

SALUMERIA

TAGLIERE CRUDO & PINSA 14
→ **MINI TAGLIERE** 8

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino" con focaccia pinsa

CRUDO, BUFALA & GNOCCO FRITTO 14

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino", ciliegine di Bufala, gnocco fritto e pomodorini freschi

MORTADELLA & GNOCCO FRITTO 13

Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri" (miglior mortadella d'Italia secondo la Guida "Salumi d'Italia") servita con gnocco fritto

TAGLIERE VEGETARIANO 14

Torta salata ripiena di zucchine, spinaci e ricotta servita con hummus di piselli, caprino in crosta di pistacchio e verdure di stagione al forno

TAGLIERE DI FORMAGGI 8,9

Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Gennari", Asiago DOP di Vacca Bruna "Latterie Vicentine", caprino in crosta di pistacchio "Cora", gorgonzola dolce DOP "Gran Riserva Leonardi" e confettura di prugne e Chianti DOCC

→ **GNOCCO FRITTO** 4,9

→ **FOCACCIA PINSA** 4,9

IL TAGLIERE *Signorvino*

- Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino"
- Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri"
- Salame campagnolo "Peveri"
- Prosciutto cotto alle erbe "Leoncini"
- Ciliegine di Bufala con pomodorini
- Asiago DOP di Vacca Bruna
- Focaccia pinsa
- Mini grissini "Zorzi"
- Sfoglie croccanti al Parmigiano Reggiano

CLASSICO 29 | **MAGNUM** 35 | **IMPERIALE** 39

LE FOCACCE

PIZZETTA POMODORO & BUFALA 7,9

Focaccia rossa con pomodoro, ciliegine di Bufala filanti e basilico fresco

FOCACCIA CRUDO & BUFALA 9,9

Focaccia bianca con prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino" e ciliegine di Bufala filanti

FOCACCIA MORTADELLA & STRACCIATELLA 9,9

Focaccia bianca con Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri", stracciatella pugliese e granella di pistacchio

FOCACCIA & TARTUFO 14,9

Focaccia bianca con Fontina DOP, ciliegine di Bufala filanti e scaglie di tartufo nero



SIGNORVINO



PER INIZIARE

ANTIPASTO SIGNORVINO 12,9

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, salame campagnolo, caprino in crosta di pistacchio, polpette di manzo al pomodoro, torta vegetariana, fiori di zucca fritti e focaccia pinsa → **PREZZO PER PERSONA**

FRITTO SIGNORVINO 9,9

Fiori di zucca, arancini al ragù, olive all'ascolana e salvia frita

PATATINE FRITTE CON SALSE 6

Patate fritte con maionese al Traminer e ketchup 100% pomodori italiani

POLPETTE DI MANZO 9,9

Polpette di manzo al sugo di pomodoro

ARROSTICINI 10,9

Arrosticini tipici abruzzesi (Non contengono allergeni)

FOCACCIA LIGURE AL FORMAGGIO 6,9

Focaccia ligure ripiena di formaggio Crescenza

TORTA VEGETARIANA 6,9

Torta salata ripiena di zucchine, spinaci e ricotta

PRIMI

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA 15

→ **CON SCAGLIE DI TARTUFO NERO** +4

Mezze maniche "Rummo" con guanciale croccante, uova e Pecorino Romano, in aggiunta con scaglie di tartufo nero

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA 14

Mezze maniche "Rummo" al sugo di pomodoro, guanciale croccante e Pecorino Romano

SPAGHETTI POMODORO E STRACCIATELLA 13

Spaghetti "Rummo" al pomodoro e Parmigiano Reggiano DOP con stracciatella pugliese

TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE 14

Tagliatelle all'uovo "Pietro Massi" con ragù bolognese e Parmigiano Reggiano DOP

PARMIGIANA DI MELANZANE 14

Melanzane fritte e al forno con sugo di pomodoro, basilico e mozzarella

RISOTTO CON AMARONE 16

Riso Carnaroli con Amarone della Valpolicella, mantecato al burro e Parmigiano Reggiano DOP, accompagnato da una salsa con Parmigiano Reggiano

SPAGHETTI AL PESTO & GAMBERO ROSSO 18

Spaghetti "Rummo" con pesto di basilico, serviti con stracciatella, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e scorzetta di limone

LE SPECIALITÀ EMILIANE

TAGLIERE CULATELLO & GNOCCO FRITTO 18

Culatello di Zibello DOP servito con gnocco fritto

LASAGNA AL FORNO 14

Sfoglie di pasta fresca all'uovo fatte a mano con ragù bolognese, besciamella e Parmigiano Reggiano DOP

SECONDI

COTOLETTA RUSTICA 18

→ **VALDOSTANA (COTTO & FONTINA)** +4

Cotoletta di maiale con panatura di grissini "Zorzi" e scorzetta di limone, servita con patate al forno e maionese al Traminer (disponibile anche nella versione Valdostana con l'aggiunta di prosciutto cotto alle erbe e Fontina DOP)

TAGLIATA DI POLLO 16

Tagliata di petto di pollo con verdure di stagione al forno, servita con maionese al Traminer

TARTARE PIEMONTESE 18

Tartare di Fassona Piemontese, sfoglie croccanti al Parmigiano Reggiano, cipolla rossa agrodolce, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Gennari", frutto del capper, olive taggiasche e senape al miele

FRITTURA DI CALAMARI & MAZZANCOLLE 18

Calamari, mazzancolle e fiori di zucca fritti, scorzetta di limone e maionese al Traminer

SIGNOR BURGER 14

Pane, burger di bovino adulto, Fontina DOP, pomodoro, insalata, cipolla rossa agrodolce e senape al miele, servito con patate fritte

TAGLIATA DI FILETTO 26

Tagliata di filetto di bovino adulto con sale maldon al vino rosso, fondo bruno e verdure di stagione alla griglia

ROAST BEEF 16

Roast Beef di bovino adulto con rucola, pomodorini freschi e scaglie di Parmigiano Reggiano

L'ORTO DI SIGNORVINO 14

Hummus di piselli, carciofi in padella, zucchine, carote, melanzane, cipolla rossa agrodolce, semi di zucca croccanti e salsa con Parmigiano Reggiano

→ **CARCIOFI IN PADELLA** 6

→ **PATATE AL FORNO** 6

→ **VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA** 6

→ **VERDURE DI STAGIONE AL FORNO** 6

→ **INSALATA MISTA** 6

LE INSALATE

INSALATA DI POLLO 12

Tenero petto di pollo, misticanza, carote, pomodorini freschi, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Gennari", olive taggiasche, sfoglie croccanti al Parmigiano Reggiano e senape al miele

INSALATA DI TONNO 14

Tonno sott'olio, uovo sodo, misticanza, fagiolini, pomodorini freschi, cipolla rossa agrodolce e olive taggiasche

LA SIGNOR POLPO 15

Polpo, totano, misticanza, pomodorini freschi, cipolla rossa agrodolce, patate, olive taggiasche e frutto del capper

INSALATA GRECA ALL'ITALIANA 11

Feta, misticanza, pomodorini freschi, cetrioli, cipolla rossa agrodolce e olive taggiasche

CAPRESE 11

Pomodoro, mozzarella, pesto di basilico e basilico fresco

DOLCEZZE

TIRAMISÙ 6

→ **MEZZA PORZIONE** 3,5

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO 6

CREMOSO AL CIOCCOLATO 6

MINI CANNOLI SICILIANI 6

→ **MEZZA PORZIONE** 4

SBRISOLONA MANTOVANA 6

→ **MEZZA PORZIONE** 3,5

GELATINO "BON GIO" 2

→ **COMBO (5 PZ)** 5

SORBETTO PROSECCO & LIMONE 5

TAGLIERE DI DOLCI 13,9

Tiramisù, cremoso al cioccolato, mini cannoli siciliani e sbrisolona con crema

IL SIGNOR CAFFÈ

Caffè espresso "Illy" accompagnato da morbido gelatino "Bon Gio" al fior di latte o al pistacchio, ricoperto da cioccolato fondente
2,9



SIGNORVINO.COM

SERVIZIO € 3

Ai sensi del Reg. UE 1169/11 per visionare gli allergeni contenuti all'interno dei nostri piatti collegati al nostro sito www.signorvino.com, potrai consultarli sotto la voce "Allergeni menù". I prodotti di seguito elencati possono essere conservati alla temperatura di -18°C: lasagna, pane e focacce, fiori di zucca, olive all'ascolana, arancini siciliani, salvia frita, torta vegetariana, arrosticini, patatine fritte, sugo amatriciana, salsa al vino rosso, salsa con parmigiano reggiano, pesto al basilico, gambero rosso, mix di calamari e gamberi, parmigiana di melanzane, riso, filetto di bovino adulto, fondo bruno, cotoletta rustica, pollo, burger di bovino adulto, tartare piemontese, mix di polpo e totano, hummus di piselli, tiramisù, panna cotta, cremoso al cioccolato, crema ricotta, crema mascarpone, sorbetto, cremino al fior di latte.