

## BOLLICINE

		Calice 0,10 l.	Doppio Calice 0,20 l.	Bottiglia 0,75 l.	Promo Take away
<b>VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. "DECÀ"</b>	Canel - Veneto	€ 4,00	€ 6,90	€ 15,90	€ 9,90
<b>VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. DI CARTIZZE</b>	Bortolomiol - Veneto	€ 5,90	€ 9,90	€ 19,90	
<b>MOSCATO GIALLO FRIZZANTE "DILÌ"</b>	Maeli - Veneto	€ 4,50	€ 7,90	€ 16,90	
<b>FRANCIACORT SATÈN</b>	Ricci Curbastro - Lombardia	€ 7,50	€ 11,90	€ 26,90	
<b>FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO "COUPÉ"</b>	Monte Rossa - Lombardia	€ 7,90	€ 12,90	€ 29,90	
<b>MOSCATO D'ASTI - VINO DOLCE</b>	Bricco del Sole - Piemonte	€ 4,00	€ 6,90	€ 14,90	

## VINI BIANCHI

		Calice 0,10 l.	Doppio Calice 0,20 l.	Bottiglia 0,75 l.	Promo Take away
<b>MALVASIA PUNTINATA</b>	Tenimenti Leone - Lazio	€ 4,00	€ 6,90	€ 14,90	€ 9,90
<b>LUGANA</b>	Famiglia Olivini - Lombardia	€ 4,00	€ 6,90	€ 15,90	
<b>LUGANA RISERVA "MOLCEO"</b>	Ottella - Veneto	€ 5,50	€ 8,90	€ 19,90	
<b>ALTO ADIGE PINOT GRIGIO</b>	Terlan - Trentino Alto Adige	€ 5,00	€ 7,90	€ 18,90	
<b>ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER "SELIDA"</b>	Tramin - Trentino Alto Adige	€ 5,50	€ 8,90	€ 19,90	

## VINI ROSSI

		Calice 0,10 l.	Doppio Calice 0,20 l.	Bottiglia 0,75 l.	Promo Take away
<b>VALPOLICELLA SUP. RIPASSO "SFOJÁ"</b>	Bennati - Veneto	€ 5,00	€ 7,90	€ 15,90	2x € 22,90
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO</b>	Villa Spinosa - Veneto	€ 7,90	€ 12,90	€ 32,90	
<b>PRIMITIVO DI MANDURIA "PASSO DEL CARDINALE"</b>	Paolo Leo - Puglia	€ 5,00	€ 7,90	€ 15,90	2x € 19,90
<b>ALTO ADIGE PINOT NERO "MECZAN"</b>	Hofstätter - Trentino Alto Adige	€ 5,50	€ 8,90	€ 19,90	
<b>LANGHE NEBBIOLO</b>	Vajra - Piemonte	€ 6,00	€ 9,90	€ 19,90	
<b>ROSSO DI MONTALCINO</b>	Casanova di Neri - Toscana	€ 6,00	€ 9,90	€ 19,90	

Scopri tutta la selezione dei nostri vini in negozio!

VINI AL CALICE

## SALUMI

Serviti su piccoli taglieri con lievitati caldi

### PROSCIUTTO DI PARMA DOP 18 MESI € 6,90

Cosce di suini pesanti italiani selezionate da "Devodier"  
No OGM no conservanti. Sapore dolce

### PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP 18 MESI € 6,90

Cosce di suini pesanti italiani selezionate da "DOK Dall'Ava"  
No OGM no conservanti. Sapore persistente

### PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI € 7,90

Cosce di suini pesanti italiani selezionate da "Leoncini"  
Stagionate a Langhirano. Sapore intenso

### ROMEO € 8,90

Fiocco di suino affinato al Recioto della Valpolicella.

### CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA € 5,90

Salume tipico Pugliese

### SPECK "SIEBENFÖRCHER" € 4,90

Prodotto tipico dell'Alto Adige dell'azienda "Siebenföcher"

### PANCETTA ARROTOLATA "LA COLLINETTA" € 4,90

Leggermente affumicata, dell'azienda "Marco d'Oggiono"

### "GRAN COTTO" 100% ITALIANO € 4,90

Specialità che nasce dalla parte più nobile della coscia di suino

### MORTADELLA "OPTIMA" € 4,90

Prodotta con carni di maiali allevati e macellati in Italia

### SALAME TOSCANO AL FINOCCHIO € 4,90

Prodotto tipico toscano dell'azienda "Patrone"

### STROLGHINO DI SUINI ALLEVATI ALL'APERTO € 6,90

Salume ottenuto dalle rifilature magre del culatello



## FORMAGGI

Serviti su piccoli taglieri con mostarda o frutta secca

### STRACCIATELLA PUGLIESE € 4,90

Straccetti di mozzarella e panna fresca, morbida e delicata

### BURRATINA PUGLIESE € 4,90

Formaggio fresco a pasta filata, morbido e gustoso

### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP € 6,90

Prodotto fresco a pasta filata dell'azienda "Loffredo",  
esclusivamente con latte di Bufala

### CACIOCAVALLO SILANO DOP € 5,90

Formaggio a pasta filata stagionato 90 giorni

### TOMINO FRESCO € 4,90

Formaggio fresco a pasta morbida, tipico piemontese

### IL PLIN € 4,90

Formaggio ai 3 latti a crosta fiorita. Gusto dolce e intenso

### PECORINO TOSCANO STAGIONATO IN GROTTA € 5,90

Stagionato in grotte di tufo e affinato al fieno

### PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI € 5,90

Prodotto dal "Caseificio Gennari". Gusto dolce e saporito  
grazie alla stagionatura di 24 mesi

### MONTE VERONESE DOP D'ALLEVO € 5,90

Tipico prodotto Veneto dell'azienda "La Casara".  
Presidio Slowfood 100% latte di malga

### ERBORINATO DI CAPRA € 5,90

Delicato, invitante e irripetibile

### GORGONZOLA DOP € 4,90

Con muffe selezionate



I NOSTRI SALUMI NON CONTENGONO LATTOSIO, GLUTINE, GLUTAMMATO O POLIFOSFATI AGGIUNTI

## GRANDI TAGLIERI

### TAGLIERE DELL'EMILIA ROMAGNA € 15,90

Strolghino di suini allevati all'aperto, Prosciutto di Parma DOP  
24 mesi, Mortadella "Optima"

### SELEZIONE DI NOSTRE PRELIBATEZZE € 15,90

Pancetta arrotolata "La Collinetta", "Gran Cotto",  
Speck "Siebenföcher", Burratina Pugliese, Pomodorini,  
Verdure al forno, Pane alla zucca

### PERCORSO DI PROSCIUTTI SELEZIONATI € 16,90

Prosciutto di Parma DOP 18 mesi, Prosciutto di San Daniele DOP  
18 mesi, Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Pane Pugliese

### GRANDI FORMAGGI D'ITALIA € 17,90

Pecorino di grotta, "Il Plin", Erborinato di Capra, Gorgonzola DOP,  
Caciocavallo Silano DOP, Monte Veronese DOP d'Allevato,  
Mostarda, Frutta secca, Pane ai fichi

FOCACCIA CALDA € 2,90

### IL TAGLIERE DI SIGNORVINO € 25,00

Capocollo di Martina Franca, Prosciutto di Parma  
DOP 18 mesi "Devodier", Mortadella "Optima", Speck  
"Siebenföcher", Salame Toscano al finocchio, Tomino fresco,  
Caciocavallo Silano, Gorgonzola DOP, Mostarda, Sott'oli,  
Frutta secca, Focaccia, Pane alla zucca

GIARDINIERA € 2,90

## TAGLIERI

# ASSAGGI DI GUSTO

Scopri le migliori prelibatezze gastronomiche italiane

## INSALATINA DI FARAONA CON VERDURE E MELOGRANO € 8,00

(Non contiene allergeni)

🍷 Malvasia Puntinata - Tenimenti Leone

## UOVO BIO IN COCOTTE CON MONTE VERONESE, BIETA E CAVIALE DI PROSCIUTTO DOK DALL'AVA € 7,00 (Naturalmente privo di glutine)

🍷 Alto Adige Pinot Grigio - Terlan

## BURRATINA, ALICI DI CETARA E LINGUA DI PANE € 7,00

🍷 Franciacorta Satèn - Ricci Curbastro

## ROAST BEEF CON RUCOLA, PARMIGIANO REGGIANO E ACETO BALSAMICO IGP DI MODENA € 6,00 (Non contiene lattosio - Naturalmente privo di glutine)

🍷 Alto Adige Pinot Nero "Meczan" - Hofstätter

## TRIPPA ALLA PARMIGIANA DELLA TRADIZIONE € 8,00

(Non contiene lattosio)

🍷 Valpolicella Superiore Ripasso "Sfojà" - Bennati

## TOMINO DELLE LANGHE CON RADICCHIO BRASATO AL VINO ROSSO E NOCI TOSTATE € 7,00 (Naturalmente privo di glutine)

🍷 Alto Adige Gewürztraminer "Selida" - Tramin

## BACCALÀ MANTECATO, PEPERONI SOTT'OLIO E LINGUA DI PANE € 7,00

🍷 Moscato Giallo Frizzante "Dilì" - Maeli

## ARROSTICINI DI AGNELLO E PATATE € 6,00 (Non contengono allergeni)

🍷 Primitivo di Manduria "Passo del Cardinale" - Paolo Leo

# DALLA CUCINA

I grandi classici della cucina di Signorvino

## VELLUTATA DI ZUCCA IN COCOTTE E FUNGHI PORCINI € 9,00

(Non contiene allergeni)

🍷 Lugana - Famiglia Olivini

## SPAGHETTI FRESCHI AL POMODORO E PARMIGIANO REGGIANO CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP € 10,00

🍷 Malvasia Puntinata - Tenimenti Leone

## MALTAGLIATI FRESCHI CON RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA PRESIDIO SLOW FOOD € 11,00

🍷 Alto Adige Pinot Nero "Meczan" - Hofstätter

## RAVIOLI DEL PLIN CON BURRO, SALVIA E PARMIGIANO REGGIANO € 11,00

🍷 Franciacorta Satèn - Ricci Curbastro

## TARTARE DI MANZO, LINGUA DI PANE, PARMIGIANO REGGIANO, CIPOLLA AGRODOLCE, POMODORINI, CAPPERI E SALSA DI SENAPE AL MIELE € 16,00

🍷 Alto Adige Pinot Nero "Meczan" - Hofstätter

## TAGLIATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA CON PADELLOTTO DI VERDURE DI STAGIONE € 19,00 (Non contiene allergeni)

🍷 Amarone della Valpolicella Classico - Villa Spinosa

# DEGUSTAZIONE

1 • UOVO BIO IN COCOTTE

2 • BURRATINA & ALICI

3 • ROAST BEEF CON RUCOLA

4 • ARROSTICINI DI AGNELLO E PATATE

21€  
26€

Ideali da condividere

# INSALATE



## INSALATA DI POLLO € 9,00

Tenero pollo al forno, insalata, cappuccio viola, pomodorini, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, crostini di pane e salsa di senape al miele (Non contiene lattosio)

## SIGNOR TONNO € 16,00

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

## L'EQUILIBRATA € 10,00

Insalata, cappuccio viola, carote, uova bio, bieta, Parmigiano Reggiano e semi di zucca (Non contiene lattosio - Naturalmente priva di glutine)

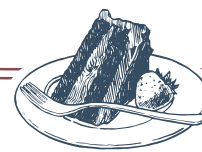
## VEGETARIANA € 9,00

Insalata, tomino fresco, patate bollite, radicchio, carote e melograno (Naturalmente priva di glutine)

## CONTORNI € 5,00

Patate al forno, verdure o insalata mista (Non contengono allergeni)

# DOLCI



## TIRAMISÙ € 6,00

SORBETTI ALLA FRUTTA € 6,00  
(Non contengono lattosio)

CHEESECAKE € 6,00

SBRISOLONA € 4,00

CANNOLO SICILIANO € 5,00

🍷 CONSIGLIO AL CALICE

🌿 VEGETARIANO

Per la lista completa degli allergeni gira la pagina

SERVIZIO E COPERTO € 1,00

# PIATTI

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: PANE ALLA ZUCCA, PANE AI FICHI, PANE DI CRISTALLO, PANE PUGLIESE, POLLO, BIETA, FUNGHI PORCINI, PASTA SFOGLIA, FOCACCIA, FRUTTI DI BOSCO, SORBETTI ALLA FRUTTA, RICOTTA E ARROSTICINI**

#### **SALUMI**

**PANE ALLA ZUCCA:** Contiene **GLUTINE** (può contenere tracce di **LATTE**, **SOIA**, **SESAMO**, **NOCI**)

**PROSCIUTTO DI PARMA DOP 18 MESI:** Non contiene allergeni

**PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP 18 MESI:** Non contiene allergeni

**PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI:** Non contiene allergeni

**ROMEIO:** (può contenere tracce di **SOLFITI**)

**CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA:** Contiene **SENAPE**

**SPECK "SIEBENFÖRCHER":** Non contiene allergeni

**PANCETTA ARROTOLATA "LA COLLINETTA":** Non contiene allergeni

**GRAN COTTO:** Contiene **SOLFITI**

**MORTADELLA "OPTIMA":** (può contenere tracce di **PISTACCHI**)

**SALAME TOSCANO AL FINOCCHIO:** Non contiene allergeni

**STROLGHINO DI SUINI ALLEVATI ALL'APERTO:** Non contiene allergeni

#### **FORMAGGI**

**SALSA DI CLEMENTINE:** Contiene **SENAPE**, **ANIDRIDE SOLFOROSA**, **SOLFITI**

**PANE AI FICHI:** Contiene **GLUTINE** (può contenere tracce di **LATTE**, **SOIA**, **SESAMO**, **NOCI**)

**NOCI:** (possono contenere tracce di **ARACHIDI**, **FRUTTA A GUSCIO**)

**PRUGNE:** Non contengono allergeni

**POMODORINI:** Non contengono allergeni

**STRACCIATELLA PUGLIESE:** Contiene **LATTE**

**BURRATINA PUGLIESE:** Contiene **LATTE**

**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP:** Contiene **LATTE**

**CACIOCAVALLO SILANO DOP:** Contiene **LATTE**

**TOMINO FRESCO:** Contiene **LATTE**

**IL PLIN:** Contiene **LATTE**

**PECORINO TOSCANO STAGIONATO IN GROTTA:** Contiene **LATTE**

**PARMIGIANO REGGIANO DOP:** Contiene **LATTE** (non contiene lattosio)

**MONTE VERONESE D'ALLEVO DOP:** Contiene **LATTE**

**ERBORINATO DI CAPRA:** Contiene **LATTE**

**GORGONZOLA DOP:** Contiene **LATTE**

#### **GRANDI TAGLIERI**

Per gli allergeni di salumi e formaggi si vedano gli elenchi specifici

**POMODORINI:** Non contengono allergeni

**VERDURE AL FORNO:** Non contengono allergeni

**PANE ALLA ZUCCA:** Contiene **GLUTINE** (può contenere tracce di **LATTE**, **SOIA**, **SESAMO**, **NOCI**)

**PANE PUGLIESE:** Contiene **GLUTINE** (può contenere tracce di **UOVA**)

**SALSA DI CLEMENTINE:** Contiene **SENAPE**, **ANIDRIDE SOLFOROSA**, **SOLFITI**

**NOCI:** (possono contenere tracce di **ARACHIDI**, **FRUTTA A GUSCIO**)

**PRUGNE:** Non contengono allergeni

**PANE AI FICHI:** Contiene **GLUTINE** (può contenere tracce di **LATTE**, **SOIA**, **SESAMO**, **NOCI**)

**POMODORI SECCHI:** Non contengono allergeni

**CIPOLLE ROSSE ESSICcate AL MOSTO COTTO D'UVA:** Non contengono allergeni

**PEPERONI ALLA CRUDAIOLA:** Non contengono allergeni

**PUNTARELLE ALLA CRUDAIOLA:** Non contengono allergeni

**ZUCCHINE ESSICcate AL SOLE:** Non contengono allergeni

**FOCACCIA CALDA:** Contiene **GLUTINE** (può contenere tracce di **SOIA**, **LATTE**)

**GIARDINIERA:** Non contiene allergeni

#### **ASSAGGI VELOCI**

**INSALATINA DI FARAONA:** Non contiene allergeni

**UOVO BIO IN COCOTTE:** Contiene **UOVA**, **LATTE**

**BURRATINA, ALICI E LINGUA DI PANE:** Contiene **LATTE**, **PESCE**, **GLUTINE** (può contenere tracce di **SOIA**, **SESAMO**, **FRUTTA A GUSCIO**)

**ROAST BEEF:** Contiene **LATTE** (non contiene lattosio), **SOLFITI**

**TRIPPA ALLA PARMIGIANA:** Contiene **SEDANO**, **GLUTINE** (può contenere tracce di **UOVA**)

**TOMINO CON RADICCHIO E NOCI:** Contiene **LATTE**, **NOCI**, **ANIDRIDE SOLFOROSA**, **SOLFITI**

**BACCALÀ, PEPERONI E LINGUA DI PANE:** Contiene **GLUTINE**, **UOVA**, **PESCE**, **LATTE** (può contenere tracce di **CROSTACEI**, **SOIA**, **SEDANO**, **MOLLUSCHI**, **FRUTTA A GUSCIO**, **SESAMO**)

**ARROSTICINI:** Non contengono allergeni

#### **DALLA CUCINA**

**VELLUTATA DI ZUCCA CON FUNGHI PORCINI:** Non contiene allergeni.

**I Crostini serviti a parte contengono GLUTINE** (può contenere tracce di **UOVA**)

**SPAGHETTI CON SALSa DI POMODORO, PARMIGIANO REGGIANO E MOZZARELLA DI BUFALA:** Contengono **GLUTINE**, **SEDANO**, **LATTE** (possono contenere tracce di **UOVA**)

**MALTAGLIATI CON RAGÙ DI CONIGLIO:** Contengono **GLUTINE**, **UOVA** (possono contenere tracce di **SOIA**, **CROSTACEI**, **PESCE**, **LATTE**, **SEDANO**, **MOLLUSCHI**)

**RAVIOLI DEL PLIN:** Contengono **GLUTINE**, **UOVA**, **LATTE**, **SEDANO** (possono contenere **FRUTTA A GUSCIO**, **PESCE**)

**TARTARE DI MANZO:** Contiene **GLUTINE**, **SENAPE**, **ANIDRIDE SOLFOROSA**, **SOLFITI**, **LATTE** (può contenere tracce di **SOIA**, **FRUTTA A GUSCIO**, **SESAMO**)

**TAGLIATA DI SCOTTONA:** Non contiene allergeni

#### **INSALATE E CONTORNI**

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

**SIGNOR TONNO:** Contiene **PESCE**, **SOLFITI**

**L'EQUILIBRATA:** Contiene **UOVO**, **LATTE** (non contiene lattosio)

**INSALATA VEGETARIANA:** Contiene **LATTE**

**PATATE O VERDURE DI STAGIONE:** Non contengono allergeni

#### **DOLCI**

**TIRAMISÙ:** Contiene **GLUTINE**, **UOVA**, **LATTE**

**SORBETTI ALLA FRUTTA:** (possono contenere tracce di **UOVA**, **ARACHIDI**, **SOIA**, **FRUTTA A GUSCIO**, **SEDANO**)

**CHEESECAKE:** Contiene **GLUTINE**, **MANDORLE**, **LATTE** (può contenere tracce di **NOCCIOLE**)

**SBRISSOLONA:** Contiene **GLUTINE**, **MANDORLE** (può contenere tracce di **NOCCIOLE**)

**CANNOLO SICILIANO:** Contiene **GLUTINE**, **LATTE**, **SOIA**, **PISTACCHI** (può contenere tracce di **ARACHIDI**, **FRUTTA A GUSCIO**, **SESAMO**)

#### **PANE E GRISSINI**

**GRISSINI MAIS:** Contengono **GLUTINE** (possono contenere tracce di **SESAMO**, **SOIA**)

**GRISSINI INTEGRALI:** Contengono **GLUTINE** (possono contenere tracce di **SESAMO**, **SOIA**)

**GRISSINI ALL'ACQUA:** Contengono **GLUTINE** (possono contenere tracce di **SESAMO**, **SOIA**)

**MORATINO AL MALTO E LOSANGA:** Contiene **GLUTINE** (può contenere tracce di **SOIA**, **LATTE**, **NOCI**, **SESAMO**)

**PANE AI CEREALI E LOSANGA AI CEREALI:** Contiene **GLUTINE**, **SOIA**, **SESAMO** (può contenere tracce di **LATTE**, **NOCI**)

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

#### **BIRRE, VINI E SUPERALCOLICI CONTENGONO SOLFITI**