

MENU

Salade verte croquante, vinaigrette a l'avocat et citron vert	\$ 12
Burratina, tomates fraiches et chiffonnade de basilic (100 gr)	\$ 15
Tartare de saumon, Topinambour mariné, mayonnaise au safran, concombre à l'aneth	\$ 18
Plateau de viandes froides assorties et fromages importés (Demandez à votre serveur)	\$ 17
Salade Panzanella, tomate fraiche, Bufala mozzarella, pain, olive, oignon rouge, concombre	\$ 15
Prosciutto Italiano Consorzio San Daniele DOP Riserva 18 mois Citterio®	\$ 16
Côtelette d'agneau grillée (*1 Chaque), courgettes à la menthe en spaghetti	\$ 8
Crevettes Tempura (*3) en pâte à la bière Peroni, salade d'agrumes épicées	\$ 19
Calamari Fritti (Calmar frit), sauce tomates rôties épicées	\$ 14
Pieuvre grillée, oignons rouges, tomate cerise, persil frais et fèves canellini	\$ 25
<hr/>	
Pasta à l'inspiration du moment (demandez à votre serveur)	\$ 25
Spaghetti artichauts, pancetta, pesto de tomate séché, Grenoble rôties	\$ 23
Gnocchi maison ricotta et pomme de terre, sauce Napoletana	\$ 22
Risotto Acquarello®, asperges, mascarpone, menthe fraiche et zeste de citron jaune	\$ 24
Saumon grillé, salsa de poivrons mixtes, polenta croustillante	\$ 30
Filet mignon de bœuf Angus Noir AAA poêlé, purée de pommes de terre et légumes vert	\$ 42
Côtelette d'agneau grillée (*4 Lamb Chops), pomme de terre frite et légume du marché	\$ 39
Fiorentina T-Bone Style de Florence 1.4kg, Légumes et Chips Maison à l'huile de Truffles	\$ 120
Côte de Bœuf – Bébé Tomahawk 49oz/1.4Kg vieilli 30 jours, Légumes et Chips Maison	\$ 130

SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Prosecco DOC Brut, Tenuta Sant'Anna, Veneto	\$ 13
Pecorino BIO IGT Terre di Chieti 2017, Frentana (Blanc)	\$ 14
Impostino Montecucco DOC 2012, Impostino, Toscana (Rouge)	\$ 16
Cartagho Nero D'avola DOC 2014, Mandrarosso, Sicilia (Rouge)	\$ 20

Buon Appetito

Wi-Fi: Signorvino-Guest PW: Frentana

SIGNORVINOMTL™

Dolci

Crème Brûlée	\$ 8
Soufflée au Chocolat	\$ 9
Panna Cotta, vino cotto uva fresca Flan froid de crème, réduction de vin rouge et raisins frais	\$ 7
Tiramisù Mascarpone, biscuit et café	\$ 9
Affogato Al Caffè Gelato recouvert de caffè espresso	\$ 6

Caffè



Espresso	\$ 3
Macchiato	\$ 3
Cappuccino	\$ 4
Caffé Late	\$ 5
Tisane, thé et infusion	\$ 3

SIGNORVINOMTL™

Carte des Vins / Wine List

3 Avril, 2019

SIGNORVINO MTL™

GRAPPA

GRAPPA BIANCA TRENTO	10
GRAPPA ALLE ERBE Camomilla	15
GRAPPA Cream Original	15
GRAPPA Di Moscato Giallo	15
BIO GRAPPA	18
ALAMBICCO GRAPPINO Bianco	20
NONINO MOSCATO	20
CRISTALLI Acquavite d'Uva Fragolino	25
GIBI 50% Grappa 50% Brandy	21
GRAPPA RISERVA 1870 5 ans en barrique	25
GRAPPA RISERVA 140 anniversario	25
GRAPPA RISERVA AMARONE RISERVA (24 mois en barrique)	30
GRAPPA RISERVA DECEM (10 ans en barrique)	40
GRAPPA BRANDY MOSCATO ROSA (10 ans en barrique)	45

AMARO

AVERNA, SICILIA	11
BLACK NOTE	11
AMARO DEL CAPO, CALABRIA	11
LUCANO, LUCANIA BASILICATA	11

LIQUEUR

CHO' WILLIAMS – Chocolate & Barlett Liqueur	14
CAMPARI	11
LIMONCELLO DL SORRENTO	11
SAMBUCA	11
AMARETTO	11

VODKA

KETEL ONE	14
TITO'S Handmade	14
GREY GOOSE	18
BELVEDERE	18

GIN

MADISON PARK London Dry Gin	14
MADISON PARK Pink	14
MADISON PARK Breakfast Gin	14
BOMBAY	11
TANQUERAY	11
HENDRICKS	16
THE BOTANIST ISLAY DRY GIN	18

SIGNORVINOMTL™

SINGLE MALT SCOTCH

ABERFELDY 12 ans Highland Single Malt	20
GLENFIDDICH 12 ans – Highland Single Malt	20
GLENLIVET 12 ans – Highland – Single Malt	20
GLEN BRETON “Rare” Fiddler’s Choice Single Malt	10
GLEN BRETON “Rare” 10 ans –Single Malt	14
GLEN BRETON “Rare” 14 ans – Single Malt	20

WHISKEY

ST-LEGER	10
JAMESON	14
JACK DANIEL’S	14
CHIVAS REGAL	20
WILD TURKEY KENTUKY STRIAT BOURBON	12
CROWN ROYAL	12
JOHNNIE WALKER Red Label	13
JOHNNIE WALKER Black Label	15
JOHNNIE WALKER Green Label	30

COGNAC

REMY MARTIN VSOP	20
REMY MARTIN XO Fine Champagne Cognac	55
COUVOISIER XO Fine Champagne Cognac	50

TEQUILA

CAZADORES	12
PATRON X.O. CAFFE	18
PATRON SILVER	30
DON JULIO	30

RHUM

BACARDI SUPERIOR BLANCO	9
BACARDI GOLD	9
CAPTAIN MORGAIN SPRICE	11
APPLETON RHUM	15
BACARDI RESERVE SUPERIORE 8 ans	15
BACARDI RESERVE SUPERIORE 10 ans	20

SIGNORVINO MTL™

MARTINIS & COCKTAILS

APEROL SPRITZ 8

Prosecco D.O.C. Brut - Tenuta Sant'Anna, Aperol & Soda

BELLINI 11

Prosecco D.O.C. Brut - Tenuta Sant'Anna, nectar de peche & Peach Snaps

NEGRONI 11

Campari, Cinzanno Rosso & Gin

COSMOPOLITAN 11

Vodka, Grand Marnier, Jus de Canneberge

ESPRESSO 11

Vodka, Kalua & Danesi Espresso

NUTTY 11

Vodka, Frangelico, Amaretto

LITCHI 11

Vodka, Soho Jus de Litchi

MARGARITA ITALIANA 11

Tequila, Amaretto, Cointreau & Jus de Lime frais

MOJITO 11

Rhum blanc Bacardi, Menthe broyé, Jus de lime

MIMOSA SIGNORVINO 11

Prosecco D.O.C. Brut - Tenuta Sant'Anna, Jus d'orange

SANGRIA ROSSO / Verre 9 /Pichet 35

Appleton Rhum, Cointreau, Vin Rouge, Jus D'orange & Soda Gingembre

SIGNORVINOMTL™

Bollicine

	<u>Bouteille/Verre</u>	
Prosecco Brut DOC, Tenuta Sant'Anna	60	13

Lambrusco

Lambrusco Gala Castelvetro DOP, Chiarli, Emilia Romagna	50	12
Lambrusco Rose IGT, Chiarli, Emilia Romagna	50	12
Centenario Rosato IGT, Chiarli, Emilia Romagna	60	
Salamino Secco di Santa Croce DOC, Chiarli, Emilia Romagna	60	
Sorbara "Prestigio" Secco DOC, Chiarli, Emilia Romagna	60	
Vecchia Modena DOC Chiarli, Emilia Romagna	60	
Vecchia Modena Nero DOC Chiarli, Emilia Romagna	60	
Il Baluardo Graparossa di Castelvetro Abboccato DOC	65	
Fondo di Biverde BIO Graparossa di Castelvetro DOC	65	

Bianco

Abruzzo

Trebbiano D'Abruzzo DOC 2017, Frentana	40	12
Chardonnay Terre di Chieti IGT 2017, Frentana	40	12
Pinot Grigio Terre di Chieti IGT 2016, Frentana	45	13
Pecorino BIO 2017 Terre di Chieti, Frentana, Abruzzo	55	14

Bianco Italia

Titus Grechetto Umbria DOC 2017, Chiorri	55	
Aulente IGT Bianco Rubicone, San Patrignano	65	
Sauvignon Blanc 2016 BIO-VEGAN , Cappuccina, Veneto	65	
Raudii Bianco 2017 Garganega, Domini Veneti	60	
Fallegro Langhe Favorita 2016, G.Gagliardo, Piemonte	65	15
Vis Uvae Il Carpino, 2013 Pinot Grigio (vin orange) Frioul	80	
Bianco Del Borgo 2016, Tenimenti D'Alessandro, Toscana	80	

Sicilia

Grillo Sicilia 2016 DOC BIO-VEGAN , Settesoli	50	
CDC Bianco Terre Sicilia IGP 2017, Cristo di Campobello	65	15
Seligo Bianco 2016, Grillo et Chardonnay, Settesoli	65	

SIGNORVINOMTL™

Rosso

Abruzzo

	<u>Bouteille/Verre</u>	
Sangiovese Terre di Chieti I.G.T., Frentana	40	12
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C., Frentana	40	12

BRUNELLO DI MONTALCINO

Le village pittoresque de Montalcino est situé dans le coin sud-ouest de la Toscane. On y retrouve les plantations du cépages Sangiovese sur les collines vallonnées ou "poggio". Ce vin sec, corsé et frais est devenu un des plus populaire d'Italie. Il accompagne bien les fromages affinés.

The picturesque village of Montalcino is situated in the south west corner of Tuscany. There, rolling hills or "poggio" are planted with rows of the Sangiovese grape. Doc law requires 4 years (5 years for riserva before being officially called Brunello. It has become one of Italy's most popular wines. It's dry, full bodied and fresh. It compliments hearty dishes and sharp cheeses.

Toscana

Ottava Rima 2014, Tenuta L'Impostino	65
Ciarlone 2014, Tenuta L'Impostino	70
Impostino Montecucco DOC 2012, Tenuta L'Impostino	80
Borgo Syrah Cortona DOC, Tenimenti Luigi D'Alessandro	80
Rosso di Montalcino DOC 2016, Villa Poggio Salvi	85
Sodole Super Tuscan Rosso IGT 2011, Guicciardini Strozzi	120
Vecchievigne Cortona DOC Syrah, Tenimenti Luigi D'Alessandro	125
Polissena 2015, Il Borro	140
Brunello di Montalcino DOCG 2014, Villa Poggio Salvi	130
Il Borro 2014, Il Borro	140
Vignare Bolgheri Superiore DOC 2012, Guicciardini Strozzi	165
Lupo Bianco 2011, Tenuta L'Impostino	170
Brunello di Montalcino DOCG 2012, Il Poggiolo	180
Brunello di Montalcino RISERVA DOCG 2011, VPS	250
Alessandro dal Borro Syrah Magnum 1.5L 2012, Il Borro	600

SIGNORVINOMTL™

	<u>Bouteille/Verre</u>
Emilia Romagna	
Noi, Colli di Rimini D.O.C 2016, San Patrignano	80
Avi, Sangiovese D.O.C Sup. Riserva 2015, San Patrignano	110
Umbria	
Saliato DOC 2013, Chiorri	55
Veronese	
San Michele Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore, M. Castellani	60
Amarone Della Valpolicella	
Amarone DOCG 2013 Cantina Negrar,	120
Amarone DOC 2010 Cantina Negrar,	130
Colle Cristi Cru 2013, Ca del Pipa Michele Castellani	130
Campo Casalin 2013, DOC I Castei Michele Castellani	140
Vigneto di Jago 2012, Amarone DOC Cru, Domini Veneti	160
Cinque Stelle Cru 2013 , Ca del Pipa Michele Castellani	170
Mater 2008 Amarone Cru Riserva, Domini Veneti	380

BAROLO

On dit du Barolo qu'il est à la fois le roi des vins italiens et le vin des rois italiens. Il provient de la région du Piémont, petite zone dans le nord-ouest de l'Italie. Issue du cépage Nebbiolo 100% ce vin sec et corsé est "une main de fer dans un gant de velours". Vieillit trois ans en fût (quatre pour la riserva) il est puissant, élégant et raffiné, donc, il est suggéré de le décanter. Il se marie bien avec des plats relevés.

Barolo is said to be the king of Italian wine and the wine of Italian kings! The small zone lies in north west Italy in the region of Piemonte. Made with 100% Nebbiolo, it is dry and full-bodied. "an iron fist in a velvet glove" is my best description for these wines-powerful yet elegant and refined. It is aged for 3 years in wood, (four years for Barolo riserva) and it is recommended that it be decanted. Best with full flavoured dishes.

Piemonte

Madama Barbera D'Alba Superiore 2016, Gianni Gagliardo	80
San Ponzio Nebbiolo D'Alba Superiore 2013, Gianni Gagliardo	115
Barolo DOCG 2013, Poderi Gianni Gagliardo	140

SIGNORVINOMTL™

Bouteille/Verre

Campania

Lacryma Christi Rosso DOC 2017, Mastroberardino	60
Radici, Taurasi DOCG 2014, Mastroberardino	130
Radici, Taurasi DOCG Riserva 2009, Mastroberardino	140
Radici, Taurasi DOCG Riserva 2011, Mastroberardino	160
Naturalis Historia DOCG 2009, Mastroberardino	160
Radici, Taurasi DOCG Riserva 1998, Mastroberardino	200

Aglianico est le nom du cépage et le vin. Ce vin et cépage fut introduit en Italie par les grecs au 15ième siècle sous le nom de Hellenica. A l'époque ce vin était corsé, tannique et pas très agréable. Aujourd'hui avec le progrès graduel de la culture de la vigne et grâce aux nouvelles technologies l'aglianico est devenu un vin pouvant être bu jeune et aussi s'améliore en bouteille. Le cépage évolue en terres volcaniques présent en Campanie et en Basilicate tout au sud de L'Italie. Comme résultat le cépage a la capacité de produire un vin qui vieillit longtemps et bien tout en gardant son intensité et sa finesse.

Aglianico is the name of the wine and a grape that was introduced to Italy by the Greeks as Hellenica; the name gradually became Hellenica, and that became Aglianico pronounced Allianico) sometime in the 15th century. In the past, Aglianico wines were often fiercely tannic and harsh. Today advances in the vineyard and winery have led to fresher and riper wines that are approachable in youth but also still improve with bottle age. The grape now thrives on soils of volcanic origin and achieves its finest results in the Campania and Basilicata regions both in southern Italy. It is an early budding, late ripening variety and that can produce very long-lived wines of intensity and finesse.

Sicila

CDC Bianco Terre Sicilia IGP 2017, Cristo di Campobello	65
Bonera Terre Siciliane DOC 2015, Mandrarosso	70
Seligo, Nero D'Avola et Syrah 2016, Settesoli	70
Adenzia Sicilia DOC, Cristo di Campobello	70
Seligo Riserva, Nero D'Avola-Syrah-Merlot 2016, Settesoli	80
Cartagho Nero D'Avola Sicilia DOC, 2014 Mandrarosso	90

Puglia

Sangiovese IGT Puglia, Monteverdi	45
La Carte Salice Salento DOC Riserva 2015, Candido	55
Cappello di Prete IGT Salento 2015, Francesco Candido	65

SIGNORVINOMTL™

Vino Dolce / Vin Desert

		2oz
Moron, Recioto DOCG Classico 2009, Domini Veneti	90	15
Moscato Villa M	60	15
Brachetto Villa M	60	15
Moscato Spumante Dolce, Tenuta Sant'Anna	60	15

Bière Importé

Peroni Birra, Roma 330ml	8
Moretti Birra 330ml	8

Boissons sans alcool

Jus/Liqueurs	3.00
Eau Italienne pétillante 750ml	5.00