

SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI

VINI AL CALICE

		Calice 0,10 l.	Doppio Calice 0,20 l.	Bottiglia 0,75 l.
VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. "DECÀ"	Canel - Veneto	€ 4	€ 6,9	€ 15,9
ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER "JUSTINA"	St. Pauls - Trentino Alto Adige	€ 5,5	€ 8,9	€ 17,9
VALPOLICELLA SUP. RIPASSO "SFOJÀ"	Bennati - Veneto	€ 5	€ 7,9	€ 15,9
BOLGHERI ROSSO	Grattamacco - Toscana	€ 6	€ 8,9	€ 18,9

DAL BANCO

Prodotti freschi e leggeri selezionati dalla nostra gastronomia

SELEZIONE DI NOSTRE PRELIBATEZZE € 12

Gran Cotto 100% italiano, Speck Alto Adige, Burratina pugliese, pomodorini e zucchine al forno serviti su tagliere (*Naturalmente privo di glutine*)

BUFALA, CRUDO E POMODORINI CONFIT € 12

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Prosciutto di Parma DOP 24 mesi e pomodorini confit (*Naturalmente privo di glutine*)

VITELLO TONNATO € 12

Morbida carne di vitello servita su tagliere con salsa tonnata e foglie di songino

ROAST BEEF, RUCOLA E PARMIGIANO € 13

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

★ TARTARE DI MANZO € 13

Tartare di manzo con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, pomodorini secchi e lingua di pane croccante

DALLA CUCINA

I grandi classici della cucina di Signorvino

VELLUTATA DI CAROTE E PATATE AL PROFUMO DI MENTA € 8

Servita con crostini di pane (a scelta con Burratina pugliese € 9)

FARRO AL PESTO CON VERDURE € 10

Insalata tiepida di farro al pesto di basilico con zucchine, carote, olive taggiasche e pomodorini secchi

★ SPAGHETTI C'A PUMMAROLA € 10

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

★ MALTAGLIATI FRESCHI CON RAGÙ DI CONIGLIO € 11

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

TAGLIATA DI FARAONA € 14

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

Il piatto del giorno

LA NOSTRA PROPOSTA FRESCA PENSATA PER TE

Chiedi al nostro Staff

11€



Il tagliere di Signorvino

Gran Cotto "Negroni" 100% italiano
Speck Alto Adige "Siebenföcher"
Salame Toscano al finocchio "Patrone"
Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Leoncini"
Parmigiano Reggiano 24 mesi "Gennari"
Burratina Pugliese "La Golosa di Puglia"
Grissini GrisVino "Panificio Zorzi"
Focaccia calda
Sott'oli, Frutta secca

19€



INSALATE

INSALATA DI POLLO € 9

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

★ SIGNOR TONNO € 8

Tonno sott'olio, capperi, insalata, rucola, olive taggiasche, radicchio e semi di girasole (*Non contiene lattosio, Naturalmente privo di glutine*)

L'EQUILIBRATA € 10

Insalata, asparagi, carote, uovo bio, rapanello, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e semi di zucca croccanti (*Non contiene lattosio, Naturalmente privo di glutine*)

DOLCI

		Assaggio
TIRAMISÙ	€ 6	€ 3
CHEESECAKE	€ 6	€ 3
SBRISOLONA	€ 4	€ 2

PATATE € 5

VERDURE AL FORNO € 5

INSALATA € 5

★ PIATTI SIGNORVINO

SERVIZIO E COPERTO € 1

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

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.

