

# SIGNORVINO

UN PROGETTO UNICO E CORAGGIOSO:  
SCOPRIRE, CONOSCERE E CONDIVIDERE  
IL BUON VINO.

MIGLIAIA DI ETICHETTE DEI MIGLIORI VIGNAIOLI  
E LE ECCELLENZE DEGLI ARTIGIANI DEL GUSTO.  
MASSIMA QUALITÀ E CONVENIENZA  
DA GODERE A CASA VOSTRA  
O DA GUSTARE IN SEMPLICITÀ  
CON LA NOSTRA CUCINA.

NON CI STANCHEREMO MAI DI ESPLORARE  
E FAR CRESCERE UNA GRANDE CANTINA ITALIANA,  
IN CUI TUTTI SI SENTONO BENVENUTI  
E TU SEI INVITATO.





VINI

# Bollicine



0,10 L



0,20 L



0,75 L



SV-CLUB

<b>ALTA LANGA BRUT "LIMITED EDITION"</b> Fontanafredda - Piemonte	<b>5,9€</b>	<b>9,9€</b>	<b>29,9€</b>	<b>22,9€</b>
<b>VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT "DOGE BIANCO"</b> .....	<b>4,5€</b>	<b>7,9€</b>	<b>21,9€</b>	<b>16,9€</b>
<b>VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE EXTRA DRY "DDD"</b> .....	<b>5,9€</b>	<b>9,9€</b>	<b>32,9€</b>	<b>24,9€</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT SATÈN "CAMOUFLAGE"</b> .....	<b>7,5€</b>	<b>11,9€</b>	<b>38,9€</b>	<b>29,9€</b>
<b>CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT</b> .....	<b>5,9€</b>	<b>9,9€</b>	<b>32,9€</b>	<b>24,9€</b>
<b>MOSCATO D'ASTI "FLORID"</b> .....	<b>4€</b>	<b>6,9€</b>	<b>20,9€</b>	<b>15,9€</b>
<b>CHAMPAGNE BRUT ROSÉ</b> .....			<b>58,9€</b>	<b>44,9€</b>
<b>CHAMPAGNE BRUT "SOVERAIN"</b> .....			<b>63,9€</b>	<b>48,9€</b>
<b>CHAMPAGNE EXTRA BRUT CUVÉE VINTAGE</b> .....			<b>64,9€</b>	<b>49,9€</b>
<b>FRANCIACORTA ROSÉ</b> .....			<b>72,9€</b>	<b>55,9€</b>
<b>FRANCIACORTA SATÈN "VINTAGE COLLECTION"</b> .....			<b>73,9€</b>	<b>56,9€</b>
<b>CHAMPAGNE EXTRA BRUT GRAND VINTAGE</b> .....			<b>111,9€</b>	<b>85,9€</b>
<b>CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS</b> .....			<b>116,9€</b>	<b>89,9€</b>

# Rosati



0,10 L



0,20 L



0,75 L



SV-CLUB

<b>PROSECCO BRUT ROSÉ "VIGNÉR"</b> .....	<b>4,5€</b>	<b>7,9€</b>	<b>20,9€</b>	<b>15,9€</b>
<b>PUGLIA NEGROAMARO ROSÉ "GRECIÀ"</b> .....	<b>4,5€</b>	<b>7,9€</b>	<b>20,9€</b>	<b>15,9€</b>

# Bianchi



0,10 L



0,20 L



0,75 L



SV-CLUB

<b>LANGHE BIANCO "CRESTA DI COLLE"</b> .....	<b>5 €</b>	<b>7,9 €</b>	<b>25,9 €</b>	<b>19,9 €</b>
Piemonte				
<b>VERMENTINO DI SARDEGNA "SALDENYA"</b> .....	<b>5 €</b>	<b>7,9 €</b>	<b>25,9 €</b>	<b>19,9 €</b>
Podere Guardia Grande - Sardegna				
<b>TRENTINO GEWÜRZTRAMINER "GOLDENER"</b> .....	<b>5,5 €</b>	<b>8,9 €</b>	<b>25,9 €</b>	<b>19,9 €</b>
Trentino Alto Adige				
<b>LUGANA "LE MARZAIOLE"</b> .....	<b>4,5 €</b>	<b>7,9 €</b>	<b>23,9 €</b>	<b>17,9 €</b>
Lombardia				
<b>VALDADIGE PINOT GRIGIO "CORÀJO"</b> .....	<b>5 €</b>	<b>7,9 €</b>	<b>25,9 €</b>	<b>19,9 €</b>
Veneto				
<b>ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER "KOLBENHOF"</b> .....			<b>47,9 €</b>	<b>36,9 €</b>
Hofstätter - Trentino Alto Adige				
<b>VENEZIA GIULIA RIBOLLA GIALLA</b> .....			<b>58,9 €</b>	<b>44,9 €</b>
Damijan Podversic - Friuli Venezia Giulia				
<b>VENEZIA GIULIA "VINTAGE TUNINA"</b> .....			<b>75,9 €</b>	<b>57,9 €</b>
Jermann - Friuli Venezia Giulia				
<b>BIO VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI RISERVA</b> .....			<b>77,9 €</b>	<b>59,9 €</b>
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

<b>LANGHE NEBBIOLO "VENTO DI TERRA"</b> .....	<b>5 €</b>	<b>7,9 €</b>	<b>25,9 €</b>	<b>19,9 €</b>
Piemonte				
<b>BARBARESCO "B'ASO"</b> .....	<b>6,5 €</b>	<b>10,9 €</b>	<b>32,9 €</b>	<b>24,9 €</b>
Piemonte				
<b>BAROLO "CA' DELL'OSS"</b> .....	<b>7,9 €</b>	<b>12,9 €</b>	<b>45,9 €</b>	<b>34,9 €</b>
Piemonte				
<b>BAROLO DI SERRALUNGA D'ALBA</b> .....	<b>9 €</b>	<b>14,9 €</b>	<b>51,9 €</b>	<b>39,9 €</b>
Pico Maccario - Piemonte				
<b>VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO "SFOJÀ"</b> .....	<b>5 €</b>	<b>7,9 €</b>	<b>25,9 €</b>	<b>19,9 €</b>
Veneto				
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA "MASEGNE"</b> .....	<b>7,9 €</b>	<b>12,9 €</b>	<b>45,9 €</b>	<b>34,9 €</b>
Veneto				
<b>PRIMITIVO DI MANDURIA "ZESTO"</b> .....	<b>5 €</b>	<b>7,9 €</b>	<b>25,9 €</b>	<b>19,9 €</b>
Puglia				
<b>ALTO ADIGE PINOT NERO "STEIL"</b> .....	<b>5,5 €</b>	<b>8,9 €</b>	<b>28,9 €</b>	<b>21,9 €</b>
Trentino Alto Adige				
<b>VALPOLICELLA SUPERIORE "IL RIENTRO"</b> .....			<b>45,9 €</b>	<b>34,9 €</b>
La Giuva - Veneto				
<b>PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE "CONTRADA BARBATO"</b> .....			<b>45,9 €</b>	<b>34,9 €</b>
Tenute Chiaromonte - Puglia				
<b>ALTO ADIGE PINOT NERO RISERVA "MAZON"</b> .....			<b>51,9 €</b>	<b>39,9 €</b>
Hofstätter - Trentino Alto Adige				
<b>BAROLO DELLA TRADIZIONE</b> .....			<b>58,9 €</b>	<b>44,9 €</b>
Marchesi di Barolo - Piemonte				
<b>ETNA ROSSO RISERVA</b> .....			<b>77,9 €</b>	<b>59,9 €</b>
Tornatore - Sicilia				
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b> .....			<b>84,9 €</b>	<b>64,9 €</b>
La Giuva - Veneto				
<b>BIO ROSSO DI MONTALCINO</b> .....			<b>88,9 €</b>	<b>67,9 €</b>
Poggio di Sotto - Toscana				
<b>BAROLO "MARENCA"</b> .....			<b>97,9 €</b>	<b>74,9 €</b>
Pira Luigi - Piemonte				

## VINI DOLCI E DISTILLATI



0,10 L



0,20 L



BOTTIGLIA



SV-CLUB

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

## LE BIRRE



BOTTIGLIA



SV-CLUB

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





CUCINA

# SALUMI & FORMAGGI

**TAGLIERE CRUDO & PINSA** ..... **13 €**

→ **MINI TAGLIERE** ..... **7 €**

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

**TAGLIERE COTTO & PINSA** ..... **12 €**

→ **MINI TAGLIERE** ..... **6 €**

Prosciutto cotto alle erbe Bracello "Leoncini" con focaccia pinsa

**TAGLIERE VEGETARIANO** ..... **14 €**

Torta salata ripiena di zucchine, spinaci e ricotta servita con caprino in crosta di pistacchio, hummus di piselli 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 DOCG

## TAGLIERE SIGNORVINO

**29 €**

- Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino"
- Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri"
- Salame campagnolo "Peveri"
- Stracciatella pugliese
- Focaccia pinsa
- Mini grissini "Zorzi"

→ **TAGLIERE DI FORMAGGI + 6,9 €**



## TAGLIERE MAGNUM

**35 €**

- Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino"
- Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri"
- Salame campagnolo "Peveri"
- Coppa piacentina DOP "Grossetti"
- Prosciutto cotto alle erbe "Leoncini"
- Stracciatella pugliese
- Focaccia pinsa
- Mini grissini "Zorzi"

→ **TAGLIERE DI FORMAGGI + 6,9 €**



## TAGLIERE IMPERIALE

**40 €**

- Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino"
- Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri"
- Salame campagnolo "Peveri"
- Coppa piacentina DOP "Grossetti"
- Culatello di Zibello DOP
- Prosciutto cotto alle erbe "Leoncini"
- Stracciatella pugliese
- Focaccia pinsa
- Gnocco fritto
- Mini grissini "Zorzi"

→ **TAGLIERE DI FORMAGGI + 6,9 €**



**GNOCO FRITTO** ..... **4,9 €**

**FOGACCIA PINSA** ..... **4,9 €**

# GNOCCO FRITTO

- CRUDO, BUFALA & GNOCCO FRITTO** ..... 13 €  
Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino", petali di bufala, gnocco fritto e pomodori
- CULATELLO DI ZIBELLO & GNOCCO FRITTO** ..... 16 €  
Culatello di Zibello DOP servito con gnocco fritto
- MORTADELLA "FAVOLA" & GNOCCO FRITTO** ..... 12 €  
Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri" (miglior mortadella d'Italia secondo la Guida "Salumi d'Italia") servita con gnocco fritto

# DA CONDIVIDERE

- FRITTO SIGNORVINO** ..... 6,9 €  
→ **MAXI** ..... 9,9 €  
Fiori di zucca, olive all'ascolana, arancini alla siciliana al ragù e salvia frita
- PATATINE FRITTE CON SALSE** ..... 5,9 €  
Patate fritte con maionese al Traminer e ketchup 100% pomodori italiani
- POLPETTE DI MANZO** ..... 7,9 €  
→ **MAXI** ..... 10,9 €  
Polpette di manzo al sugo di pomodoro con focaccia
- ARROSTICINI** ..... 7,9 €  
→ **MAXI** ..... 10,9 €  
Arrosticini tipici abruzzesi (Non contengono allergeni)
- FOCACCIA LIGURE AL FORMAGGIO** ..... 6,9 €  
Focaccia ligure ripiena di formaggio Crescenza
- TORTA VEGETARIANA** ..... 7,9 €  
Torta salata ripiena di zucchine, spinaci e ricotta

# LE FOCACCE

- PIZZETTA POMODORO & BUFALA** ..... 7,9 €  
Focaccia rossa con pomodoro, petali di bufala filante e basilico fresco
- FOCACCIA CRUDO & BUFALA** ..... 9,9 €  
Focaccia bianca con prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino" e petali di bufala filante
- FOCACCIA & TARTUFO** ..... 14,9 €  
Focaccia bianca con Fontina DOP, petali di bufala filante e scaglie di tartufo nero
- FOCACCIA MORTADELLA & STRACCIATELLA** ..... 9,9 €  
Focaccia bianca con Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri", stracciatella pugliese e granella di pistacchio

# PASTA

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

Mezze maniche con guanciale croccante marinato al pepe nero, uova e pecorino romano, in aggiunta con scaglie di tartufo nero

🍷 **DA GUSTARE CON ALTO ADIGE PINOT NERO "STEIL" + 5,5 €**

**TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE** ..... 13 €

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

🍷 **DA GUSTARE CON LANGHE NEBBIOLO "VENTO DI TERRA" + 5 €**

**SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO** ..... 12 €

→ **CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO** ..... + 4 €

Spaghetti aglio, olio e peperoncino, in aggiunta con tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e scorzetta di limone

🍷 **DA GUSTARE CON VALDADIGE PINOT GRIGIO "CORÀJO" + 5 €**

**SPAGHETTI POMODORO E STRACCIATELLA** ..... 12 €

Spaghetti al pomodoro e Parmigiano Reggiano DOP con stracciatella pugliese

🍷 **DA GUSTARE CON PUGLIA NEGROAMARO ROSÉ "GRECIA" + 4,5 €**

**SPAGHETTI CACIO E PEPE** ..... 13 €

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

Spaghetti cremosi con pecorino romano e pepe nero, in aggiunta con scaglie di tartufo nero

🍷 **DA GUSTARE CON VERMENTINO DI SARDEGNA "SALDENYA" + 5 €**

**RISOTTO CON AMARONE** ..... 16 €

Riso Carnaroli al vino, Amarone della Valpolicella e salsa con Parmigiano Reggiano

🍷 **DA GUSTARE CON AMARONE DELLA VALPOLICELLA "MASEGNE" + 7,9 €**

# LE INSALATE

**LA SIGNOR POLPO** ..... 15 €

Polpo, totano, misticanza, pomodorini, cipolla rossa agrodolce, fagiolini e olive taggiasche

**INSALATA DI TONNO** ..... 14 €

Tonno sott'olio, misticanza, carciofi in padella, pomodorini, cipolla rossa agrodolce e olive taggiasche

**INSALATA DI POLLO** ..... 12 €

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

**INSALATA VEGETARIANA** ..... 11 €

Misticanza, carote, mais, pomodorini, petali di bufala, ceci e semi di zucca  
(Naturalmente priva di glutine)

# CUCINA ITALIANA

**COTOLETTA RUSTICA** ..... 16 €  
→ **VERSIONE VALDOSTANA (COTTO & FONTINA)** ..... + 4 €

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

🍷 **DA GUSTARE CON CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT + 5,9 €**

**TARTARE PIEMONTESE** ..... 16 €

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

🍷 **DA GUSTARE CON LANGHE NEBBIOLO "VENTO DI TERRA" + 5 €**

**TAGLIATA DI POLLO** ..... 14 €

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

🍷 **DA GUSTARE CON VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. BRUT "DOGE BIANCO" + 4,5 €**

**SIGNOR BURGER** ..... 18 €

Pane, burger di bovino adulto, Fontina DOP, insalata, pomodoro fresco, guanciale croccante, cipolla rossa agrodolce e maionese al Traminer, servito con patate fritte e salse

🍷 **DA GUSTARE CON FRANCIACORTA BRUT SATÈN "CAMOUFLAGE" + 7,5 €**

**SIGNOR BURGER VEGETARIANO** ..... 16 €

Pane, burger vegetariano, Fontina DOP, insalata, pomodoro fresco, cipolla rossa agrodolce e maionese al Traminer, servito con patatine fritte e salse

🍷 **DA GUSTARE CON PROSECCO BRUT ROSÉ "VIGNÉR" + 4,5 €**

**TAGLIATA DI FILETTO** ..... 24 €

Filetto di bovino adulto alla griglia con sale maldon al vino rosso e verdure di stagione grigliate

🍷 **DA GUSTARE CON VALPOLICELLA SUP. RIPASSO "SFOJÀ" + 5 €**

**ROAST BEEF** ..... 15 €

Roast Beef di bovino adulto con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Gennari"

🍷 **DA GUSTARE CON ALTO ADIGE PINOT NERO "STEIL" + 5,5 €**

**L'ORTO DI SIGNORVINO** ..... 12 €

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

🍷 **DA GUSTARE CON LUGANA "LE MARZAIOLE" + 4,5 €**

## I NOSTRI CONTORNI

**PATATINE FRITTE CON SALSE** ..... 5,9 €

**PATATE NOVELLE AL FORNO** ..... 5 €

**VERDURE DI STAGIONE AL FORNO** ..... 5 €

**VERDURE GRIGLIATE** ..... 5 €

**CARCIOFI IN PADELLA** ..... 5 €

**INSALATA MISTA** ..... 5 €

# DOLCEZZE

**TIRAMISÙ\*** ..... **6 €**  
→ **MEZZA PORZIONE** ..... **3,5 €**

Crema tiramisù con savoiardi, caffè e cacao  
\* Disponibile anche in versione senza glutine

**CHEESECAKE** ..... **6 €**  
→ **MEZZA PORZIONE** ..... **3,5 €**

Crema al formaggio e vaniglia su base croccante con salsa ai frutti di bosco

**TORTINO DI CIOCCOLATO** ..... **6 €**

Tortino di cioccolato con cuore fondente e crema mascarpone

**MINI CANNOLI SICILIANI** ..... **6 €**  
→ **MEZZA PORZIONE** ..... **4 €**

Tre mini cannoli siciliani con ricotta guarniti con granella di pistacchio e scaglie di cioccolato

**SBRISOLONA MANTOVANA** ..... **6 €**  
→ **MEZZA PORZIONE** ..... **3,5 €**

Dolce tipico mantovano con farina di mais, mandorle e crema mascarpone

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

Morbidi gelatini al fior di latte ricoperti da cioccolato fondente

**SORBETTO** ..... **5 €**

Sorbetto al limone, prosecco e rosmarino (Non contiene allergeni)

---

## TAGLIERE DI DOLCI 13 €

Tiramisù, cheesecake ai frutti di bosco, mini cannoli siciliani  
e sbrisolona con crema mascarpone

---

## IL SIGNOR CAFFÈ 3 €

Caffè espresso "Illy" accompagnato da morbido gelatino "Bon Gio"  
al fior di latte ricoperto da cioccolato fondente

---



**SIGNORVINO.COM**

**SERVIZIO E COPERTO € 2,5**

Ai sensi del Reg. UE 1169/11 per visionare gli allergeni contenuti all'interno dei nostri piatti  
collegati al nostro sito [www.signorvino.com](http://www.signorvino.com).

I prodotti di seguito elencati possono essere conservati alla temperatura di -18°C: pane e focacce, fiori di zucca, olive all'ascolana, arancini siciliani, salvia frita, torta vegetariana, arrosticini, patatine fritte, preparato cacio e pepe, preparato aglio olio peperoncino, tartare di gambero rosso, riso, salsa al vino con amarone, filetto di bovino adulto, cotoletta rustica, pollo, burger di bovino adulto, burger vegetariano, tartare piemontese, hummus di piselli, mix di polpo e totano, salsa con parmigiano reggiano, fagiolini, cheesecake, tiramisù, tortino di cioccolato, crema mascarpone, crema di ricotta, cremino al fior di latte.



