



Torta al limone



La Dolgelata



La Julia

SIGNORIZZA

PASSIONNEMENT PIZZA

Goût et générosité à l'italienne



Pizza Reine



Penne Napoletana



Gnocchi Genovese

Desserts | dolci

- AFFOGATO · 3,90€**
Glace vanille, café expresso, crème fouettée.
- CAFÉ CANNOLI nouvelle recette · 3,90€**
Café expresso, trois cannoli fourrés à la mascarpone et parsemés de copeaux de chocolat.
- ASSIETTE DE CANNOLI nouvelle recette · 3,60€**
Quatre cannoli fourrés à la mascarpone et parsemés de copeaux de chocolat.
- CAFÉ / THÉ GOURMAND · 6,90€**
Assortiment de gourmandises à déguster avec un café expresso ou un thé.
- TIRAMISU* · 6,10€**
Recette traditionnelle au café, amaretto et mascarpone.
- CRÈME BRÛLÉE · 5,40€**

- PANNA COTTA · 5,80€**
Au choix : coulis de framboise, caramel, chocolat.
- PIZZA PAVÉ NUTELLA / NUTELLA POIRE nouvelle recette · 6,80€**
À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS
Pâte à pizza, Nutella, glace vanille, crème fouettée / poire.
- TORTA AL LIMONE nouveauté · 5,80€**
Tarte au citron meringuée.
- COULANT AU CHOCOLAT sans gluten · 6,50€**
Servi avec une boule de glace vanille et crème fouettée.
- LA PROFITEROLE GÉANTE · 6,20€**
Chou soufflé à la vanille, boule de glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée.

Glaces | gelati

Fabrication artisanale

- COUPE SIGNORIZZA · 5,80€**
Glace Amarena, glace pistache, cerises Amarena, crème fouettée.
- DAME BLANCHE · 5,80€**
Glace vanille (2 boules), sauce chocolat, brisure de meringue, crème fouettée.
- LA DOLGELATA nouveauté · 5,80€**
Glace praliné et glace mascarpone accompagnées de deux cannoli fourrés à la mascarpone et parsemés de copeaux de chocolat.
- LA JULIA nouveauté · 5,80€**
Glace nougat, glace praliné, meringue, chocolat chaud, crème fouettée, mendiant.
- LIÉGEOIS CARAMEL / CAFÉ · 5,60€**
Glace vanille, glace caramel, sauce caramel, crème fouettée
OU Glace vanille, glace café, sauce café, crème fouettée.
- CAMPANIA* · 6,90€**
Sorbet citron (2 boules), Limoncello.
- BOULES DE GLACE**
☺ = 2,10€ | ☺☺ = 3,60€ | ☺☺☺ = 5,20€
Parfums glace : vanille, chocolat, caramel salé, café, tiramisu, fraise, mascarpone, amarena, pistache, praliné, nougat.
Parfums sorbet : citron, cassis, mandarine de Sicile.

SUPPLÉMENTS AU CHOIX : coulis de framboise, caramel, café, chocolat chaud : 0,80€. Crème fouettée : 1,30€

*Desserts alcoolisés

Cafés | caffè

- CAFÉ · 1,80€**
Expresso
- CAFÉ DOPPIO · 2,90€**
Double expresso
- CAPPUCINO · 2,90€**
Expresso, mousse de lait, saupoudré de chocolat en poudre
- CAFÉ LATTE · 2,30€**
Expresso, lait chaud
- AFFOGATO · 3,90€**
Glace vanille, café expresso, crème fouettée
- IRISH-COFFEE · 5,90€**
Expresso, sucre de canne, whisky 4CL, crème fouettée

Thés & infusions

THÉ / INFUSION · 2,50€
Demandez notre sélection

Digestifs | digestivo

- GRAPPA 4CL · 5,50€**
Alcool de marc de raisin, aux arômes de fruits blancs, cannelle et miel d'acacia
- LIMONCELLO 4CL · 5,10€**
Liqueur de citron de Sicile
- GET 27 4CL · 5,10€**

SIMPLEMENT AMOUREUX DU BON GOÛT. LA QUALITÉ ET L'ORIGINE DE NOS PRODUITS VOUS ASSURENT UN VOYAGE GUSTATIF GORGÉ DE SOLEIL. LA CUISSON DES PIZZAS, AU FEU DE BOIS DE MANIÈRE TRADITIONNELLE, PRÉSERVE LA SAVEUR DES INGRÉDIENTS SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN PAR NOTRE CHEF ITALIEN.



PROFITEZ DES AVANTAGES DE NOTRE CARTE DE FIDÉLITÉ EN ADHÉRANT À NOTRE PROGRAMME FIDELIZZA
Cumulez 10% de votre addition dès le premier repas et dépensez votre cagnotte quand vous le souhaitez. Restez également informé des nouveautés et des offres Signorizza.

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

Entrées | antipasti

Dégustez-les seul ou à partager

- LA PICCOLA BURRATINA nouveauté · 7,90€**
Pizz'ette, burrata, pesto, copeaux de parmesan, tomates cerises confites, roquette.
- PETITE SALADE CÉSAR · 6,70€**
Salade verte, sauce César, œuf dur, tomates cerises confites, émincé de poulet doré, copeaux de parmesan, croûtons gratinés.
- CALAMARS FRITS 6 PIÈCES · 4,50€**
Calamars frits, citron, sauce Signorizza.
- CROQUANTS DE MOZZARELLA 6 PIÈCES · 4,50€**
Bâtonnets de mozzarella panés, sauce Signorizza.
- BEIGNETS D'OIGNONS 8 PIÈCES · 4,50€**
Beignets d'oignons, sauce Signorizza.
- MON ASSIETTE DE JAMBON ITALIEN · 5,10€**
Jambon italien, tomates cerises confites, roquette.
- MON ASSIETTE DE SPIANATA · 4,90€**
Spianata, tomates cerises confites, roquette.
- MÉLI-MÉLO ASSORTIMENT · 11,20€**
Calamars frits, beignets d'oignons, bâtonnets de mozzarella panés, citron, sauce Signorizza.
- LA ROMAGNA nouveauté · 7,90€**
Pizz'ette à la mozzarella, spianata, jambon italien, coppa, tomates cerises confites, roquette.

Apéritifs | aperitivo

Retrouvez tous nos apéritifs sur la carte boissons

- COUPE DE PROSECCO 12CL · 4,70€**
Vin blanc pétillant D.O.C.G. d'appellation de Vénétie.
- LAMBRUSCO ROSATO DELL'EMILIA SECCO 12CL · 3,90€**
Vin effervescent doux rosé I.G.T., aux notes de framboise et de groseille.
- MOSCATO D'ASTI DOLCE 12CL · 4,20€**
Vin blanc doux pétillant D.O.C.G. de la région du Piémont aux notes fruitées.
- MONTEPULCIANO CAVALIERI 12CL · 3,60€**
Vin rouge D.O.P. des Abruzzes, structure légère et souple en bouche.
- PINOT GRIGIO BLUSH 12CL · 4€**
Vin rosé aux notes de fruits rouges.
- CAMPARI 4CL · 3,50€**
- AMERICANO MAISON 12CL · 5,90€**
Campari, Martini rouge, orange, eau gazeuse.
- SPRITZ 15CL · 5,90€**
Aperol, Prosecco, orange, eau gazeuse.
- LA BULLE SIGNORIZZA 12CL · 4,80€**
Prosecco, crème de cassis / framboise / pêche / mûre, cerise amarena.
- KIR À L'ITALIENNE 12CL · 2,90€**
Vin blanc (Terre siciliane bio I.G.T.), crème de cassis / framboise / pêche / mûre.



la Piccola Burratina



la Romagna

Salades | insalate

LA CÉSAR · 12^{10€}

Salade verte, sauce César, œuf dur, tomates cerises confites, émincé de poulet doré, copeaux de parmesan, croûtons gratinés.

LA NONNA *nouveauté* · 13^{90€}

Salade verte assaisonnée, parmesan, lardons fumés, tomates cerises confites, burrata, pommes de terre grenaille, champignons émincés, crème balsamique.

Spécialités | specialità

SCALOPPINA MILANAISE · 13^{80€}

Escalope de veau panée, sauce napolitaine (tomate basilic), citron, basilic frais. Servie avec des linguine et une salade verte assaisonnée.

SCALOPPINA AL GORGONZOLA *dorée au four* · 14^{90€}

Escalope de veau, sauce marsala, champignons, jambon italien, gorgonzola D.O.P., épices italiennes. Servie avec des linguine.

ENTRECÔTE · 18^{70€}

Pièce de bœuf de 300g, sauce gorgonzola et parmesan. Servie avec des frites et une salade verte assaisonnée.

BURGER ITALIEN · 12^{90€}

Pain bun's, sauce Signorizza, roquette, coppa grillée, scamorza fumée, steak de bœuf V.B.F.

Servi avec des frites et une salade verte assaisonnée.

STINCO *doré au four* · 17^{90€}

Jarret de porc braisé avec son os (pièce d'environ 600g). Servi avec des frites et une salade verte assaisonnée.

Pâtes | pasta

PENNE NAPOLETANA · 8^{90€}

Penne, sauce napolitaine (tomate basilic), parmesan, basilic frais.

LINGUINE CARBONARA · 9^{30€}

Linguine, sauce marsala, lardons fumés, jaune d'œuf cru, poivre.

LINGUINE LOMBARDIA · 11^{60€}

Linguine, sauce gorgonzola et parmesan, jambon italien, tomates cerises confites, basilic frais.

gratins

LASAGNES · 12^{30€}

Lasagnes, viande hachée², sauce tomate, mozzarella, crème fraîche. Servie avec une salade verte assaisonnée.

GRATIN ITALIANO · 12^{50€}

Penne, sauce marsala, lardons fumés, champignons, mozzarella, gorgonzola, jambon italien, parmesan. Servi avec une salade verte assaisonnée.

GNOCCHI GENOISE · 13^{30€}

Gnocchi, crème Signorizza (ricotta, pesto, parmesan), mozzarella, noix de Saint-Jacques avec corail, spianata grillée, tomates cerises confites.

Servi avec une salade verte assaisonnée.

GRATIN 4 FORMAGGI *nouveauté* · 11^{90€}

Penne, sauce gorgonzola et parmesan, mozzarella, taleggio, parmesan. Servi avec une salade verte assaisonnée.

NOUVEAU Recettes de saison

CARPACCIO DI PORCHETTA

SIMPLE · 7^{50€} | DOUBLE · 14^{90€}

Porchetta, huile d'olive, parmesan, roquette, tomates cerises confites, vinaigre balsamique. Le double : deux assiettes de Carpaccio servies avec des pâtes (penne ou linguine).

Plats

PIZZA PORCHETTA

28CM 12^{20€} | 33CM 15^{20€}
Sauce tomate bio, mozzarella, porchetta, tomates cerises confites, parmesan, roquette.

PIZZA BOSCAIOLA

28CM 12^{90€} | 33CM 15^{90€}
Crème fraîche, mozzarella, cèpes et champignons cuisinés, tomates cerises confites, persillade.

GNOCCHI AL FUNGHI · 13[€]

Gnocchi, sauce marsala, mozzarella, émincé de poulet doré, cèpes et champignons cuisinés, tomates cerises confites. Servi avec une salade verte assaisonnée.

Calzone & Pavés

CALZONE · 11^{20€} | 13^{90€}

Sauce tomate bio, mozzarella, jambon, lardons fumés, gorgonzola D.O.P., crème fraîche, jaune d'œuf cuit, origan. Servie avec une salade verte assaisonnée.

À DÉGUSTER AVEC...



Primitivo Puglia I.G.T. BIO au verre · 4^{70€}

Excellent vin rouge qui allie arômes, finesse et souplesse des tanins ainsi qu'une belle harmonie en bouche.

Desserts

LE NOCCIOLA · 5^{80€}

Fondant au chocolat aux éclats de noisettes, sauce chocolat, coulis de framboise, crème fouettée.

PERA MELLA · 5^{60€}

Glace mascarpone, glace caramel salé, poire, sauce chocolat, crème fouettée.



Pizza Porchetta

Qu'est ce que la Porchetta ?

Délicate viande de porc cuite tranchée finement et parfumée aux herbes.

PAVÉ ITALIEN · 13^{90€}

Sauce tomate bio, mozzarella, jambon, lardons fumés, gorgonzola D.O.P., crème fraîche, coppa, jaune d'œuf cru. Servi avec une salade verte assaisonnée.

PAVÉ DE LA MER · 13^{90€}

Crème Signorizza (ricotta, pesto, parmesan), mozzarella, jambon, noix de Saint-Jacques avec corail, beurre persillé, saumon fumé. Servi avec une salade verte assaisonnée.

VOTRE PIZZA EN TAILLE MAXI 40 CM au prix de la pizza 33 cm + 5.50€.
La pizza Burrata n'est pas disponible en 40 cm.

Pizzas | pizze

28 CM | 33 CM

base tomate bio

MARGHERITA · 8^{90€} | 11^{90€}

Sauce tomate bio, mozzarella, huile d'olive, basilic frais.

VESUVIO · 8^{90€} | 11^{90€}

Sauce tomate bio, mozzarella, jambon.

NAPOLETAIN · 10^{90€} | 13^{80€}

Sauce tomate bio, mozzarella, anchois, câpres, olives noires, origan.

STROMBOLI *nouveauté* · 11^{90€} | 14^{80€}

Sauce tomate bio, mozzarella, N'duja³, spianata, olives noires, ricotta, tomates cerises confites, origan.

VÉGÉTARIENNE · 12^{50€} | 15^{90€}

Sauce tomate bio, mozzarella, champignons, artichauts confits, poivrons marinés, tomates cerises confites, origan.

PAYSANNE · 10^{90€} | 13^{80€}

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

REINE · 10^{90€} | 13^{60€}

Sauce tomate bio, mozzarella, jambon, champignons, olives noires, origan.

BURRATA · 14^{10€} | 16^{50€}

Sauce tomate bio, mozzarella, scamorza fumée, burrata, pesto, olives noires, basilic frais.

TROIS FROMAGES* · 10^{90€} | 13^{80€}

Sauce tomate bio, mozzarella, parmesan, chèvre, origan. *Pour une pizza QUATRE FROMAGES, ajoutez du gorgonzola D.O.P. ou du taleggio D.O.P.

DI MANZO · 12^{80€} | 15^{90€}

Sauce tomate bio, mozzarella, viande hachée de bœuf V.B.F., crème fraîche, jaune d'œuf cru, origan.

base crème fraîche

CHÈVRE MIEL · 11^{40€} | 14^{50€}

Crème fraîche, mozzarella, émincé de poulet, fromage de chèvre, miel, salade verte.

RIVOLI *nouvelle recette* · 12^{90€} | 16[€]

Crème fraîche, mozzarella, jambon, pommes de terre grenaille, taleggio D.O.P., coppa, jambon italien.

DAUPHINOISE

nouvelle recette · 12^{90€} | 15^{90€}

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

SALMONE · 13^{30€} | 16^{30€}

Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, oignons confits, citron.

SUPRÊME · 10^{90€} | 13^{90€}

Crème fraîche moutardée, mozzarella, émincé de poulet, oignons confits, épices italiennes.

PERA GORGONZOLA

nouvelle recette · 13^{20€} | 16^{20€}

Crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, jambon italien, poire, crème balsamique, roquette.

²Viande hachée de bœuf et de porc
³Viande de porc (chair à saucisse piquante)

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE : +2,50€ pour des pâtes (penne ou linguine), frites, haricots verts ou une salade verte assaisonnée

Recette végétarienne Recette piquante

VOTRE PIZZA EN TAILLE MAXI 40 CM au prix de la pizza 33 cm + 5.50€.
La pizza Burrata n'est pas disponible en 40 cm.

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES : 28 cm : 1^{90€} | 33 cm : 2^{90€} | 40 cm : 2^{90€} | Œuf : 0^{90€} | Salade verte assaisonnée : 2^{90€}
+4[€] pour nos produits d'excellence : burrata, saumon fumé et noix de Saint-Jacques (pour toutes les tailles de pizzas)



Gratin 4 Formaggi



Linguine Lombardia



Scaloppina Milanaise



Burrata



Pavé de la mer



Dauphinoise

MON MENU MIDI EXPRESS* · 10^{90€}

* Menu valable du lundi au vendredi, uniquement le midi et hors jours fériés

Plat + boisson

Plats

PLAT DU JOUR

Voir ardoise

PÂTES

- Penne Napoletana
- Linguine Carbonara

PIZZAS 28CM

- Reine
- Trois fromages
- Vesuvio
- Suprême

SALADE CÉSAR

Boissons des menus

MIDI EXPRESS & SIGNORIZZA

Eau minérale plate / gazeuse 50cl
Soda ou jus de fruits 33cl
Bière 1664 pression 25cl

VERRE DE VIN 12 CL

Terre Siciliane Rosso

Vin rouge aromatique au nez, avec notes de fruits murs

Terre Siciliane Bianco

Vin blanc aux notes de fruits blancs et tilleul

Terre Siciliane Rosato

Vin rosé aux arômes de framboise et de groseille

MON MENU SIGNORIZZA · 15^{90€}

Entrée + plat + boisson OU Plat + dessert + boisson

Entrées

- Petite assiette de Spianata
- Petite salade César
- Beignets d'oignons

Desserts

- La Julia · Panna cotta
- Crème brûlée
- 2 boules de glaces au choix

Plats

PLAT DU JOUR

Voir ardoise
Lun. au Ven. midi uniquement et hors jours fériés

PIZZAS 28CM

- Reine · Trois fromages
- Paysanne · Suprême
- Vesuvio

PÂTE

- Linguine Carbonara
- Penne Napoletana
- Gratin 4 formaggi

SALADE CÉSAR

Jusqu'à 8 ANS

MON MENU ENFANT · 6^{90€}

Plat + dessert + boisson

Plats

PIZZAS TAILLE ENFANT

- Vesuvio
- Margherita

PÂTES

- Penne Napoletana
- Linguine Carbonara

VIANDE

- Steak haché V.B.F. servi avec des frites

Desserts

- Compote bio
- 1 boule de glace au choix avec Smarties

Boissons

- Verre de jus de fruits 25CL
- Verre de soda 25CL
- Eau minérale 50CL
- Sirop à l'eau 25CL

De 9 à 14 ANS

MON MENU ADO · 9^{90€}

Plat + dessert + boisson

Plats

PIZZAS 28CM

- Margherita
- Reine
- Trois fromages

PÂTES À VOLONTÉ

- Penne Napoletana
- Linguine Carbonara

Desserts

- 2 boules de glace au choix avec chantilly

Boissons

- Verre de jus de fruits 25CL
- Verre de soda 25CL
- Eau minérale 50CL
- Sirop à l'eau 25CL

D.O.P. Denominazione di Origine Protetta / Dénomination d'Origine Protégée
D.O.C. Denominazione di Origine Controllata / Dénomination d'Origine 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
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

