

BOLLICINE

	Calice 0,10 l.	Doppio Calice 0,20 l.	Bottiglia 0,75 l.
VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. "DECÀ" Canel - Veneto	€ 4	€ 6,9	€ 15,9
VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. DI CARTIZZE Bortolomiol - Veneto	€ 5,9	€ 9,9	€ 18,9
RIBOLLA GIALLA EXTRA BRUT Tenimenti Civa - Friuli Venezia Giulia	€ 4,5	€ 7,9	€ 16,9
TRENTO DOC BRUT Pedrotti - Trento Doc	€ 6,9	€ 10,9	€ 23,9
FRANCIACORTA SATÈN Corte Aura - Lombardia	€ 7,5	€ 11,9	€ 26,9

BIANCHI

	Calice 0,10 l.	Doppio Calice 0,20 l.	Bottiglia 0,75 l.
LUGANA Olivini - Lombardia	€ 4	€ 6,9	€ 14,9
SICILIA GRILLO "TIMEO" Baglio di Pianetto - Sicilia	€ 4,5	€ 7,9	€ 15,9
SOAVE "STAFORTE" Graziano Prà - Veneto	€ 5	€ 7,9	€ 16,9
ALTO ADIGE PINOT GRIGIO Elena Walch - Trentino Alto Adige	€ 5	€ 7,9	€ 16,9
ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER "JUSTINA" St. Pauls - Trentino Alto Adige	€ 5,5	€ 8,9	€ 17,9
BIANCO MISTERIOSO (ALLA CIECA) Se indovini il vino, una sorpresa per te	€ 5		

ROSSI

	Calice 0,10 l.	Doppio Calice 0,20 l.	Bottiglia 0,75 l.
VALPOLICELLA SUP. RIPASSO "SFOJÀ" Bennati - Veneto	€ 5	€ 7,9	€ 15,9
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO Villa Spinosa - Veneto	€ 7,9	€ 12,9	€ 29,9
PRIMITIVO DI MANDURIA "PASSO CARDINALE" Paolo Leo - Puglia	€ 5	€ 7,9	€ 15,9
ALTO ADIGE PINOT NERO Kettmeir - Trentino Alto Adige	€ 5,5	€ 8,9	€ 17,9
TOSCANA PINOT NERO "FORTUNI" Podere Fortuna - Toscana	€ 7	€ 10,9	€ 27,9
ROSSO VERONA "SECCO VINTAGE" Bertani - Veneto	€ 6	€ 9,9	€ 18,9
ROSSO MISTERIOSO (ALLA CIECA) Se indovini il vino, una sorpresa per te	€ 5,5		

La Tripletta

15€

3 CALICI IN DEGUSTAZIONE

- Franciacorta Satèn - Corte Aura
- Alto Adige Gewürztraminer "Justina" - St. Pauls
- Valpolicella Sup. Ripasso "Sfojà" - Bennati

IL ROSATO

LAMBRUSCO DI SORBARA "SANT'AGATA"

Paltrinieri - Emilia Romagna

Calice € 4 | Doppio Calice € 6,9 | Bottiglia € 14,9

IL DOLCE

MOSCATO D'ASTI

Bricco del Sole - Piemonte

Calice € 4 | Doppio Calice € 6,9 | Bottiglia € 14,9

LE BIRRE

LA BIRRA ARTIGIANALE SIGNORVINO

Bionda o Rossa - Veneto

Bottiglia 0,33 € 4,9 | Bottiglia 0,75 € 9,9

Leggende al calice

SELEZIONE CORAVIN DI VINI PREGIATI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL. 2010

Bertani - Veneto

Calice € 14,9 | Bottiglia € 79,9

BAROLO "BRUNATE" 2011

Oddero - Piemonte

Calice € 19,9 | Bottiglia € 95,9

BRUNELLO DI MONTALCINO 2013

Biondi Santi - Toscana

Calice € 24,9 | Bottiglia € 139

TAGLIERI

Selezione di salumi e formaggi dei migliori produttori italiani

PERCORSO TRA I PROSCIUTTI CRUDI SELEZIONATI € 17

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

TAGLIERE DELL'EMILIA ROMAGNA € 16

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Mortadella "Optima", Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e giardiniera

TAGLIERE NOSTRANO € 15

Salame toscano al finocchio, "Gran Cotto" 100% italiano, Speck Alto Adige, Burratina pugliese, zucchine al forno e pomodorini

OROLOGIO DEI FORMAGGI € 16

Burratina pugliese, Il Plin, Caciocavallo Silano DOP, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Gorgonzola DOP, Mostarda e Frutta secca

Il tagliere Signorvino

Prosciutto di Parma DOP 18 mesi "Devodier", Mortadella Optima "Leoncini", Speck Alto Adige "Siebenföcher", Salame Toscano al finocchio "Patrone", Parmigiano Reggiano 24 mesi "Gennari", Caciocavallo Silano DOP "Petruzzi", Gorgonzola DOP "Baruffaldi", Sott'oli, Frutta secca, Focaccia calda, Grissini GrisVino "Panificio Zorzi"

25€

ASSAGGI

Assaggi di gastronomia, ideali da condividere

BURRATINA & POMODORINI € 6

Burratina pugliese, pomodorini confit e lingua di pane croccante

BUFALA E MELANZANA DI ROTONDA € 9

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Melanzana Rossa di Rotonda presidio Slow Food, pomodorini e cipolla agrodolce

• LA ZIZZONA DI BATTIPAGLIA •

Formato da 1 kg € 5 all'etto (consigliata per 8 persone)
La Regina delle mozzarelle di Bufala, fino ad esaurimento

BURRO & ALICI € 10

Alici di Cetara in latta da 45 g, servite con crostini e burro

BACCALÀ & PEPERONI € 7

Baccalà mantecato, peperoni sott'olio e lingua di pane croccante

ROAST BEEF, RUCOLA E PARMIGIANO € 7

Arrosto di manzo con rucola, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e Aceto Balsamico IGP di Modena
(Non contiene lattosio, Naturalmente privo di glutine)

VITELLO TONNATO € 9

Morbida carne di vitello con salsa tonnata e foglie di songino

FOCACCIA € 2,9

GIARDINIERA € 2,9

SOTT'OLI € 3,9

I NOSTRI PIATTI

TORTELLI ALL'ANATRA € 12

Tortelli all'anatra fatti a mano con burro fuso e Parmigiano Reggiano

🍷 Lambrusco di Sorbara "Sant'Agata" - Paltrinieri

★ SPAGHETTI C'A PUMMAROLA € 10

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

🍷 Sicilia Grillo "Timeo" - Baglio di Pianetto

GARGANELLI ASPARAGI, CACIO E ZUCCHINE € 12

Garganelli freschi all'uovo con asparagi, Caciocavallo Silano DOP e zucchine

🍷 Valdobbiadene Prosecco Sup. di Cartizze - Bortolomiol

★ MALTAGLIATI CON RAGÙ DI CONIGLIO € 11

Maltagliati freschi con ragù bianco di coniglio grigio di Carmagnola presidio Slow Food

🍷 Alto Adige Pinot Grigio - Elena Walch

GUANCIA DI MANZO € 22

Guancia di manzo brasata al vino con cremoso di patate
(Non contiene lattosio, Naturalmente privo di glutine)

🍷 Amarone della Valpolicella Classico - Villa Spinosa

TAGLIATA DI FARAONA € 14

Tagliata di faraona tiepida con puntarelle, rapanello, noci e vinaigrette
(Non contiene lattosio, Naturalmente privo di glutine)

🍷 Alto Adige Pinot Nero - Kettmeir

★ TARTARE DI MANZO € 16

Tartare di manzo, lingua di pane croccante, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, cipolla agrodolce, pomodorini secchi, capperi e salsa di senape al miele

🍷 Primitivo di Manduria "Passo Cardinale" - Paolo Leo

TAGLIATA DI SCOTTONA € 19

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

🍷 Valpolicella Sup. Ripasso "Sfojà" - Bennati

PATATE € 5

VERDURE AL FORNO € 5

INSALATA € 5

★ PIATTI SIGNORVINO

🍷 CONSIGLIO AL CALICE

SERVIZIO E COPERTO € 1

I NOSTRI SALUMI NON CONTENGONO LATTOSIO, GLUTINE, GLUTAMMATO O POLIFOSFATI AGGIUNTI
PER LA LISTA COMPLETA DEGLI ALLERGENI GIRA LA PAGINA

CUCINA

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: PANE DI CRISTALLO, POLLO, PASTA SFOGLIA, FOCACCIA, FRUTTI DI BOSCO, SORBETTI ALLA FRUTTA, RICOTTA

SALUMI

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
SPECK ALTO ADIGE: Non contiene allergeni
GRAN COTTO 100% ITALIANO: Contiene SOLFITI
MORTADELLA "OPTIMA": Può contenere tracce di PISTACCHI
SALAME TOSCANO AL FINOCCHIO: Non contiene allergeni

FORMAGGI

PARMIGIANO REGGIANO DOP: Contiene LATTE (non contiene lattosio)
BURRATINA PUGLIESE: Contiene LATTE
FORMAGGIO "IL PLIN": Contiene LATTE
GORGONZOLA DOP: Contiene LATTE
CACIOCAVALLO SILANO DOP: Contiene LATTE

TAGLIERI

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

GIARDINIERA: Non contiene allergeni
ZUCCHINE: Non contengono allergeni
POMODORINI: Non contengono allergeni
SALSA DI CLEMENTINE: Contiene SENAPE e ANIDRIDE SOLFOROSA
NOCI: Possono contenere tracce di ARACHIDI o di altra FRUTTA A GUSCIO
PRUGNE: Non contengono allergeni
SOTT'OLI: CARCIOFI: Contengono solfiti
POMODORI SECCHI: Non contengono allergeni
PEPERONI: Non contengono allergeni
GRISSINI "GRISVINO": Contengono GLUTINE; possono contenere tracce di SEMI DI SESAMO e SOIA
FOCACCIA CALDA: Contiene GLUTINE; può contenere tracce di SOIA e LATTE

ASSAGGI

BUFALA E MELANZANE DI ROTONDA: Contiene LATTE e SOLFITI
BURRATINA & POMODORINI: Contiene LATTE e GLUTINE; può contenere tracce di SOIA, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO
BACCALÀ & PEPERONI: Contiene GLUTINE, UOVA, PESCE, LATTE; può contenere tracce di CROSTACEI, SOIA, SEDANO, MOLLUSCHI, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO
ROAST BEEF, RUCOLA E PARMIGIANO: Contiene LATTE (non contiene lattosio) e SOLFITI
VITELLO TONNATO: Contiene UOVA, PESCE, ANIDRIDE SOLFOROSA; può contenere tracce di GLUTINE, CROSTACEI, SOIA, LATTE, SEDANO, MOLLUSCHI
BURRO & ALICI: Contiene GLUTINE, LATTE e PESCE; Può contenere tracce di SESAMO
LA ZIZZONA DI BATTIPAGLIA: Contiene LATTE

I NOSTRI PIATTI

TORTELLI ALL'ANATRA: Contengono GLUTINE, UOVA, LATTE, SEDANO; possono contenere CROSTACEI, NOCI, MANDORLE, SOIA
MALTAGLIATI CON RAGÙ DI CONIGLIO: Contengono GLUTINE e UOVA; possono contenere tracce di SOIA, LATTE, SEDANO, CROSTACEI, PESCE, MOLLUSCHI, NOCI e MANDORLE
SPAGHETTI C'A PUMMAROLA: Contengono GLUTINE, SEDANO E LATTE, può contenere tracce di UOVA, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SOIA, NOCI e MANDORLE
GARGANELLI ASPARAGI, CACIO E ZUCCHINE: Contengono GLUTINE, UOVA e LATTE; possono contenere tracce di MOLLUSCHI, SOIA, SEDANO, CROSTACEI, NOCI, MANDORLE
GUANCIA DI MANZO: Contiene SOLFITI
TAGLIATA DI FARAONA: Contiene NOCI e SOLFITI
TARTARE DI MANZO: Contiene GLUTINE, SENAPE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LATTE; può contenere tracce di SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO
TAGLIATA DI SCOTTONA: Non contiene allergeni

CONTORNI

PATATE O VERDURE DI STAGIONE: Non contengono allergeni

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