARDINIERA € 3,9

LATTERIA

I nostri latticini serviti su **piccoli taglieri**, accompagnati da assaggi di gastronomia. Ideali da condividere!

BURRATA O MOZZARELLA DI BUFALA € 7

- con pomodorini confit gialli e rossi +€ 2
- con Prosciutto di Parma DOP 24 mesi +€ 4
- con crostini e alici +€ 3

BURRO & ALICI € 10

Filetti di alici in latta da 45 g, serviti con crostini e burro

LA ZIZZONA

FORMATO DA 0,5 KG € 19

La Regina delle mozzarelle di Bufala

(consigliata per 4 persone - disponibilità limitata)



Degustazione • 35€

- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Prosciutto di San Daniele DOP 18 mesi
- Burrata Pugliese
- Culaccina®, fiocchetto di Prosciutto crudo

Servita con pomodorini confit, insalata russa, giardiniera, Focaccia "Pinsa" e grissini "Grisvino"

IL VINO È CONDIVISIONE

Il Tagliere Signorevino • 25€

- Prosciutto di Parma DOP 24 mesi
- Mortadella Optima
- Salame campagnolo
- Plin piemontese ai tre lattini
- Gorgonzola DOP
- Pecorino toscano DOP

Servito con sott'oli, mostarda di fichi, focaccia tradizionale e grissini "Grisvino"

Il Tagliere Magnum • 30€

- Prosciutto di Parma DOP 24 mesi
- Mortadella Optima
- Salame campagnolo
- Coppa piacentina DOP
- Plin piemontese ai tre lattini
- Gorgonzola DOP
- Pecorino toscano DOP
- Burratina pugliese

Servito con sott'oli, mostarda di fichi, focaccia tradizionale e grissini "Grisvino"

Formula aperitivo TARTINE

10€

La nostra selezione di tartine pensata per te!
Ideale per gli aperitivi in compagnia

**PROSCIUTTO COTTO "SAN GIOVANNI",
SALSA TARTARA E CARCIOFI**

**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP,
PESTO ROSSO E RUCOLA**

**GORGONZOLA DOP "BARUFFALDI",
RADICCHIO E NOCI**

**PANCETTA COTTA "GIOVANNA",
CASTAGNE AL MIELE E RICOTTA**

BACCALÀ MANTECATO E CIPOLLA ROSSA

100% PIATTI ITALIANI

VELLUTATA DI ZUCCA € 8

Servita con crostini di pane (a scelta con burratina € 9)

🍷 Perfetta con un calice di Alto Adige Pinot Grigio - Alois Lageder

PASTA E FASOI € 9

Zuppa di fagioli borlotti con pasta di grano duro arricchita da olio EVO

🍷 Perfetta con un calice di Valdobbiadene Prosecco Sup. di Cartize - Bortolomiol

SPAGHETTI C'A PUMMAROLA € 10

Spaghetti freschi al pomodoro e Parmigiano Reggiano con Mozzarella di Bufala Campana DOP e basilico fresco

🍷 Perfetti con un calice di 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 un calice di Malvasia Puntinata - Tenimenti Leone

LASAGNA TRADIZIONALE € 10

Sfoglie di pasta fresca all'uovo con ragù alla bolognese

🍷 Perfetta con un calice di Rosato - La Castellina

Specialità Signorvino



SIGNOR TORTELLI € 12

Tortelli di pasta fresca all'uovo, fatti a mano con grano saraceno, con ripieno d'anatra, serviti con burro fuso e Parmigiano Reggiano

🍷 Perfetti con un calice di Alto Adige Pinot Nero "Luzia" - St. Pauls

TAGLIATELLE AL BAROLO € 12

Tagliatelle all'uovo al Barolo, fatte a mano, con ragù bianco di coniglio grigio di Carmagnola presidio Slow Food

🍷 Perfette con un calice di Valpolicella Sup. Ripasso "Sfojà" - Bennati

BRASATO ALL'AMARONE € 22

Guancia di manzo brasata all'Amarone della Valpolicella con cremoso di sedano rapa e patate

🍷 Perfetto con un calice di Amarone della Valpolicella - Corte Giara

PARMIGIANA DI MELANZANE € 12

Melanzane fritte e al forno con sugo di pomodori datterino, basilico e mozzarella

🍷 Perfetta con un calice di Alto Adige Pinot Nero "Luzia" - St. Pauls

TARTARE DI MANZO € 16

Tartare di manzo, lingua di pane croccante, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, cipolla rossa agrodolce, pomodorini secchi, capperi e salsa di senape al miele (Non contiene lattosio)

🍷 Perfetta con un calice di Valpolicella Sup. Ripasso "Sfojà" - Bennati

TAGLIATA DI POLLO € 14

Tagliata di sovracoscia di pollo croccante alle erbe aromatiche cotta a bassa temperatura, accompagnata da misticanza con arance, finocchi e olive taggiasche (Non contiene allergeni)

🍷 Perfetta con un calice di Franciacorta Satèn - Castello Bonomi

TAGLIATA DI SCOTTONA € 19

Tagliata di scottona alla griglia con padellotto di verdure di stagione (Non contiene allergeni)

🍷 Perfetta con un calice di Primitivo di Manduria "Passo Cardinale" - Paolo Leo

🍷 CONSIGLIO AL CALICE SERVIZIO E COPERTO € 1

PER LA LISTA COMPLETA DEGLI ALLERGENI GIRA LA PAGINA

CUCINA

INSALATE

INSALATA DI POLLO € 9

Tenero pollo al forno, misticanza, pomodorini, carote, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, 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)

SIGNOR POLPO € 14

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

VEGETARIANA € 9

Misticanza, radicchio, carote, cavolini di bruxelles, ceci, mela rossa, Pecorino toscano DOP e semi di zucca (Naturalmente priva di glutine)

CONTORNI

INSALATA MISTA € 5

PATATE AL FORNO € 5

VERDURE COTTE DI STAGIONE € 5

Per concludere LE DOLCEZZE

TIRAMISÙ € 6

CHEESECAKE CON FRUTTI ROSSI € 6

SBRISOLONA ALLE MANDORLE € 4

CANNOLO SICILIANO € 5

SALAME AL CIOCCOLATO CON
NOCCIOLE IGP DEL PIEMONTE € 4,5

TRIS DI ASSAGGI € 9

Tiramisù, cheesecake e sbrisolona

TAGLIERE DI DOLCI € 12

Un assaggio di tutti i nostri dolci

da abbinare a...

MOSCATO D'ASTI € 4

Bricco del Sole - Piemonte

GRAPPA INVECCHIATA € 5

Borgoscuro - Veneto

LIMONCELLO DI SORRENTO € 4

Il Convento - Campania

AMARO ZARRI € 4

Villa Zarri - Emilia Romagna

ALLERGENI

Ai sensi del Reg. UE 1169/11 gli allergeni contenuti all'interno dei nostri piatti sono indicati di seguito in corrispondenza di ciascuna portata.

NELLA NOSTRA CUCINA SONO UTILIZZATI I SEGUENTI ALLERGENI:

cereali contenenti glutine, latte e lattosio, uova, pesce, crostacei, molluschi, soia, sesamo, senape, frutta a guscio (pistacchi, mandorle, noci, nocciole), arachidi, sedano, anidride solforosa, e solfiti PERTANTO NON POSSIAMO GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI TALI INGREDIENTI IN TUTTI I NOSTRI PIATTI. Per qualsiasi dubbio in merito il nostro personale è a vostra disposizione.

I prodotti di seguito elencati possono essere conservati alla temperatura di -18°C: PASTA SFOGLIA, FOCACCIA TRADIZIONALE, FOCACCIA "PINSA", POLLO, SOVRACOSCIA DI POLLO, POLPO, GUANCIA DI MANZO, CREMA DI RICOTTA, ZUPPA DI FAGIOLI, PIUMINI, VELLUTATA DI ZUCCA, CREMOSO DI SEDANO RAPA E PATATE, PANE DI CRISTALLO, BOCCONCINO GOURMET, BOCCONCINO MULTICEREALI, FRUTTI DI BOSCO

TAGLIERI E GASTRONOMIA

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI: Non contiene allergeni

PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP 18 MESI: Non contiene allergeni

CULACCINA: Non contiene allergeni

COTTO SAN GIOVANNI "CAPITELLI": Non contiene allergeni

PANCETTA COTTA "GIOVANNA": Non contiene allergeni

COPPA PIACENTINA DOP: Non contiene allergeni

SALAME CAMPAGNOLO: Non contiene allergeni

MORTADELLA "OPTIMA": può contenere tracce di PISTACCHI

PLIN PIEMONTESE AI TRE LATTI: Contiene LATTE

PECORINO TOSCANO DOP: Contiene LATTE

PARMIGIANO REGGIANO DOP: Contiene LATTE (non contiene lattosio)

GORGONZOLA DOP: Contiene LATTE (non contiene lattosio)

BURRATA PUGLIESE: Contiene LATTE

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP: Contiene LATTE

LA ZIZZONA: Contiene LATTE

FOCACCIA "PINSA" LIEVITO MADRE: Contiene GLUTINE; può contenere tracce di UOVA, LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO e PESCE

FOCACCIA TRADIZIONALE: Contiene GLUTINE; può contenere tracce di SOIA e LATTE

INSALATA RUSSA: Contiene UOVA e SENAPE; può contenere tracce di SEDANO

CASTAGNE AL MIELE: Non contengono allergeni

GIARDINIERA: Non contiene allergeni

SALSA DI PERE: Contiene SENAPE e ANIDRIDE SOLFOROSA

SALSA DI FICHI: Contiene ANIDRIDE SOLFOROSA

MIELE: Non contiene allergeni

POMODORINI: Non contengono allergeni

POMODORINI CONFIT: Non contengono allergeni

POMODORI SEMISECCHI: Non contengono allergeni

GRISSINI "GRISVINO": Contengono GLUTINE; possono contenere tracce di SEMI DI SESAMO e SOIA

CROSTINI: Contengono GLUTINE; possono contenere tracce di SESAMO

ALICI: Contengono PESCE

TARTINE

PROSCIUTTO COTTO "SAN GIOVANNI", SALSA TARTARA E CARCIOFI:

Contiene GLUTINE, UOVA, SEDANO e SENAPE; può contenere tracce di SESAMO e PESCE

MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO ROSSO E RUCOLA: Contiene GLUTINE, UOVA, LATTE e ANACARDI; può contenere tracce di SESAMO

GORGONZOLA, RADICCHIO E NOCI: Contiene GLUTINE, LATTE (non contiene lattosio) e NOCI; può contenere tracce di SESAMO, ARACHIDI e altra FRUTTA A GUSCIO

PANCETTA COTTA, CASTAGNE AL MIELE E RICOTTA: Contiene GLUTINE e LATTE; può contenere tracce di SESAMO

BACCALÀ MANTECATO E CIPOLLA ROSSA: Contiene GLUTINE, UOVA, PESCE, LATTE, ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI; può contenere tracce di SESAMO, CROSTACEI, SOIA, SEDANO e MOLLUSCHI

CUCINA

VELLUTATA DI ZUCCA: Contiene SEDANO; può contenere tracce di GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI, LUPINI e MOLLUSCHI - **CROSTINI:** Contengono GLUTINE, LATTE (no lattosio), SOIA e SESAMO; possono contenere tracce di LATTE e NOCI

PASTA E FASOI: Contiene GLUTINE e SEDANO; può contenere tracce di SOIA, UOVA, LATTE, CROSTACEI, NOCI e MANDORLE

SPAGHETTI C'A PUMMAROLA: Contengono GLUTINE, SEDANO e LATTE; possono contenere tracce di UOVA, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SOIA, NOCI e MANDORLE

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA: Contengono GLUTINE, UOVA e LATTE; possono contenere tracce di CROSTACEI, PESCE, ARACHIDI, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI, LUPINI e MOLLUSCHI

LASAGNA TRADIZIONALE: Contiene GLUTINE, UOVA, LATTE, SEDANO, ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI

SIGNOR TORTELLI: Contengono GLUTINE, UOVA, LATTE e SEDANO; possono contenere CROSTACEI, NOCI, MANDORLE e SOIA

TAGLIATELLE AL BAROLO: Contengono GLUTINE, UOVA e LATTE (non contiene lattosio); possono contenere tracce di SOIA, CROSTACEI, PESCE, LATTE, SEDANO, MOLLUSCHI, NOCI e MANDORLE

BRASATO ALL'AMARONE: Contiene SEDANO e SOLFITI; può contenere tracce di: GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI, LUPINI e MOLLUSCHI

PARMIGIANA DI MELANZANE: Contiene GLUTINE, ARACHIDI, LATTE e SEDANO

TARTARE DI MANZO: Contiene GLUTINE, SENAPE, ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI, LATTE (non contiene lattosio); può contenere tracce di SESAMO

TAGLIATA DI POLLO: Non contiene allergeni

TAGLIATA DI SCOTTONA: Non contiene allergeni

CONTORNI

PATATE O VERDURE DI STAGIONE: Non contengono allergeni

LE INSALATE

INSALATA DI POLLO: Contiene SOLFITI, LATTE (non contiene lattosio), SENAPE e GLUTINE; può contenere tracce di UOVA, SOIA, NOCI e SESAMO

SIGNOR TONNO: Contiene PESCE e SOLFITI

SIGNOR POLPO: Contiene MOLLUSCHI, ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI

VEGETARIANA: Contiene LATTE

I NOSTRI DOLCI

TIRAMISÙ: Contiene GLUTINE, UOVA e LATTE

CHEESECAKE: Contiene GLUTINE, MANDORLE, LATTE; può contenere tracce di NOCCIOLE

SBRISOLONA: Contiene GLUTINE, MANDORLE e LATTE, può contenere tracce di NOCCIOLE

CANNOLO SICILIANO: Contiene GLUTINE e LATTE

CON GOCCE DI CIOCCOLATO: Contiene SOIA; può contenere tracce di LATTE e FRUTTA A GUSCIO

CON GRANELLA DI PISTACCHI: Contiene PISTACCHI; può contenere tracce di ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO e SESAMO

SALAME DI CIOCCOLATO CON NOCCIOLE IGP DEL PIEMONTE:

Contiene GLUTINE, LATTE, UOVA, NOCCIOLE e SOIA; può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO

PANE E GRISSINI

GRISSINI INTEGRALI: Contengono GLUTINE; possono contenere tracce di SESAMO e SOIA

GRISSINI ALL'ACQUA: Contengono GLUTINE; possono contenere tracce di SESAMO e SOIA

GRISSINI "GRISVINO": Contengono GLUTINE; possono contenere tracce di SESAMO e SOIA

MORATINO AL MALTO E LOSANGA: Contiene GLUTINE; può contenere tracce di SOIA, LATTE, NOCI e SESAMO

PIUMINI: Contengono GLUTINE e LATTE (non contiene lattosio); possono contenere tracce di SOIA, NOCI e SESAMO

BOCCONCINO GOURMET: Contiene GLUTINE; può contenere tracce di LATTE, SOIA, SESAMO e NOCI

BOCCONCINO MULTICEREALI CON FIOCCHI D'AVENA: Contiene GLUTINE, SOIA e SESAMO; può contenere tracce di LATTE e NOCI

BIRRE, VINI E SUPERALCOLICI CONTENGONO SOLFITI