

BOLLICINE

	0,10 l.	0,20 l.	0,75 l.
BRUT "L'ALTERNATIVA BIO" <i>Lungavite - Veneto</i>	€ 3,90	€ 5,90	€ 10,90
PROSECCO "BELSTAR" BRUT <i>Bisol - Veneto</i>	€ 4,50	€ 7,90	€ 12,90
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE <i>Bortolomiol - Veneto</i>	€ 5,90	€ 9,90	€ 16,90
FRANCIACORTA SATÈN <i>Ricci Curbastro - Lombardia</i>	€ 7,50	€ 11,90	€ 24,90
FRANCIACORTA "COUPÉ" DOSAGGIO ZERO <i>Monte Rossa - Lombardia</i>	€ 7,90	€ 12,90	€ 26,90

BIANCHI

	0,10 l.	0,20 l.	0,75 l.
LUGANA <i>Zamichele - Veneto</i>	€ 4,00	€ 6,90	€ 11,90
DELLE VENEZIE RIBOLLA GIALLA <i>I Clivi - Friuli Venezia Giulia</i>	€ 5,00	€ 7,90	€ 15,90
ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER "JOSEPH" <i>Hofstätter - Trentino Alto Adige</i>	€ 5,50	€ 8,90	€ 15,90
VENEZIA GIULIA CHARDONNAY <i>Jermann - Friuli Venezia Giulia</i>	€ 6,50	€ 10,90	€ 19,90
ALTO ADIGE SAUVIGNON "QUINTESENZ" <i>Caldaro - Trentino Alto Adige</i>	€ 7,00	€ 10,90	€ 22,90

ROSATI

	0,10 l.	0,20 l.	0,75 l.
LAMBRUSCO DI SORBARA "SANT'AGATA" <i>Paltrinieri - Emilia Romagna</i>	€ 4,00	€ 6,90	€ 11,90
SICILIA ROSÉ <i>Planeta - Sicilia</i>	€ 4,50	€ 7,90	€ 12,90

ROSSI

	0,10 l.	0,20 l.	0,75 l.
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE "SFOJÀ" <i>Bennati - Veneto</i>	€ 5,00	€ 7,90	€ 15,90
ALTO ADIGE PINOT NERO <i>Elena Walch - Trentino Alto Adige</i>	€ 5,50	€ 8,90	€ 15,90
CHIANTI CLASSICO <i>Castellare di Castellina - Toscana</i>	€ 6,00	€ 9,90	€ 16,90
"RONCHEDONE" <i>Cà dei Frati - Lombardia</i>	€ 6,00	€ 9,90	€ 18,90
BOLGHERI ROSSO "IL BRUCIATO" <i>Guado al Tasso - Toscana</i>	€ 7,00	€ 10,90	€ 21,90
AMARONE DELLA VALPOLICELLA <i>Farina - Veneto</i>	€ 7,90	€ 12,90	€ 29,90

BIRRE ARTIGIANALI

	0,33 l.	0,75 l.
LA BIRRA SIGNORVINO <i>Bionda o Rossa</i>	€ 4,90	€ 9,90

BIANCHI D'ESTATE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE
Bortolomiol - Veneto

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER "JOSEPH"
Hofstätter - Trentino Alto Adige

2 calici
10€

BOLLA, BIANCO, ROSSO

FRANCIACORTA SATÈN
Ricci Curbastro - Lombardia

DELLE VENEZIE RIBOLLA GIALLA
I Clivi - Friuli Venezia Giulia

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
Farina - Veneto

3 calici
18€



VINI AL CALICE



SFIZI & TARTINE

POLPETTINE FRITTE € 5,00

Di melanzane e provola affumicata (5 pz)

FIORI DI ZUCCA FRITTI € 5,00

In crosta di farina di grano lavorati a mano (8 pz)

ARROSTICINI DI AGNELLO € 5,00

Serviti caldi alla griglia (Non contengono allergeni) (5 pz)

PATATE FRITTE RUSTICHE € 5,00

Con maionese alle erbe e ketchup italiano

SALVIA FRITTA € 5,00

In crosta di farina di grano lavorata a mano

TORTA SALATA € 5,00

Fatta in casa con sfoglia, salumi, formaggio e verdure

SCODELLA DI SOTT'OLI € 5,00

Verdure lavorate a mano "I Contadini" (Non contengono lattosio)

TARTINA SINGOLA € 2,00

Scegli la tua preferita direttamente al banco

DEGUSTAZIONE 3x9,90€

- U'CAPULIATO
- PATATE FRITTE RUSTICHE
- ARROSTICINI DI AGNELLO

DEGUSTAZIONE 5x19,90€

- TORTA SALATA
- BURRATINA PUGLIESE
- ARROSTICINI DI AGNELLO
- PATATE FRITTE RUSTICHE
- PANCETTA "LA COLLINETTA"

TARTINE 3x5€

IDEALI PER L'APERITIVO E PER ACCOMPAGNARE UN BUON CALICE DI VINO!

- Pancetta arrotolata affumicata "La Collinetta", salsa tartara e carciofi (Non contiene lattosio)
 - Pesto rosso, polpetta di melanzana frita e cipolla rossa agrodolce
 - Pomodoro capuliato, zucchine alla scapece e filetti di sgombro sott'olio



PANE & SAPORI

Fette di pane pugliese caldo dell'autentica tradizione Altamurana arricchite dai nostri migliori prodotti

U'CAPULIATO € 6,90

Pomodoro capuliato Siciliano, filetti di alici sott'olio secondo tradizione di Cetara e zucchine alla scapece

ALL'ITALIANA € 6,90

Stracciatella fresca Pugliese, pomodorini marinati in olio extravergine di oliva e basilico

DEL CAPITANO € 7,90

Filetti di sgombro sott'olio, crema di carciofi, zucchine e carote al forno al profumo di menta (Non contiene lattosio)

L'UBRIACO € 8,90

"Romeo" salume affinato al Recioto della Valpolicella DOCG, ciuffi di radicchio rosso e tomino fresco

LA SIGNORINA € 7,90

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, rucola e pomodorini

FOIE GRAS D'ANATRA € 11,90

Patè di fegato d'anatra, nocciole caramellate e cipolla rossa agrodolce (Non contiene lattosio)



SFIZI E PANE



SALUMI

Serviti su piccoli taglieri con lievitati caldi

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 18 MESI € 5,90

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

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP 18 MESI € 5,90

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

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI € 6,90

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

"ROMEO" € 8,90

Fiocco di suino affinato al Recioto della Valpolicella DOPG

COPPA "LA DEAVINA" € 4,90

Coppa affinata all'Amarone della Valpolicella DOPG

SPECK "SIEBENFÖRCHER" € 4,90

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

PANCETTA ARROTOLATA "LA COLLINETTA" € 4,90

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

"GRAN COTTO" 100% ITALIANO € 3,90

Specialità che nasce dalla parte più nobile della coscia di suino

GRAN BRESAOLA € 5,50

Punta d'anca di carne fresca di Vitellone, lavorata a mano
dall'azienda "Paganoni"

SALAME TOSCANO AL FINOCCHIO € 3,90

Prodotto tipico toscano dell'azienda "Patrone"

MORTADELLA "OPTIMA" € 3,90

Prodotta con carni di maiali allevati e macellati in Italia

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

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

BURRATINA AFFUMICATA "LA DORATA" € 4,90

Burratina affumicata al naturale, sapore intenso e persistente

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP € 6,90

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

TOMINO FRESCO € 4,50

Formaggio fresco a pasta morbida, tipico piemontese

"IL PLIN" € 4,50

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

CACIO DI LANGA CON ALBICOCCA € 5,90

Formaggio ai 3 lattini con mostarda di albicocche nell'impasto

"RE DIVINO" € 5,90

Formaggio affinato all'Amarone della Valpolicella DOPG.
Gusto intenso e persistente

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

GORGONZOLA DOP € 4,50

Con muffe selezionate. Leggermente piccante, tendente al dolce

GRANDI TAGLIERI

FOCACCIA CALDA € 2,90

SALUMI E FORMAGGI MAGNUM € 25,00
Prosciutto di Parma DOP 18 mesi, Coppa "La Deavina",
Mortadella "Optima", Speck "Siebenförcher", Salame
Toscano al finocchio, Tomino fresco, "Re Divino",
Gorgonzola DOP, Mostarda, Sott'oli, Frutta secca,
Focaccia, Pane alla zucca

GIARDINIERA € 2,90

TAGLIERE DELL'ESTATE € 13,90

Gran Bresaola, Prosciutto di San Daniele DOP 18 mesi, Melone,
Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Rucola, Pane Pugliese

SALUMI IN PAUSA PRANZO € 13,90

"Gran Cotto" 100% italiano, Prosciutto di Parma DOP 24 mesi,
Burratina affumicata "La Dorata", Crema di carciofi, Zucchine,
Pane alla zucca

SUA MAESTÀ IL PROSCIUTTO € 16,90

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

TAGLIERE DEL VEGETARIANO € 12,90

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Crema di carciofi,
Pomodorini confit, Verdure cotte, Pane Pugliese

SELEZIONE DI FORMAGGI € 15,90

Tomino fresco, "Il Plin", Cacio di Langa con albicocca, Monte
Veronese DOP d'Allevato, Gorgonzola DOP, Mostarda, Frutta secca,
Pane ai fichi

TAGLIERE DELL'INDECISO € 15,90

Pancetta arrotolata "La Collinetta", Mortadella "Optima",
Speck "Siebenförcher", Burratina Pugliese, Pomodorini,
Zucchine, Pane alla zucca



I TAGLIERI



LA PASTA FRESCA

SPAGHETTI C'A PUMMAROLA € 9,90

Spaghetti alla chitarra freschi acqua e farina con vellutata di pomodori ciliegino "Agromonte", bocconcini di Mozzarella di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano 24 Mesi DOP e basilico fresco

🍷 **Abbinamento consigliato**

Lugana - Zamichele € 4,00

ORECCHIETTE MMARITATE AL TONNO € 9,90

Pasta fresca di grano duro "Senatore Cappelli" con buzzonaglia di tonno, pomodorini in conserva, granella di pistacchi e capperi (Non contengono lattosio)

🍷 **Abbinamento consigliato**

Lambrusco di Sorbara "Sant'Agata" - Paltrinieri € 4,00

TAGLIATELLE AL RAGÙ D'ANATRA € 10,90

Tagliatelle fresche all'uovo con ragù d'anatra e granella di nocciole tostate

🍷 **Abbinamento consigliato**

Valpolicella Superiore Ripasso "Sfojà" - Bennati € 5,00

LA CARNE

NUDA E CRUDA € 15,90

200g di tartare di manzo con lingua di pane croccante, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, pomodorini in conserva, cipolla rossa agrodolce, capperi fritti e salsa di senape al miele

🍷 **Abbinamento consigliato**

Chianti Classico - Castellare di Castellina € 6,00

LA PLUMA € 16,90

Pluma di maiale italiano scottata con salsa di soia, patate rustiche al forno, porri grigliati e peperoni alla crudaiola (Non contiene lattosio)

🍷 **Abbinamento consigliato**

Alto Adige Pinot Nero - Elena Walch € 5,50

LA SCOTTONA SCOTTATA € 18,90

Tagliata di scottona alla griglia accompagnata da patate, zucchine, carote e melanzane al forno (Non contiene allergeni)

🍷 **Abbinamento consigliato**

Amarone della Valpolicella - Farina € 7,90

CONTORNI FRESCHI € 4,90

Patate o verdure di stagione (Non contengono allergeni)



LE INSALATE

SIGNOR TONNO € 15,90

Pregiati filetti di tonno rosso sott'olio "Drago" lavorati a mano con insalata, rucola, olive taggiasche "Anfosso", cipolla rossa agrodolce, pomodorini, capperi sotto sale e semi di girasole (Non contiene lattosio)

INSALATA DI POLLO € 8,90

Tenero pollo al forno con insalata, pomodorini, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, crostini di pane, funghi champignon, salsa di senape al miele e semi di lino

L'EQUILIBRATA € 10,90

Gran Bresaola, foglie di spinacino fresco, funghi champignon, carote, mirtilli, cetrioli e semi di girasole (Non contiene allergeni)

LA VEGETARIANA € 8,90

Insalata songino, melone, patate bollite, radicchio, fagioli borlotti, semi di zucca e tomino fresco

L'ULTIMO CALICE

MOSCATO D'ASTI

Bricco del Sole - Piemonte

Calice Bottiglia

€ 4,50 € 10,90

LIMONCELLO DI SORRENTO

Il Convento - Campania

€ 4,00 € 16,90

GRAPPA CLASSICA

Borgoscuro - Veneto

€ 5,00 € 27,90

I DOLCI

TIRAMISÙ € 5,90

Crema al mascarpone con savoiardi e caffè

CHEESECAKE IN VASETTO € 5,90

Cremona cheesecake con salsa ai frutti rossi e biscotto croccante

FRUTTINI DEL SUD € 6,00

Fantasia di sorbetti alla frutta nei loro gusci naturali (Non contengono lattosio)

SBRISOLONA € 3,90

Dolce tipico veneto con farina di mais e mandorle

🍷 **Abbinamento consigliato**

Grappa Classica - Borgoscuro € 5,00

U'CANNOLU € 4,90

Cannolo siciliano con ricotta e cioccolato

🍷 **Abbinamento consigliato**

Moscato d'Asti - Bricco del Sole € 4,50

CONSEGNA GRATUITA IN TUTTA ITALIA

Con l'acquisto minimo di 6 bottiglie

signorvino.com



COPERTO 1€ Hai qualche allergia o intolleranza alimentare? Signorvino pensa anche a questo! Richiedi al nostro personale l'elenco delle sostanze solitamente innocue 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.

I prodotti di seguito elencati possono essere conservati alla temperatura di -18°C: polpette, fiori di zucca, arrosticini di agnello, patate fritte rustiche, salvia, pasta sfoglia, focaccia, pane alla zucca, pane ai fichi, pane pugliese, pane di cristallo, pollo, frutti di bosco, fruttini del sud, ricotta.



LA CUCINA

