

# BOLLICINE

	Calice 0,10 l.	Doppio Calice 0,20 l.	Bottiglia 0,75 l.
<b>VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. "DECÀ"</b> Canel - Veneto	€ 4,5	€ 7,9	€ 15,9
<b>VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. DI CARTIZZE</b> Bortolomiol - Veneto	€ 5,9	€ 9,9	€ 18,9
<b>RIBOLLA GIALLA EXTRA BRUT</b> Tenimenti Civa - Friuli Venezia Giulia	€ 4,5	€ 7,9	€ 16,9
<b>FRANCIACORTA BRUT</b> Contadi Castaldi - Lombardia	€ 6,9	€ 10,9	€ 22,9
<b>FRANCIACORTA SATÈN</b> Corte Aura - Lombardia	€ 7,5	€ 11,9	€ 26,9

# BIANCHI

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

# ROSSI

	Calice 0,10 l.	Doppio Calice 0,20 l.	Bottiglia 0,75 l.
<b>VALPOLICELLA SUP. RIPASSO "SFOJÀ"</b> Bennati - Veneto	€ 5	€ 7,9	€ 15,9
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO</b> Villa Spinosa - Veneto	€ 7,9	€ 12,9	€ 29,9
<b>PRIMITIVO DI MANDURIA "PASSO CARDINALE"</b> Paolo Leo - Puglia	€ 5	€ 7,9	€ 15,9
<b>ALTO ADIGE PINOT NERO</b> Kettmeir - Trentino Alto Adige	€ 5,5	€ 8,9	€ 17,9
<b>ROMAGNA SANGIOVESE SUP. "PANDOLFO"</b> Pandolfa - Emilia Romagna	€ 5	€ 7,9	€ 15,9
<b>TOSCANA PINOT NERO "FORTUNI"</b> Podere Fortuna - Toscana	€ 7	€ 10,9	€ 27,9
<b>BOLGHERI ROSSO</b> Grattamacco - Toscana	€ 6	€ 9,9	€ 19,9
<b>ROSSO MISTERIOSO (ALLA CIECA)</b> 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