

SIGNORVINOMTL™

MENU

Salade verte croquante vinaigrette avocat et citron vert	\$ 12
Mozzarella de lait de buffles de St-Calixte, tomates sur vignes, aubergines rôties, basilic frais	\$ 15
Plateau de viandes froides assorties et fromages importés (Demander au serveur pour choix)	\$ 17
Plateau de Prosciutto di San Daniele	\$ 15
Boulettes de veau et porc, roquette et Marinara	\$ 10
Côtelette d'agneau grillée (*1), herbes spaghetti de concombre à la menthe	\$ 8
Calamari Fritti croquante de poissons et légumes, sauce tomates rôties épicées	\$ 14
Pieuvre braisé et grillée, oignons rouges, tomate cerise, persil frais	\$ 25
<hr/>	
Spaghetti aux fruits de mer et vin blanc (crevettes, moules, palourdes)	\$ 24
Gnocchi maison ricotta et pomme de terre, sauce Napoletana	\$ 21
Risotto champignons mixtes et huile de Truffes Blanche	\$ 24
Côte Courte de bœuf au romarin, brocoli rabe et purée de pommes de terre (Short Rib)	\$ 28
Ossobuco de Veau de lait à la Milanaise, Polenta croustillante et légumes du marché	\$ 36
Côtelette d'agneau grillée, patate frite et légume du marché	\$ 37
Morue Poêlé aux olives et tomates fraîches oignons rouges caramélisés	\$ 32
Côte de Bœuf – Bébé Tomahawk 58oz/1.6Kg vieilli 30 jours)	\$ 140

SUGGESTIONS DU SOMMELIER SOMMELIER'S RECOMMENDATIONS

Prosecco DOC Brut, Tenuta Sant'Anna, Veneto	\$ 13
Fallegro Langhe Blanc DOC 2017, G.Gagliardo, Piemonte	\$ 13
Ottava Rima Maremma DOC 2014, Impostino, Toscana	\$ 13
Ciarlone Montecucco DOC 2012, Impostino, Toscana	\$ 14

Buon Appetito
Wi-Fi: Signorvino-Guest PW: Frentana

Dolci

Dolcetti al Cocco (*2) \$ 6
Génoise à la vanille, trempé chocolat noir ou caramel salé maison, noix de coco

Amaretti Morbidi Tradizionali \$ 3
Biscuits traditionnels à la pâte d'amandes moelleux

Panna Cotta, vino cotto uva fresca \$ 7
Flan froid de crème, réduction de vin rouge et raisins frais

Cantucci nocciole, mandorle \$ 3
Biscuits sec noisettes, amandes

Tiramisù \$ 9
Mascarpone, biscuit et café

Affogato Al Caffè \$ 6
Gelato recouvert de caffè espresso

Torta di Datteri, mandorle e caramelo \$ 8
Gâteau de datte, amandes et caramel salé

Caffè



Espresso \$ 3

Macchiato \$ 3

Cappuccino \$ 4

Caffé Late \$ 5

Tisane, thé et infusion \$ 3

SIGNORVINOMTL™

BAR MENU

Focaccia	\$ 3
Olivi Misti	\$ 4
Polpetta (vendu a l'unité)	\$ 4
Arancini	\$ 5
Arrosticini (*3)	\$ 5
Agnello alla Griglia (vendu a l'unité)	\$ 8
Calamari Fritti	\$ 10
Salmon Tartar	\$ 14
Plateau de Prosciutto di San Daniele	\$ 15
Salumi Tipici Italiani	\$ 17
Piatto Di Formaggi	\$ 17

SIGNORVINOMTL™

Carte des Vins / Wine List

15 Janvier 2019

SIGNORVINOMTL™

Bollicine

Bouteille/Verre

Lambrusco Gala DOP, Chiarli, Emilia Romagna	40	10
Lambrusco Rose IGT, Chiarli, Emilia Romagna	40	10
Vecchia Modena Nero DOC Chiarli, Emilia Romagna	60	
Prosecco Brut DOC, Tenuta Sant'Anna	60	13
Prosecco Asolo Superiore Brut DOCG, Venegazzu	80	

Bianco

Abruzzo

Chardonnay IGT 2017, Frentana	39	10
Pinot Grigio IGT 2016, Frentana	39	10

Bianco Italia

Aulente IGT Bianco Rubicone, San Patrignano	60	
Sauvignon Blanc 2016 BIO-VEGAN , Cappuccina, Veneto	55	
Raudii Bianco 2017 Garganega , Domini Veneti	50	
Aurato Falerio Pecorino 2016 Colli Ascolani, Prandone	57	
Fallegro Langhe Favorita 2016, G.Gagliardo, Piemonte	65	13
Vis Uvae Il Carpino, 2013 Pinot Grigio (vin orange) Frioul	70	
Pecorino BIO 2017 Terre di Chieti, Frentana, Abruzzo	50	12
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	60	13
Seligo Bianco 2016, Grillo et Chardonnay, Settesoli	65	

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

SIGNORVINOMTL™

Rosso

Bouteille/Verre

Abruzzo

Rubesto Montepulciano Riserva D.O.C. 2013, Frentana

55

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	13
Ciarlone 2014, Tenuta L'Impostino	70	14
Impostino Montecucco DOC 2012, Tenuta L'Impostino	80	
Rosso di Montalcino DOC 2016, Terre Rossa	90	
Borgo Syrah Cortona DOC, Tenimenti Luigi D'Alessandro	65	
Vecchievigne Cortona DOC Syrah, Tenimenti Luigi D'Alessandro	100	
Polissena 2015, Il Borro	110	
Brunello di Montalcino DOCG 2011, Tenuta Vitanza	120	
Brunello di Montalcino DOCG 2013, Villa Poggio Salvi	130	
Brunello di Montalcino RISERVA DOCG 2011, VPS	250	
Brunello di Montalcino DOCG 2012, Il Poggiolo	170	
Sodole Super Tuscan Rosso IGT 2011, Guicciardini Strozzi	120	
Il Borro 2014, Il Borro	140	
Vignare Bolgheri Superiore DOC 2012, Guicciardini Strozzi	165	
Lupo Bianco 2011, Tenuta L'Impostino	170	
Alessandro dal Borro Syrah Magnum 1.5L 2012, Il Borro	600	

Umbria

Saliato DOC 2013, Chiorri

50

SIGNORVINOMTL™

	<u>Bouteille/Verre</u>
Emilia Romagna	
Ora, Sangiovese D.O.C Superiore 2015, San Patrignano	80
Noi, Colli di Rimini D.O.C 2016, San Patrignano	80
Avi, Sangiovese D.O.C Sup. Riserva 2015, San Patrignano	110

Veronese

Valpolicella DOC Classico Superiore, Domini Veneti	45
Falconera IGT Merlot Colli Trvigliani 2013, Conte Loredan Gasparini	65

Amarone Della Valpolicella

Amarone DOCG 2013 Cantina Negrar,	120
Amarone DOC 2010 Cantina Negrar,	130
Colle Cristì 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

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 15^{ème} 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

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

La Carte Salice Salento DOC Riserva 2015, Candido	55
Primitivo di Manduria DOC 2016, Masseria del Griko	60
Cappello di Prete IGT Salento 2015, Francesco Candido	65

SIGNORVINOMTL™

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	8
AMARO DEL CAPO, CALABRIA	8
LUCANO, LUCANIA BASILICATA	8
AMARO NONINO	15

LIQUEUR

CHO' WILLIAMS – Chocolate & Barlett Liqueur	12
CAMPARI	8
LIMONCELLO DL SORRENTO	8
SAMBUCA	8
AMARETTO	8

VODKA

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

GIN

MADISON PARK London Dry Gin	10
MADISON PARK Pink	14
MADISON PARK Breakfast Gin	14
BOMBAY	10
TANGUERAY	10
HENDRICKS	10
THE BOTANIST ISLAY DRY GIN	14

SIGNORVINOMTL™

SINGLE MALT SCOTCH

ABERFELDY 12 ans Highland Single Malt	10
GLENFIDDICH 12 ans – Highland Single Malt	14
GLENLIVET 12 ans – Highland – Single Malt	14
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	10
JACK DANIEL’S	10
CHIVAS REGAL	10
WILD TURKEY KENTUKY STRIAT BOURBON	10
CROWN ROYAL	10
JOHNNIE WALKER Red Label	10
JOHNNIE WALKER Black Label	13
JOHNNIE WALKER Green Label	15

COGNAC

REMY MARTIN VS	15
REMY MARTIN VSOP	15
REMY MARTIN XO Fine Champagne Cognac	40
COUVOISIER XO Fine Champagne Cognac	35

TEQUILA

CAZADORES	10
PATRON X.O. CAFFE	10
PATRON SILVER	15
DON JULIO	15

RHUM

BACARDI SUPERIOR BLANCO	9
BACARDI GOLD	9
APPLETON RHUM	10
BACARDI RESERVE SUPERIORE 8 ans	15

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