

SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI

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
METODO CLASSICO BRUT Cà dei Frati - Lombardia	€ 6,5	€ 10,9	€ 18,9
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.
MALVASIA PUNTINATA Tenimenti Leone - Lazio	€ 4	€ 6,9	€ 14,9
LUGANA Farina - Veneto	€ 4,5	€ 7,9	€ 15,9
ALTO ADIGE PINOT GRIGIO Hofstätter - Trentino Alto Adige	€ 5	€ 7,9	€ 16,9
ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER "JUSTINA" St. Pauls - Trentino Alto Adige	€ 5,5	€ 8,9	€ 17,9
SOAVE "CALVARINO" Pieropan - Veneto	€ 6	€ 9,9	€ 19,9
 BIANCO MISTERIOSO (ALLA CIECA) Se indovini il vino, una sorpresa per te	€ 5,5		

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
VALPOLICELLA SUP. "SANT'URBANO" Speri - Veneto	€ 6,5	€ 10,9	€ 19,9
AMARONE DELLA VALPOLICELLA "CASTAGNEDI" Tenuta Sant'Antonio - Veneto	€ 7,9	€ 12,9	€ 29,9
PRIMITIVO DI MANDURIA "PASSO CARDINALE" Paolo Leo - Puglia	€ 5	€ 7,9	€ 15,9
ALTO ADIGE PINOT NERO Tramin - Trentino Alto Adige	€ 5,5	€ 8,9	€ 17,9
 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 - 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

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

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

TIRAMISÙ € 6 € 3 Assaggio

CHEESECAKE € 6 € 3

SBRISOLONA € 4 € 2