

SIGNORVINO

A UNIQUE AND COURAGEOUS PROJECT:
TO DISCOVER, GET TO KNOW, AND SHARE
GOOD WINE.

THOUSANDS OF LABELS
BEARING THE NAMES OF THE BEST WINEGROWERS
AND THE FINEST ARTISAN PRODUCTS.
HIGHEST QUALITY AND CONVENIENCE
TO ENJOY AT HOME
OR, SIMPLY, WITH OUR CUISINE.

WE NEVER TIRE OF EXPLORING
AND PROMOTING A GREAT ITALIAN WINERY,
IN WHICH EVERYONE IS WELCOME
AND YOU'RE INVITED.



WINES

Bollicine



0,10 L



0,20 L



0,75 L



SV-CLUB

| | | | | |
|---|-------------|--------------|---------------|--------------|
| ALTA LANGA BRUT MILLESIMATO "PN-CH" Deltetto - Piemonte | 5,9€ | 9,9€ | 33,9€ | 25,9€ |
| VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT "DOGE BIANCO" Veneto | 4,5€ | 7,9€ | 21,9€ | 16,9€ |
| VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE EXTRA DRY "DDD" Duca di Dolle - Veneto | 5,9€ | 9,9€ | 32,9€ | 24,9€ |
| FRANCIACORTA BRUT SATÈN "CAMOUFLAGE" Lombardia | 7,5€ | 11,9€ | 38,9€ | 29,9€ |
| CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT J. M. Aujoux - Borgogna | 5,9€ | 9,9€ | 32,9€ | 24,9€ |
| MOSCATO D'ASTI "FLORID" Piemonte | 4€ | 6,9€ | 20,9€ | 15,9€ |
| CHAMPAGNE BRUT ROSÈ A. Bergère - Champagne | | | 58,9€ | 44,9€ |
| CHAMPAGNE BRUT "SOVERAIN" Henriot - Champagne | | | 58,9€ | 44,9€ |
| CHAMPAGNE EXTRA BRUT CUVÉE VINTAGE Bouche - Champagne | | | 64,9€ | 49,9€ |
| FRANCIACORTA SATÈN "VINTAGE COLLECTION" Ca' del Bosco - Lombardia | | | 71,9€ | 54,9€ |
| FRANCIACORTA ROSÈ Bellavista - Lombardia | | | 72,9€ | 55,9€ |
| CHAMPAGNE EXTRA BRUT GRAND VINTAGE Moët & Chandon - Champagne | | | 111,9€ | 85,9€ |
| CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS Ruinart - Champagne | | | 116,9€ | 89,9€ |

Rosati



0,10 L



0,20 L



0,75 L



SV-CLUB

| | | | | |
|--|-------------|-------------|--------------|--------------|
| PROSECCO BRUT ROSÉ "VIGNÉR" Veneto | 4,5€ | 7,9€ | 20,9€ | 15,9€ |
| PUGLIA NEGROAMARO ROSATO "IANARÈ" Puglia | 4,5€ | 7,9€ | 20,9€ | 15,9€ |

Bianchi



0,10 L



0,20 L



0,75 L



SV-CLUB

| | | | | |
|--|--------------|---------------|---------------|---------------|
| LANGHE BIANCO "CRESTA DI COLLE" | 5 € | 7,9 € | 25,9 € | 19,9 € |
| Piemonte | | | | |
| COLLI TORTONESI TIMORASSO DERTHONA «CALYPSOS» | 7 € | 10,9 € | 32,9 € | 24,9 € |
| Montalbera - Piemonte | | | | |
| LUGANA "LE MARZAIOLE" | 4,5 € | 7,9 € | 23,9 € | 17,9 € |
| Lombardia | | | | |
| VERMENTINO DI SARDEGNA "SALDENYA" | 5 € | 7,9 € | 25,9 € | 19,9 € |
| Podere Guardia Grande - Sardegna | | | | |
| VALDADIGE PINOT GRIGIO "CORÀJO" | 5 € | 7,9 € | 25,9 € | 19,9 € |
| Veneto | | | | |
| TRENTINO GEWÜRZTRAMINER "GOLDENER" | 5,5 € | 8,9 € | 25,9 € | 19,9 € |
| Trentino Alto Adige | | | | |
| ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER "KOLBENHOF" | | | 47,9 € | 36,9 € |
| Hofstätter - Trentino Alto Adige | | | | |
| TREBBIANO D'ABRUZZO RISERVA "MARINA CVETIC" | | | 51,9 € | 39,9 € |
| Masciarelli - Abruzzo | | | | |
| VENEZIA GIULIA RIBOLLA GIALLA | | | 54,9 € | 41,9 € |
| Damijan Podversic - Friuli Venezia Giulia | | | | |
| BIO VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI RISERVA | | | 77,9 € | 59,9 € |
| Villa Bucci - Marche | | | | |

CALICE MISTERIOSO VUOI UNA SFIDA?

*Indovina
il vino!*

€ 5,5



L'ESPERIENZA
DELLA SCOPERTA
PUÒ ESSERE UN GIOCO.
SE INDOVINI
IL VINO ALLA CIECA
UNA SORPRESA PER TE!

BIO

VINO
BIOLOGICO



CALICE
0,10 L



DOPPIO
0,20 L



BOTTIGLIA
0,75 L



Signorvino
CLUB

Rossi



0,10 L



0,20 L



0,75 L



SV-CLUB

| | | | | |
|---|--------------|---------------|---------------|---------------|
| LANGHE NEBBIOLO "VENTO DI TERRA" | 5 € | 7,9 € | 25,9 € | 19,9 € |
| Piemonte | | | | |
| BARBARESCO "B'ASO" | 6,5 € | 10,9 € | 32,9 € | 24,9 € |
| Piemonte | | | | |
| BAROLO "CA' DELL'OSS" | 7,9 € | 12,9 € | 45,9 € | 34,9 € |
| Piemonte | | | | |
| VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO "SFOJÀ" | 5 € | 7,9 € | 25,9 € | 19,9 € |
| Veneto | | | | |
| AMARONE DELLA VALPOLICELLA "MASEGNE" | 7,9 € | 12,9 € | 45,9 € | 34,9 € |
| Veneto | | | | |
| PRIMITIVO DI MANDURIA "ZESTO" | 5 € | 7,9 € | 25,9 € | 19,9 € |
| Puglia | | | | |
| ALTO ADIGE PINOT NERO "STEIL" | 5,5 € | 8,9 € | 28,9 € | 21,9 € |
| Trentino Alto Adige | | | | |
| BIO ROMA ROSSO "CAPOMUNNI" | 4,5 € | 7,9 € | 21,9 € | 16,9 € |
| Tenimenti Leone - Lazio | | | | |
| VALPOLICELLA SUPERIORE "IL RIENTRO" | | | 45,9 € | 34,9 € |
| La Giuva - Veneto | | | | |
| PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE "CONTRADA BARBATO" | | | 45,9 € | 34,9 € |
| Tenute Chiaromonte - Puglia | | | | |
| ALTO ADIGE PINOT NERO RISERVA "MAZON" | | | 49,9 € | 37,9 € |
| Hofstätter - Trentino Alto Adige | | | | |
| BAROLO DELLA TRADIZIONE | | | 58,9 € | 44,9 € |
| Marchesi di Barolo - Piemonte | | | | |
| AMARONE DELLA VALPOLICELLA "CERASUM" | | | 64,9 € | 49,9 € |
| Bennati - Veneto | | | | |
| ETNA ROSSO RISERVA | | | 77,9 € | 59,9 € |
| Tornatore - Sicilia | | | | |
| BIO ROSSO DI MONTALCINO | | | 88,9 € | 67,9 € |
| Poggio di Sotto - Toscana | | | | |
| BAROLO "MARENCA" | | | 97,9 € | 74,9 € |
| Pira Luigi - Piemonte | | | | |

VINI DOLCI E DISTILLATI



0,10 L



0,20 L



BOTTIGLIA



SV-CLUB

| | | | | |
|--|--------------|--------------|---------------|---------------|
| VENETO BIANCO PASSITO "BIGIÙ" | 5 € | 7,9 € | 25,9 € | 19,9 € |
| Veneto | | | | |
| LIMONCELLO DI SORRENTO | 3,5 € | | 25,9 € | 19,9 € |
| Il Convento - Campania | | | | |
| GRAPPA DI CHARDONNAY | 4 € | | 36,9 € | 27,9 € |
| Segnana - Trentino Alto Adige | | | | |
| GRAPPA INVECCHIATA "SOLERA" | 5 € | | 38,9 € | 29,9 € |
| Segnana - Trentino Alto Adige | | | | |
| AMARO ALLE ERBE "SIGNORVINO" | 3,5 € | | 32,9 € | 24,9 € |
| Veneto | | | | |
| LIQUORE NOCCIOLINO | 3,5 € | | 32,9 € | 24,9 € |
| Zu Plun - Trentino Alto Adige | | | | |

LE BIRRE



BOTTIGLIA



SV-CLUB

| | | |
|--|---------------|--------------|
| BIRRA "SANDRINA" CHIARA: 33 CL | 6,9 € | 4,9 € |
| Birra chiara ad alta fermentazione dal gusto fresco ed avvolgente | | |
| BIRRA "SANDRINA" NON FILTRATA: 33 CL | 6,9 € | 4,9 € |
| Birra non filtrata ad alta fermentazione dal gusto profumato e rotondo | | |
| BIRRA "SANDRINA" CHIARA: 75 CL | 12,9 € | 9,9 € |
| Birra chiara ad alta fermentazione dal gusto fresco ed avvolgente | | |
| BIRRA "SANDRINA" NON FILTRATA: 75 CL | 12,9 € | 9,9 € |
| Birra non filtrata ad alta fermentazione dal gusto profumato e rotondo | | |

BIO

VINO
BIOLOGICO



CALICE
0,10 L



DOPPIO
0,20 L



BOTTIGLIA
0,75 L



Signorvino
CLUB



FOOD

CURED MEATS & CHEESES

TAGLIERE CRUDO & PINSA **13 €**

→ **MINI TAGLIERE** **7 €**

"Piazza Peppino" 24-month Parma ham PDO with "Pinsa" focaccia

TAGLIERE "PROIBITA" & PINSA **12 €**

→ **MINI TAGLIERE** **6 €**

La Proibita "Capitelli" cooked shoulder with "Pinsa" focaccia

TAGLIERE VEGETARIANO **14 €**

Savoury pie with courgette, spinach and ricotta filling served with pistachio crusted goat cheese, pea hummus and oven roasted seasonal vegetables

TAGLIERE DI FORMAGGI **8,9 €**

"Gennari" 24-month Parmigiano Reggiano, "Latterie Vicentine" Asiago di Vacca Bruna PDO, "Cora" pistachio crusted goat cheese, "Gran Riserva Leonardi" sweet gorgonzola PDO and plum and Chianti DOCG jam

TAGLIERE SIGNORVINO

29 €

- "Piazza Peppino" 24-month Parma ham PDO
- "Palmieri" Favola Gran Riserva mortadella
- "Peveri" country-style salami
- Apulian stracciatella cheese
- "Pinsa" focaccia
- "Zorzi" mini breadsticks

→ **ADD A CHEESE BOARD + 6,9 €**

TAGLIERE MAGNUM

35 €

- "Piazza Peppino" 24-month Parma ham PDO
- "Palmieri" Favola Gran Riserva mortadella
- "Peveri" country-style salami
- "Grossetti" coppa piacentina PDO
- La Proibita "Capitelli" cooked shoulder
- Apulian stracciatella cheese
- "Pinsa" focaccia
- "Zorzi" mini breadsticks

→ **ADD A CHEESE BOARD + 6,9 €**

TAGLIERE IMPERIALE

40 €

- "Piazza Peppino" 24-month Parma ham PDO
- "Palmieri" Favola Gran Riserva mortadella
- "Peveri" country-style salami
- "Grossetti" coppa piacentina PDO
- Culatello di Zibello PDO cured ham
- La Proibita "Capitelli" cooked shoulder
- Apulian stracciatella cheese
- "Pinsa" focaccia
- Gnocco fritto bread
- "Zorzi" mini breadsticks

→ **ADD A CHEESE BOARD + 6,9 €**

GNOCO FRITTO BREAD **4,9 €**

"PINSA" FOCACCIA **4,9 €**

GNOCO FRITTO

CRUDO, BUFALA & GNOCO FRITTO 13 €

"Piazza Peppino" 24-month Parma ham PDO, buffalo mozzarella petals, gnocco fritto bread and tomatoes

CULATELLO DI ZIBELLO & GNOCO FRITTO 16 €

Culatello di Zibello PDO with gnocco fritto bread

MORTADELLA "FAVOLA" & GNOCO FRITTO 12 €

"Palmieri" Favola Gran Riserva mortadella with gnocco fritto bread

TO SHARE

FRITTO SIGNORVINO 6,9 €

→ MAXI 9,9 €

Courgette flowers, Ascolana olives, Sicilian arancini filled with ragout and crispy fried sage leaves

PATATINE FRITTE CON SALSE 5,9 €

Fried potatoes with Traminer mayo and ketchup with 100% Italian tomatoes

POLPETTE DI MANZO 7,9 €

→ MAXI 10,9 €

Beef meatballs in a tomato sauce served with focaccia

ARROSTICINI 7,9 €

→ MAXI 10,9 €

Meat skewers traditional to Abruzzo (Allergen-free)

FOCACCIA LIGURE AL FORMAGGIO 6,9 €

Ligurian focaccia with a fresh Crescenza cheese filling

TORTA VEGETARIANA 7,9 €

Savoury pie with courgette, spinach and ricotta filling

OUR FOCACCIAS

PIZZETTA POMODORO & BUFALA 7,9 €

Red focaccia with tomato, melted buffalo mozzarella petals and fresh basil

FOCACCIA CRUDO & BUFALA 9,9 €

White focaccia with "Piazza Peppino" 24-month Parma ham PDO and melted buffalo mozzarella petals

FOCACCIA & TARTUFO 14,9 €

White focaccia with Asiago PDO cheese, melted buffalo mozzarella petals and flakes of black truffle

FOCACCIA MORTADELLA & STRACCIATELLA 9,9 €

White focaccia with "Palmieri" Favola Gran Riserva mortadella, apulian stracciatella cheese and chopped pistachios

PASTA & CO.

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA 13 €
→ **CON SCAGLIE DI TARTUFO NERO** + 4 €

Mezze maniche pasta with crispy pork jowl marinated in black pepper, eggs and Pecorino Romano cheese, in addition with flakes of black truffle

🍷 **PAIR WITH ROMA ROSSO "CAPOMUNNI" + 4,5 €**

TAGLIATELLE CON FUNGHI PORCINI 15 €

"Pietro Massi" egg tagliatelle pasta with porcini mushrooms, butter and Parmigiano Reggiano PDO cheese

🍷 **PAIR WITH ALTO ADIGE PINOT NERO "STEIL" + 5,5 €**

TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE 13 €

"Pietro Massi" egg tagliatelle pasta with ragout sauce and Parmigiano Reggiano PDO cheese

🍷 **PAIR WITH VALDADIGE PINOT GRIGIO "CORÀJO" + 5 €**

SPAGHETTI POMODORO E STRACCIATELLA 12 €

Spaghetti with tomato sauce and Parmigiano Reggiano PDO cheese with apulian stracciatella cheese

🍷 **PAIR WITH PUGLIA NEGROAMARO ROSATO "IANARÈ" + 4,5 €**

SPAGHETTI CACIO E PEPE 13 €

→ **CON SCAGLIE DI TARTUFO NERO** + 4 €

Spaghetti with cacio cheese sauce and black pepper, in addition with flakes of black truffle

🍷 **PAIR WITH VERMENTINO DI SARDEGNA "SALDENYA" + 5 €**

RISOTTO CON AMARONE 16 €

Carnaroli rice with Amarone della Valpolicella served with Parmigiano Reggiano cheese sauce

🍷 **PAIR WITH AMARONE DELLA VALPOLICELLA "MASEGNE" + 7,9 €**

SALADS

LA SIGNOR POLPO 15 €

Octopus, squid, mixed-leaf salad, tomatoes, sweet-and-sour red onion, chickpeas and Taggiasca olives (Naturally gluten-free)

INSALATA DI TONNO 14 €

Tuna in oil, mixed-leaf salad, pan-fried artichokes, tomatoes, sweet-and-sour red onion and Taggiasca olives

INSALATA DI POLLO 12 €

Tender chicken breast, mixed-leaf salad, carrots, tomatoes, flakes of "Gennari" 24-month Parmigiano Reggiano PDO cheese, taggiasca olives, crunchy Parmigiano Reggiano cheese wafers and honey mustard

INSALATA VEGETARIANA 11 €

Black rice, red cabbage, buffalo mozzarella petals, tomatoes, carrots, chickpeas, corn and crunchy pumpkin seeds

ITALIAN CUISINE

COTOLETTA RUSTICA 16 €

Pork cutlet breaded with "Zorzi" crushed breadsticks and lemon zest served with oven roasted potatoes and Traminer mayo

🍷 PAIR WITH CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT + 5,9 €

TARTARE PIEMONTESE AL COLTELLO 16 €

Beef tartare, crunchy Parmigiano Reggiano cheese wafers, sweet-and-sour red onion, taggiasca olives, flakes of "Gennari" 24-month Parmigiano Reggiano PDO cheese and honey mustard

🍷 PAIR WITH LANGHE NEBBIOLO "VENTO DI TERRA" + 5 €

TAGLIATA DI POLLO 14 €

Sliced chicken breast with oven roasted seasonal vegetables, served with Traminer mayo

🍷 PAIR WITH VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. BRUT "DOGE BIANCO" + 4,5 €

SIGNOR BURGER 18 €

Bun bread, beef burger, Asiago PDO cheese, salad, fresh tomato, crispy pork jowl, sweet-and-sour red onion and Traminer mayo, served with fried potatoes

🍷 PAIR WITH PROSECCO BRUT ROSÉ "VIGNÉR" + 4,5 €

TAGLIATA DI FILETTO 24 €

Grilled beef tenderloin with oven roasted seasonal vegetables

🍷 PAIR WITH PRIMITIVO DI MANDURIA "ZESTO" + 5 €

GUANCETTA BRASATA CON BRUNELLO 21 €

Pork guancetta (cheek) braised in Brunello di Montalcino with mashed potatoes

🍷 PAIR WITH VALPOLICELLA SUP. RIPASSO "SFOJÀ" + 5 €

L'ORTO DI SIGNORVINO 12 €

Pea hummus, pan-fried artichokes, red cabbage, carrots, cauliflowers, sweet-and-sour red onion, crunchy pumpkin seeds and Parmigiano Reggiano cheese sauce

🍷 PAIR WITH LUGANA "LE MARZAIOLE" + 4,5 €

OUR SIDES

FRIED POTATOES 5 €

OVEN ROASTED POTATOES 5 €

OVEN ROASTED SEASONAL VEGETABLES 5 €

PAN-FRIED ARTICHOKES 5 €

MASHED POTATOES 5 €

MIXED SALAD 5 €

DESSERTS

TIRAMISÙ* 6 €
→ **HALF PORTION** 3,5 €

Tiramisù pudding with sponge fingers, coffee and cocoa

* Also available in gluten-free version

CHEESECAKE 6 €
→ **HALF PORTION** 3,5 €

Cheesecake with wild berry sauce

TORTINO DI CIOCCOLATO 6 €

Chocolate lava cake and mascarpone cream

MINI CANNOLI SICILIANI 6 €
→ **HALF PORTION** 4 €

Three mini Sicilian cannolis with ricotta cheese, garnished with chopped pistachios and chocolate shavings

SBRISOLONA MANTOVANA 6 €
→ **HALF PORTION** 3,5 €

Pastry made with corn flour, almonds and mascarpone cream

GELATINO "BON GIO" 2 €
→ **COMBO (5pcs)** 5 €

"Fior di latte" milk ice-cream covered in dark chocolate

SORBETTO 5 €

Lemon sorbet with lemon, prosecco and rosemary (Allergen-free)

TAGLIERE DI DOLCI 13 €

Tiramisù, cheesecake with wild berry sauce, mini sicilian cannolis and sbrisolona with mascarpone cream

IL SIGNOR CAFFÈ 3 €

"Illy" espresso coffee accompanied by soft "Bon Gio" milk ice-cream covered in dark chocolate



SIGNORVINO.COM

SERVICE AND COVER CHARGE € 2,5

Pursuant to Reg. Reg. 1169/11 visit our website www.signorvino.com to view allergens contained in our dishes.

The following products may be conserved at a temperature of -18°C:
breads and focaccias, courgette flowers, ascolana olives, sicilian arancini, fried sage leaves, vegetarian savoury pie, arrosticini, fried potatoes, cacio e pepe sauce, porcini mushrooms sauce, rice, amarone sauce, grilled beef tenderloin, rustic cutlet, chicken, burger, beef tartare, pork cheek, mashed potatoes, pea hummus, octopus and squid, parmigiano reggiano cheese sauce, cheesecake, tiramisù, chocolate lava cake, mascarpone cream, ricotta cream, bon gio ice cream.

