



# SIGNORIZZA

PASSIONNEMENT PIZZA





| NEGRONI |

# ora dell'aperitivo

## COCKTAILS GÉNÉREUX & FAITS MAISON

AVEC ALCOOL

### SPRITZ | 20 cl • 7.50€

Aperol, Prosecco, rondelle d'orange, eau gazeuse.

### LIMONE SPRITZ | 20 cl • 7.50€

Limoncello, Prosecco, rondelle de citron, eau gazeuse.

### HUGO SPRITZ | 20 cl • 7.50€

#### Classique / Framboise

Fiorente (liqueur de sureau), Prosecco, jus de citron, rondelle de citron, eau gazeuse, (purée de framboise).

SANS ALCOOL

### MIA NONNA | 20 cl • 5.50€

Jus de pomme, purée de framboise, basilic.

### AMORE AMORE | 20 cl • 5.90€

Purée de passion, nectar d'ananas, nectar d'orange, rondelle de citron vert.

### VIRGIN SPRITZ | 20 cl • 5.90€

Crodino, eau gazeuse, rondelle d'orange.

### MOJITO | 20 cl • 7.50€

**Classique / Framboise / Passion**  
Rhum Trois Rivières, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau gazeuse, (purée de framboise ou passion).

### PIÑA COLADA | 20 cl • 7.50€

Rhum Trois Rivières, purée de noix de coco, nectar d'ananas, trait de lait.

### NEGRONI | 6 cl • 5.90€

Gin Larios, Campari, Martini rouge, rondelle d'orange.

### AMERICANO | 12 cl • 5.90€

Campari, Martini rouge, eau gazeuse, rondelle d'orange.

### VIRGIN COLADA | 20 cl • 5.90€

Purée de noix de coco, nectar d'ananas, trait de lait.

### VIRGIN MOJITO | 20 cl • 5.90€

**Classique / Framboise / Passion**  
Menthe fraîche, citron vert, sucre, eau gazeuse, (purée de framboise ou passion).

## BEVANDE | BOISSONS

### EAU | 50 cl • 3.50€ | 1 L • 4.50€

Vittel, Perrier fines bulles, San Pellegrino.

### PERRIER | 33 cl • 3.70€

### SODA | 33 cl • 3.50€

Pepsi, Pepsi Zéro Sucre, Orangina, Seven Up, Ice Tea, Oasis.

### JUS DE FRUITS GRANINI | 25 cl • 3.50€

Nectar orange, nectar ananas, jus de pomme, jus de tomate.

### SIROP À L'EAU<sup>2</sup> | 33 cl • 2.70€

### DIABOLO<sup>2</sup> | 33 cl • 3.20€

## BIRRE | BIÈRES

25 cl | 33 cl | 50 cl

### PORETTI OU 1664<sup>1</sup>

**Pression** Blonde • 4.50€ | 5.30€ | 7.10€

### GRIMBERGEN<sup>1</sup>

**Pression** • 5.10€ | 5.90€ | 7.90€

### PANACHÉ / MONACO

**Pression** • 4.50€ | 5.30€ | 7.10€

### BIRRA MORETTI | 33 cl • 5.50€

**Bouteille** Blonde

### GRIMBERGEN | 33 cl • 5.90€

**Bouteille** Blonde, Blanche ou Ambrée.<sup>1</sup>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

<sup>1</sup> Selon établissement | <sup>2</sup> Sirop au choix | Eau potable gratuite

## APERITIVI | APÉRITIFS

### COUPE DE PROSECCO

EXTRA DRY D.O.C. | 12 cl • 5.20€

### SIGNORIZZA ROYAL | 12 cl • 5.50€

Prosecco, crème de cassis / framboise / pêche ou mûre, cerise Amarena.

### KIR À L'ITALIENNE | 12 cl • 3.90€

Vin blanc (Chiusa Grande D.O.C. BIO), crème de cassis / framboise / pêche ou mûre.

### MARTINI ROUGE / BLANC | 4 cl • 4.20€

Martini rouge. **Option sans alcool** : Martini Vibrante

### RICARD | 2 cl • 3.90€

### CAMPARI | 4 cl • 4.20€

### GIN LARIOS / RHUM BACARDI /

VODKA SKYY | 4 cl • 5.90€

### BOURBON JIM BEAM | 4 cl • 5.90€

### WHISKY GLEN GRANT 12 ANS | 4 cl • 6.90€

## Antipasti

### Dégustez-les seul ou à partager

#### ARANCINI nouveauté • 7.50€

Délicieuses boules de riz panées, farcies avec de la mozzarella fondante. Servies avec une sauce napolitaine, roquette, fèves.

🍷 Piemonte Cortese D.O.C. - 4.90€

#### PLANCHE OSTERIA nouveauté • 13.50€

Planche mixte de charcuteries et fromages italiens avec spianata, jambon italien, taleggio D.O.P., gorgonzola, tomates cerises confites, fèves, olives noires, gressins, roquette.

Supplément gourmand avec Burrata : 4.50€

🍷 Susumaniello I.G.P. - 5.40€

#### STICKS DE MOZZARELLA PANÉS • 6€

Sticks de mozzarella panés, crème Signorizza.

🍷 Chianti Superiore D.O.C.G. BIO - 5.70€

#### BEIGNETS DE CALAMAR • 6€

Beignets de calamar frits, citron, crème Signorizza.

🍷 Catarratto I.G.T. BIO - 4.40€

## Pinsa

### À l'apéritif ou en entrée, partagez-vous une Pinsa, spécialité romaine à mi-chemin entre la pizza et la focaccia

#### PINSA TRIGUSTO • 16.30€

Sauce tomate, mozzarella, jambon italien, spianata, bresaola, copeaux de parmesan, roquette.

🍷 Susumaniello I.G.P. - 5.40€

#### PINSA FORMAGGINI nouveauté • 14.90€

Mozzarella, taleggio D.O.P., gorgonzola D.O.P., parmesan, oignons confits.

Supplément jambon italien +2.50€

🍷 Piemonte Cortese D.O.C. - 4.90€

#### PINSA GUSTOSA nouveauté • 15.60€

Crème Signorizza, mozzarella, brocolis, champignons émincés, tomates cerises confites, oignons confits, fèves, graines de courge torréfiées, organ.

Supplément jambon italien +2.50€

🍷 Nero di Troia I.G.P. - 4.80€

🌿 Recette végétarienne



| ARANCINI | SPÉCIALITÉ SICILIENNE !

| STICKS DE MOZZARELLA PANÉS & BEIGNETS DE CALAMAR |

| PLANCHE OSTERIA |



| PIZZA GENEROSA |

| MEZZA PIZZA CAPRA E MIELE |

| PIZZA BURRATA |

| PIZZA TARTUFAOLA |

| PINSÀ FORMAGGINI |

| PIZZA STROMBOLI |

# Pizze

PIZZA TAILLE MAXI +6.50€  
(SAUF BURRATA)

## BASE TOMATE

### MARGHERITA • 9.90€

Sauce tomate, mozzarella, huile d'olive, basilic, origan.

🍷 Montepulciano Abruzzes D.O.C. - 4.70€

### REGINA • 12.90€

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons émincés, olives noires, origan.

🍷 Lambrusco Rosso Dell'Emilia I.G.T. - 4.70€

### RUSTICA • 13.90€

Sauce tomate, mozzarella, lardons fumés, champignons émincés, oignons confits, origan.

🍷 Susumaniello I.G.P. - 5.40€

### CALZONE • 14.20€

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons émincés, crème fraîche, jaune d'œuf BIO, origan. **Servie avec une salade verte assaisonnée.**

🍷 Chianti Superiore D.O.C.G. BIO - 5.70€

## 🌿 PÂTE À PIZZA BIO



## Mezza pizza

\* **Spianata** : Charcuterie typique de Calabre à base de viande de porc cuite, piment et poivre.

**Bresaola** : Charcuterie du nord de l'Italie, préparée à partir de viande de bœuf séchée, peu grasse et au goût très fin.

**N'duja** : Saucisse piquante, à base de viande de porc et de piment. LA charcuterie de Calabre.

**Taleggio D.O.P.** : Fromage au lait de vache, originaire de Lombardie, à la texture crémeuse.

**Scamorza fumée** : Fromage du sud de l'Italie, à pâte filée au lait de vache, caractérisé par son goût fumé.

### 🌿 GENEROSA nouveauté • 15.20€

Sauce tomate, mozzarella, brocolis, champignons émincés, artichauts confits, fèves, tomates cerises confites, oignons confits, graines de courge torréfiées, origan.

Supplément jambon italien +2.50€

🍷 Nero di Troia I.G.P. - 4.80€

### 🌿 4 FORMAGGI • 15.20€

Sauce tomate, mozzarella, parmesan, chèvre, gorgonzola D.O.P., origan.

Supplément jambon italien +2.50€

🍷 Susumaniello I.G.P. - 5.40€

### 🌿 BURRATA • 16.80€

Sauce tomate, mozzarella, scamorza fumée\*, burrata, pesto alla Genovese, olives noires, basilic.

🍷 Lambrusco Rosso Dell'Emilia I.G.T. - 4.70€

### 🌿 STROMBOLI • 15.20€

Sauce tomate, mozzarella, N'duja\*, spianata\*, tomates cerises confites, ricotta, olives noires, origan.

🍷 Susumaniello I.G.P. - 5.40€

### ITALIANA • 13.20€

Sauce tomate, mozzarella, jambon italien, champignons émincés, tomates cerises confites. **Accompagnée de sa salade verte gourmande.**

🍷 Susumaniello I.G.P. - 5.40€

Ingrédient supplémentaire : 1.50€ | Charcuterie, Fromage : 2.50€ | Salade verte assaisonnée : 2.80€ | Burrata : 4.50€

## BASE CRÈME

### PERFETTA

**miel d'un apiculteur local • 15.90€**

Crème fraîche, mozzarella, émincé de poulet français, chèvre, miel.

🍷 Piemonte Cortese D.O.C. - 4.90€

### TONNATELLA nouveauté • 15.90€

Crème de thon, mozzarella, tomates cerises confites, oignons confits, olives noires, roquette, origan.

🍷 Catarratto I.G.T. BIO - 4.40€

### SAPORITA • 17.50€

Crème fraîche, mozzarella, viande hachée de bœuf V.B.F., pommes de terre grenaille, beurre persillé, noix de muscade, jaune d'œuf cru BIO.

🍷 Negroamaro I.G.T. - 5.60€

### VAL PADANA nouveauté • 14.50€

Crème fraîche, mozzarella, lardons fumés, taleggio D.O.P.\*, oignons confits, olives noires, origan.

🍷 Nero di Troia I.G.P. - 4.80€

### TARTUFAOLA nouveauté • 17.20€

Crème de truffe, mozzarella, bresaola\*, champignons émincés, copeaux de parmesan, graines de courge torréfiées, roquette.

🍷 Chianti Superiore D.O.C.G. BIO - 5.70€

### 🌀 CRÈME SIGNORIZZA

Ricotta, crème fraîche, pesto alla Genovese, parmesan.

### une demi-pizza accompagnée d'une nouvelle salade gourmande

Avec batavia et roquette, tomates cerises confites, fèves, graines de courge torréfiées, copeaux de parmesan, olives noires, vinaigrette de balsamique blanc.

### IL TARTUFINO nouveauté • 13.90€

Crème de truffe, mozzarella, jambon italien, champignons émincés, fèves.

Accompagnée de sa salade verte gourmande.

🍷 Chianti Superiore D.O.C.G. BIO - 5.70€

### 🌿 CAPRA E MIELE

**miel d'un apiculteur local • 12.90€**

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, origan. **Accompagnée de sa salade verte gourmande.** Supplément jambon italien +2.50€

🍷 Piemonte Cortese D.O.C. - 4.90€

# Pinsa

## À déguster en plat ou à partager à l'apéritif

### PINSA TRIGUSTO • 16.30€

Sauce tomate, mozzarella, jambon italien, spianata\*, bresaola\*, copeaux de parmesan, roquette.

🍷 Negroamaro I.G.T. - 5.60€

### 🌿 PINSA FORMAGGINI nouveauté • 14.90€

Mozzarella, taleggio D.O.P.\*, gorgonzola D.O.P., parmesan, oignons confits.

Supplément jambon italien +2.50€

🍷 Catarratto I.G.T. BIO - 4.40€

### 🌿 PINSA GUSTOSA nouveauté • 15.60€

Crème Signorizza, mozzarella, brocoli, champignons émincés, tomates cerises confites, oignons confits, fèves, graines de courge torréfiées, origan.

Supplément jambon italien +2.50€

🍷 Nero di Troia I.G.P. - 4.80€



LA PINSA  
C'EST QUOI ?

La Pinsa est une spécialité romaine à mi-chemin entre la pizza et la focaccia. De forme ovale, son mélange de 3 farines (blé, riz et soja) rend sa pâte moelleuse, croustillante et digeste. Le bon choix pour les amateurs de pâte plus épaisse.

🍷 Recette piquante | 🌿 Recette végétarienne



| PINSA TRIGUSTO |



| CANNELLONI DI MANZO |

| RAVIOLONI AL FORMAGGIO |

| GRATIN AL FORMAGGIO |

# spécialità italiane

SPÉCIALITÉS ITALIENNES

## TAGLIATA DE BŒUF V.B.F. · 17<sup>90€</sup>

Pavé de bœuf français, mariné et tranché, copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive, crème balsamique. **Servie avec des frites.**

🍷 Negroamaro I.G.T. - 5.60€

## BURGER ITALIEN CLASSIQUE · 15<sup>90€</sup>

Pinsa, steak de bœuf V.B.F, crème Signorizza, bresaola, taleggio D.O.P., roquette. **Servi avec des frites et une salade verte assaisonnée.**

🍷 Negroamaro I.G.T. - 5.60€

## 🌿 BURGER ITALIEN VÉGÉTARIEN · 15<sup>90€</sup>

Pinsa, haché végétal, crème Signorizza, taleggio D.O.P., roquette. **Servi avec des frites et une salade verte assaisonnée.**

🍷 Negroamaro I.G.T. - 5.60€

## VEAU ALLA MILANESE · 16<sup>90€</sup>

Milanaise de veau panée et sa sauce napolitaine. **Servie avec des linguine.**

🍷 Nero di Troia I.G.P. - 4.80€

## SALTIMBOCCA ALLA ROMANA **nouveauté** · 18<sup>90€</sup>

Découvrez ce plat typique de la cuisine romaine, composé d'une escalope de veau recouverte de jambon italien, sublimée à la crème de sauge et gratinée avec de la mozzarella et du parmesan. **Servie avec des linguine.**

🍷 Nero di Troia I.G.P. - 4.80€



| LA RISO E BURRATA |

# Insalate

SALADES REPAS

## LA RISO E BURRATA **nouveauté** · 16<sup>40€</sup>

Succombez à cette salade gourmande composée de riz noir Venere, pesto alla Genovese, burrata, crème de thon, tomates cerises confites, fèves, graines de courge torréfiées, roquette, vinaigrette de balsamique blanc.

🍷 Piemonte Cortese D.O.C. - 4.90€

## LA CÉSAR · 14<sup>50€</sup>

Aiguillettes de poulet français croustillant, œuf cuit BIO, tomates cerises confites, salade verte, sauce César, copeaux de parmesan, croûtons.

🍷 Nero di Troia I.G.P. - 4.80€

# Pasta

PÂTES

## LINGUINE CARBONARA **nouvelle recette** · 12<sup>50€</sup>

Linguine, crème de parmesan, lardons fumés, jaune d'œuf cru BIO, poivre.

🍷 Chianti Superiore D.O.C.G. BIO - 5.70€

## 🌿 RAVIOLONI AL FORMAGGIO **nouveauté** · 14<sup>50€</sup>

Raviolini aux fromages italiens, crème de parmesan, tomates cerises confites, roquette, copeaux de parmesan.

🍷 Catarratto I.G.T. BIO - 4.40€

Votre garniture supplémentaire au choix + 2.80€ :

Pâtes (orecchiette ou linguine), frites, haricots verts, salade verte assaisonnée.

# Gratinati

GRATINS

## CANNELLONI DI MANZO **nouveauté** · 15<sup>50€</sup>

Cannelloni de bœuf, sauce tomate, mozzarella, parmesan.

**Servis avec une salade verte assaisonnée.**

🍷 Negroamaro I.G.T. - 5.60€

## 🌿 GRATIN AL FORMAGGIO **nouveauté** · 13<sup>90€</sup>

Orecchiette, crème de parmesan, mozzarella, gorgonzola D.O.P., taleggio D.O.P., tomates cerises confites.

**Servi avec une salade verte assaisonnée.**

Supplément jambon italien +2.50€

🍷 Piemonte Cortese D.O.C. - 4.90€

🌿 Recette végétarienne



| TAGLIATA DE BŒUF |

| BURGER ITALIEN |

| SALTIMBOCCA ALLA ROMANA |

# Menu bambino

JUSQU'À 8 ANS

PLAT + DESSERT + BOISSON • 7.90€

## PLAT

### PIZZA (taille enfant)

- > Margherita  
Sauce tomate, mozzarella, huile d'olive, basilic.
- > Regina  
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons émincés, olive.

### PÂTES

- > Linguine Carbonara
- > Linguine Napolitaine (sauce tomate)

### PLAT (servi avec des linguine)

- > Steak haché de bœuf V.B.F
- > Haché végétal

## DESSERT

- > Compote bio
- > Glace 1 boule servie avec Smarties

## BOISSON

- > Sirop à l'eau | 25 cl
- > Diabolo | 25 cl
- > Verre de soda | 25 cl

# Menu ado

JUSQU'À 14 ANS

PLAT + DESSERT + BOISSON • 10.50€

## PLAT

### PIZZA

- > Margherita  
Sauce tomate, mozzarella, huile d'olive, basilic.
- > Amore Italia  
Sauce tomate, mozzarella, jambon italien, champignons émincés, roquette, origan.

### PÂTES (à volonté)

- > Linguine Carbonara
- > Linguine Napolitaine (sauce tomate)

### PLAT (servi avec des linguine)

- > Haché végétal
- > Aiguillettes de poulet français croustillant

## DESSERT

- > Glace 2 boules servies avec de la crème fouettée
- > Demi-brioche façon pain perdu

## BOISSON

- > Sirop à l'eau | 25 cl
- > Diabolo | 25 cl
- > Verre de soda | 25 cl



| LINGUINE CARBONARA |

# Midi express

PLAT + BOISSON • 12.50€

## PLAT

### PLAT DU JOUR

Voir ardoise

### PÂTES

- > Linguine Carbonara

### PIZZA

- > Margherita  
Sauce tomate, mozzarella, huile d'olive, basilic.
- > Amore Italia  
Sauce tomate, mozzarella, jambon italien, champignons émincés, roquette, origan.

## BOISSON

Voir ci-dessous

**UNIQUEMENT  
SERVI LE MIDI**  
du lundi au vendredi  
et hors jours fériés

## Boissons des menus

MIDI EXPRESS & SIGNORIZZA

**EAU** | 50 cl  
Plate ou gazeuse

**BIÈRE PRESSION** | 25 cl  
Poretti ou 1664<sup>1</sup>

**VERRE DE VIN** Rouge Blanc ou Rosé | 12,5cl  
CHIUSA GRANDE ABRUZZES D.O.C. BIO

Sélection de vins italiens  
issus de l'agriculture biologique!

**SODA** | 33cl

**JUS DE FRUITS** | 25 cl

<sup>1</sup> Selon établissement

# Menu signorizza

ENTRÉE + PLAT + BOISSON  
OU PLAT + DESSERT + BOISSON • 16.90€

## ENTRÉE

- > Arancini  
Boules de riz panées, farcies avec de la mozzarella fondante.
- > Beignets de calamar
- > Assiette de charcuterie italienne

## DESSERT

- > Panna Cotta
- > Café Délice  
Café espresso avec un cannoli.
- > Glace 2 boules
- > Dame Blanche

**BOISSON** Voir ci-dessous

## PLAT

### PLAT DU JOUR

Voir ardoise  
Du lundi au vendredi,  
uniquement le midi  
et hors jours fériés

### PÂTES

- > Linguine Carbonara

### SALADE

- > Salade César

### PIZZA

- > Diavolina  
Crème fraîche, mozzarella, spianata (légèrement piquante), champignons émincés, roquette, origan.
- > Amore Italia  
Sauce tomate, mozzarella, jambon italien, champignons émincés, roquette, origan.
- > Rustica  
Sauce tomate, mozzarella, lardons fumés, champignons émincés, oignons confits, origan.



| PIZZA DIAVOLINA |

| PIZZA AMORE ITALIA |



| ARANCINI |

# vini italiani

VINS ITALIENS

## i vini rossi

LES ROUGES

### NERO DI TROIA I.G.P.

AROMATIQUE & SOUPLE • 12,5cl 4,80€ | 75cl 22,50€

Couleur rouge rubis. Nez marqué par des notes de petits fruits rouges. Bouche équilibrée, souple et aromatique en fin de bouche. Pouilles - Italie.

### MONTEPULCIANO ABRUZZES D.O.C.

FRUITÉ & RICHE • 12,5cl 4,70€ | 75cl 22,30€

Couleur rouge intense. Nez de fruits rouges et épicés. Belle structure tannique souple et longue en bouche. Ancora - Italie.

### SUSUMANIELLO I.G.P.

AROMATIQUE & INTENSE • 12,5cl 5,40€ | 75cl 25,50€

Nez très fruité avec des notes de cassis et de mûres. La bouche est ronde, longue et très aromatique. Pouilles - Italie.

### NEGROAMARO I.G.T.

EXPRESSIF & PUISSANT • 12,5cl 5,60€ | 75cl 27,60€

Couleur rouge rubis. Nez marqué par des notes de fruits rouges noirs. Bouche charpentée et soyeuse. Très bel équilibre. Burdi Guarini - Italie.

### CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G. BIO

AROMATIQUE & RICHE • 12,5cl 5,70€ | 75cl 27,90€

Couleur rouge rubis foncée. Nez légèrement fermé puis s'ouvre vite sur des notes de cerise et d'humus. Attaque équilibrée avec des tanins présents en fin de bouche. Belle longueur. Villa Migliarina - Italie.

### CHIUSA GRANDE D.O.C. BIO

FRUITÉ & ÉQUILIBRÉ • 12,5cl 3,80€ | 25cl 6,90€ | 50cl 11,90€

Nez avec des notes de fruits rouges murs. Bouche bien équilibrée et agréable. Abruzzes - Italie.

## i vini rosati

LES ROSÉS

### PINOT GRIGIO I.G.T. FRUITÉ & ÉLÉGANT • 12,5cl 4,50€ | 75cl 20,50€

Couleur assez intense avec des notes de fruits rouges frais (fraise, mûre). Bouche intense et soyeuse.

Mirabello - Italie.

### CHIUSA GRANDE D.O.C. BIO

FRUITÉ & ÉQUILIBRÉ • 12,5cl 3,80€ | 25cl 6,90€ | 50cl 11,90€

Au nez fin avec des notes fruitées et florales.

Attaque agréable et ronde en bouche. Abruzzes - Italie.

## i vini bianchi

LES BLANCS

### CATARRATTO I.G.T. BIO

AROMATIQUE & FRAIS • 12,5cl 4,40€ | 75cl 20,50€

Arômes d'agrumes, de fruits jaunes et de fleurs. Attaque fraîche et bien équilibrée. Belle longueur en bouche.

La cuvée Da Vero - Italie.

### PIEMONTE CORTESE D.O.C.

EXPRESSIF & RICHE • 12,5cl 4,90€ | 75cl 24,50€

Nez intense avec des notes d'agrumes, de pomme verte et de fleurs. Attaque ronde avec une belle fraîcheur en fin de bouche. Araldica - Italie.

### CHIUSA GRANDE D.O.C. BIO

AROMATIQUE & ÉQUILIBRÉ • 12,5cl 3,80€ | 25cl 6,90€ | 50cl 11,90€

Vin blanc au nez fin d'arômes floraux et fruités. Bel équilibre en bouche. Abruzzes - Italie.



VOUS NE FINISSEZ PAS  
VOTRE BOUTEILLE DE VIN ?  
Repartez avec et prolongez  
un moment Signorizza chez vous.



## i vini spumanti

LES EFFERVESCENTS

### LAMBRUSCO ROSSO DELL'EMILIA I.G.T.

FRUITÉ & PÉTILLANT • 12,5cl 4,70€ | 75cl 21,90€

Couleur rubis intense avec des notes de fruits rouges frais. Attaque fraîche et bien équilibrée avec la présence de fines bulles. Puianello - Italie.

### LAMBRUSCO ROSATO SEMISECCO DELL'EMILIA I.G.T.

AROMATIQUE & BULLES LÉGÈRES • 12,5cl 4,70€ | 75cl 21,90€

Couleur rose franc. Notes de groseille et de fraise. Belle vivacité en fin de bouche. Puianello - Italie.

### MOSCATO D'ASTI

DOUX & FINES BULLES • 12,5cl 5,10€ | 75cl 24,70€

Nez très intense de fruits et de fleurs blanches. Attaque fruitée, ronde et rafraîchissante en fin de bouche. Araldica - Italie.

### PROSECCO EXTRA DRY D.O.C.

AROMATIQUE & FINES BULLES • 12,5cl 5,20€ | 75cl 24,90€

Nez expressif avec des notes de fruits blancs. Bouche agréable avec un bel équilibre et des bulles fraîches et fines. Buon Bosco - Italie.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

D.O.P./ D.O.C.: Denominazione di Origine Protetta / Controllata / Dénomination d'Origine Protégée / Contrôlée.

I.G.T.: Indicazione Geografica Tipica / Indication Géographique Typique

D.O.C.G.: Denominazione di Origine Controllata e Garantita / Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie



| CAFÉ DÉLICE |

| VERRINE CIOCCO-PISTACCHIO |

| DOLCE PARIS-MILAN |

| VÉRITABLE TIRAMISU FAIT MAISON |

| CANNOLI CIOCCO-PISTACCHIO |

## Dolci

DESSERTS

### VÉRITABLE TIRAMISU FAIT MAISON · 7<sup>20€</sup>

Recette traditionnelle au café et mascarpone.

### PANNA COTTA · 6<sup>20€</sup>

Coulis au choix : fruits, caramel ou chocolat.

### DOLCE PARIS-MILAN · 7<sup>90€</sup>

Maxi chou, crème mascarpone, glace au tiramisu, sauce chocolat, noisettes concassées torréfiées.

### BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU · 7<sup>20€</sup>

Servie avec une boule de glace vanille ou caramel façon "bonbon", sauce caramel, crème fouettée.

### VERRINE CIOCCO-PISTACCHIO nouveauté · 6<sup>90€</sup>

Crème mascarpone pistache, mousse au chocolat, copeaux de chocolat, pistaches concassées torréfiées.

### CANNOLI CIOCCO-PISTACCHIO nouveauté · 5<sup>90€</sup>

Biscuits siciliens croustillants, garnis à la crème mascarpone pistache avec pistaches concassées et mousse au chocolat avec copeaux de chocolat.

### CAFÉ / THÉ GOURMAND · 7<sup>20€</sup>

Assortiment de gourmandises à déguster avec un café espresso ou un thé.



### CAFÉ DÉLICE · 3<sup>90€</sup>

**Pour terminer sur une note sucrée !**

Café espresso accompagné d'un délicieux cannoli croustillant, garni à la mousse au chocolat ou à la crème mascarpone pistache.

## Gelato

GLACES

### AFFOGATO · 4<sup>50€</sup>

Glace au choix (vanille, caramel façon "bonbon" ou café espresso), café espresso, crème fouettée.

### DAME BLANCHE · 6<sup>30€</sup>

Glace vanille (deux boules), sauce chocolat, brisures de meringue, crème fouettée.

### COUPE SIGNORIZZA · 6<sup>30€</sup>

Glace Amarena, glace pistache, cerises Amarena, crème fouettée.

### LES LIÉGEAIS Parfum au choix · 6<sup>30€</sup>

Chocolat, caramel ou café.

### BOULES DE GLACE · 2<sup>50€</sup> | 4<sup>50€</sup>

Glaces : vanille, chocolat, caramel façon "bonbon", café espresso, tiramisu, amarena, pistache, panettone.

Sorbets : citron, fraise senga.

Suppléments au choix :

Noisettes concassées | coulis de fruits | chocolat | café | crème fouettée : +1€

Suggestion vin pour vos desserts : Prosecco Extra Dry D.O.C. - 5.10€

## Digestivo

DIGESTIFS

### LIMONCELLO / GET 27 | 4 cl · 5<sup>30€</sup>

### GRAPPA | 4 cl · 5<sup>50€</sup>

Alcool de marc de raisin, aux arômes de fruits blancs, cannelle et miel d'acacia.

## Caffè

CAFÉS

### ESPRESSO · 2<sup>€</sup>

### CAFFÈ DOPPIO · 3<sup>40€</sup>

### CAFFÈ CREMA · 2<sup>50€</sup>

### CAPPUCCINO · 3<sup>50€</sup>

### AFFOGATO · 4<sup>50€</sup>

### IRISH COFFEE · 6<sup>90€</sup>

### THÉ / INFUSION · 2<sup>50€</sup>



| COUPE SIGNORIZZA |

| AFFOGATO |



# S SIGNORIZZA

1<sup>ÈRE</sup> ENSEIGNE DE RESTAURATION  
LABELLISÉE LUCIE 26000



Ce label exigeant certifie nos engagements environnementaux, sociaux et sociétaux.



Nos recettes sont élaborées avec des **fruits et légumes de saison**.  
Notre pâte à pizza est bio.



Nos ingrédients sont **sélectionnés avec une haute exigence** auprès de fournisseurs engagés.



Nos **boîtes** à pizza, salade et pâtes sont toutes **recyclables et à base de matière recyclée**.



Nous développons des **contenants à emporter consignés**.

**Phenix**

Nous adhérons au réseau PHENIX pour **réduire le gaspillage** alimentaire.



Notre dispositif RH "Umanizza" **privilégie le savoir-être** pour faire grandir nos collaborateurs.

**Réinventer un modèle de restauration plus vertueux est un chemin de progrès continu.**



## VENTE À EMPORTER

Réservez en ligne et récupérez votre commande en restaurant ou faites-vous livrer.



## CARTE DE FIDÉLITÉ

Demandez votre carte de fidélité et bénéficiez de nombreux avantages.

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux pour partager vos expériences avec la grande famille Signorizza !

