

# SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI

## BOLLICINE

	Calice 0,10 l.	Doppio Calice 0,20 l.	Bottiglia 0,75 l.
<b>VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. "DECÀ"</b> Canel - Veneto	€ 4	€ 6,9	€ 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>METODO CLASSICO BRUT</b> Cà dei Frati - Lombardia	€ 6,5	€ 10,9	€ 18,9
<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>MALVASIA PUNTINATA</b> Tenimenti Leone - Lazio	€ 4	€ 6,9	€ 14,9
<b>LUGANA</b> Farina - Veneto	€ 4,5	€ 7,9	€ 15,9
<b>ALTO ADIGE PINOT GRIGIO</b> Hofstätter - 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>SOAVE "CALVARINO"</b> Pieropan - Veneto	€ 6	€ 9,9	€ 19,9
 <b>BIANCO MISTERIOSO (ALLA CIECA)</b> Se indovini il vino, una sorpresa per te	€ 5,5		

## 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>VALPOLICELLA SUP. "SANT'URBANO"</b> Speri - Veneto	€ 6,5	€ 10,9	€ 19,9
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA "CASTAGNEDI"</b> Tenuta Sant'Antonio - 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> Tramin - Trentino Alto Adige	€ 5,5	€ 8,9	€ 17,9
 <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 - Lombardia

### GEWÜRZTRAMINER "JUSTINA"

St. Pauls - Trentino Alto Adige

### VALPOLICELLA SUP. RIPASSO "SFOJÀ"

Bennati - Veneto

## I ROSATI

### ROSATO

La Castellina - Lombardia

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

### 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

*Non sai cosa bere?*

SCEGLI DALLO SCAFFALE

HAI A DISPOSIZIONE  
TUTTE LE 1500 ETICHETTE  
DEL NEGOZIO

NON FACCIAMO  
SOVRAPPREZZO PER IL  
SERVIZIO AL TAVOLO!

# DAL BANCO

## BURRATINA, CULATTA COTTA E VERDURE DI STAGIONE € 12

Burratina pugliese, Culatta cotta, pomodorini, carote e zucchine al forno  
(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)

## CAPRESE DI BUFALA € 11

Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodori confit gialli e rossi e songino  
(Naturalmente privo di glutine)

## 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 (Non contiene lattosio)

# DALLA CUCINA

## FARRO AL PESTO CON VERDURE € 9

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 e basilico fresco

## ORECCHIETTE AL TONNO E POMODORINI € 11

Orecchiette con buzzonaglia di tonno, pomodorini secchi, capperi e croccante di pane, al profumo di limone e menta

## TORTELLI AL BASILICO E PINOLI € 10

Tortelli di pasta fresca all'uovo fatti a mano ripieni di basilico e pinoli con burro fuso e Parmigiano Reggiano

## ★ MALTAGLIATI CON RAGÙ DI CONIGLIO € 11

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

## SOVRACOSCIA DI POLLO € 14

Sovracoscia di pollo alle erbe aromatiche cotta a bassa temperatura, con cicoriella di campo selvatica e patata schiacciata (Non contiene allergeni)

*Il piatto del giorno*

LA PROPOSTA FRESCA PENSATA PER TE, CHIEDI AL NOSTRO STAFF

11€

INSALATA MISTA € 5

PATATE € 5

VERDURE AL FORNO € 5

FOCACCIA € 2,9

GIARDINIERA € 2,9

★ 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.

I prodotti di seguito elencati possono essere conservati alla temperatura di -18°C: PASTA SFOGLIA, FOCACCIA, POLLO, SOVRACOSCIA DI POLLO, CICORIELLA, PANE DI CRISTALLO, PIUMINI, BOCCONCINO GOURMET, BOCCONCINO MULTICEREALI, FRUTTI DI BOSCO

## Il Tagliere di Signorvino



- Prosciutto di Parma DOP 24 mesi
- Mortadella Optima
- Salame campagnolo
- Pecorino toscano DOP
- Gorgonzola DOP
- Plin piemontese ai tre latti

Sott'oli, mostarda di fichi, focaccia calda e grissini "Grisvino"

25€



## INSALATE

### INSALATA DI POLLO € 9

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

### SIGNOR TONNO € 16

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

### VEGETARIANA € 9

Insalata, cicoriella di campo selvatica, carote, pomodorini confit gialli e rossi, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e semi di zucca croccanti (Non contiene lattosio, Naturalmente priva di glutine)

## Per concludere LE DOLCEZZE

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