



## **I Vigneri**

(ausgesprochen wie: "i Vinieri")

Die I Vigneri sind eine uralte Zunft von Helden des Weinbergs, 1435 am Ätna gegründet: Weinbauern, Maurer und Kellermeister in Einem. Sie haben über Jahrhunderte die terrassierte Landschaft der Weinberge und Kelterhäuser auf dem Sizilianischen Vulkan aufgebaut und die dortigen Rebsorten weitergezüchtet.

Jahr für Jahr organisierten sie die Weinlese – auch die Zubereitung der Speisen für die Arbeiter gehörte dazu – und sorgten schließlich dafür, dass sich die Fässer mit neuem Wein füllten.

## **Die Osteria**

Unser Lokal ist eine *Osteria*. Wir freuen uns darauf, die Tradition der italienischen Wirtshäuser – der *Osterie* eben – ins Zentrum von Hamburg bringen zu können.

Orte der Gastfreundschaft, des Beisammenseins, der Stärkung: hier haben Generationen von Küchenmeistern das „Große Italienische Kochbuch“ geschrieben, „Arme-Leute-Zutaten“ in Köstlichkeiten verwandelt und jene *Eccellenza* begründet, die Italiens Küche in der Welt berühmt gemacht hat. Die italienischen Osterie lehren uns seit Jahrhunderten, dass die höchsten Augenblicke des Feinschmeckerlebens nicht unbedingt diejenigen sein müssen, die man am teuersten erkaufte.

## *Selezione dei Vigneri*

Italien ist das Land der Frische. Hier präsentieren wir Ihnen eine Auswahl unserer liebsten Käse- und Wurstsorten. Ständig frisch aus Italien im Vorrat und direkt für Sie aufgeschnitten.

### **Mozzarella**

**Burrata a latte crudo** · Puglia 11,90  
*Mozzarella gefüllt mit Frischkäsecreme  
(Diese Spezialität ist leider nicht immer verfügbar.)*

### **Formaggi**

**Parmigiano Reggiano** · Emilia-Romagna 7,90  
*36 Monate gereifter Parmesankäse*

**Taleggio delle valli bergamasche** · Lombardia 7,90  
*Kuhmilch-Weichkäse von den Bergweiden  
der lombardischen Alpen*

**Gorgonzola della Valsesia** · Piemonte 7,90  
*Edelschimmelkäse aus Kuhmilch*

**Pecorino di Pienza** · Toscana 7,90  
*Schafsmilchkäse aus der Val d'Orcia bei Siena*

**Composizione di formaggi** 11,90  
*Käsekomposition*

## *Selezione dei Vigneri*

<b>Affettati di Terra</b>	klein	
<b>Prosciutto crudo San Daniele riserva</b> · Friuli <i>30 Monate gereifter, luftgetrockneter Schinken</i>	8,90	13,90
<b>Bresaola della Valtellina</b> · Lombardia <i>Luftgetrockneter Rinderschinken</i>	6,90	9,80
<b>Culatello di Zibello</b> · Emilia-Romagna <i>Der König der Rohschinken</i>	8,90	13,90
<b>Finocchiona di Cinta Senese</b> · Toscana <i>Traditionelle toskanische Salami, mit Fenchelsamen gewürzt</i>	6,90	9,80
<b>Lardo di colonnata</b> · Toscana <i>In Marmorwannen gereifter Schweinespeck</i>	6,90	9,80
<b>Composizione di terra</b> <i>Wurst- und Schinkenkomposition</i>		13,90

## *Antipasti, Minestrone e Insalata*

### **Antipasti**

#### **Vitello tonnato**

*Zartgeschnittenes Kalbsfleisch  
mit Thunfischcreme und Kapern*

klein  
7,90 11,90

#### **Carpaccio di manzo**

*Carpaccio vom piemontesischen Fassona-Rind  
mit Rucola und Parmesan*

7,90 11,90

#### **Carpaccio di salmone**

*Carpaccio vom Lachs mit Blattsalaten der Saison*

8,90 12,90

#### **Carpaccio di tonno**

*Carpaccio vom Mittelmeerthunfisch mit Salat*

9,90 13,90

#### **Mozzarella di bufala con pomodorino e basilico**

*Büffelmozzarella aus Kampanien  
mit Kirschtomaten und Basilikum*

7,90 11,90

#### **Composizione dei Vigneri**

*Antipasti-Komposition nach Art der Vigneri*

9,80 14,90

### **Minestre**

#### **Zuppa del giorno**

*Suppe des Tages*

6,90

#### **Vellutata di pomodoro**

*Feine Tomatencremesuppe*

6,90

### **Insalate**

#### **Insalata di rucola con parmigiano stagionato 36 mesi**

*Rucolasalat mit 36 Monate altem  
Parmesankäse und Balsamico-Essig*

klein  
6,90 9,80

#### **Insalata di pomodoro con capperi di Pantelleria e basilico**

*Tomatensalat mit Zwiebeln, Kapern von der  
Insel Pantelleria und Basilikum*

5,90 7,90

#### **Insalata di stagione con olio e limone di Sicilia**

*Gemischter Salat der Saison mit Emulsion aus  
Extravergine-Olivenöl und dem Saft sizilianischer Zitronen*

5,90 7,90

## *Pasta*

<b>Penne rigate all'arrabbiata</b> · Calabria <i>Penne in scharfer Tomatensauce mit Knoblauch und Petersilie</i>	9,80
<b>Maccheroncini all'amatriciana</b> · Lazio <i>Maccheroncini mit Backenspeck aus Ariccia, Sauce von Pachino-Tomaten und Pecorino-Käse</i>	10,90
<b>Penne alla norma</b> · Sicilia <i>Penne mit frittierten Auberginen, Sauce von Pachino-Tomaten und getrocknetem Ricottakäse</i>	10,90
<b>Rigatoni alla gricia</b> · Lazio <i>Rigatoni mit Backenspeck aus Ariccia und Pecorino</i>	10,90
<b>Tagliatelle di pasta fresca con ragù</b> · Emilia-Romagna <i>Hausgemachte Tagliatelle mit Hackfleischragout</i>	11,90
<b>Tagliolini con tartufo di stagione</b> · Piemonte <i>Frische Tagliolini mit Almbutter und Trüffel der Saison</i>	17,90
<b>Linguine con i gamberoni</b> · Campania <i>Linguine mit Riesengarnelen und Kirschtomatensauce</i>	14,90
<b>Spaghetti espressi allo scoglio</b> · Campania <i>„Al dente“ gekochte Spaghetti in Kirschtomatensauce mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Olivenöl</i>	13,90

## *Pesce*

<b>Spigola mediterranea</b> · al sale marino di Trapani · ai ferri <i>Wolfsbarsch in Meersalzkruste oder vom Grill</i> <i>(Bitte wählen Sie eine Beilage aus.)</i>	19,00
<b>Orata mediterranea</b> · al sale marino di Trapani · ai ferri <i>Dorade in Meersalzkruste oder vom Grill</i> <i>(Bitte wählen Sie eine Beilage aus.)</i>	19,00
<b>Tranci di rana pescatrice con ciliegino e patate al vapore</b> <i>Gegrillte Seeteufel-Medaillons</i> <i>auf sizilianischen Kirschtomaten mit Salzkartoffeln</i>	21,00

## **Contorni**

Im Preis jedes Fisch- oder Fleischgerichts ist eine Beilage Ihrer Wahl inbegriffen.  
Jede weitere Beilage wird mit € 3,90 berechnet.

### **Purea soffice di patate**

*Kartoffelpüree*

### **Verdure fresche di stagione**

*Saisongemüse*

### **Foglie tenere di spinaci al burro di malga**

*Zarte Spinatblätter mit Almbutter*

### **Caponata**

*Knackiges Gemüse aus der Pfanne, nach sizilianischem Traditionsrezept*

### **Insalata mista con emulsione all'olio extra vergine e limone di Sicilia**

*Gemischter Salat der Saison mit Emulsion aus Olivenöl und sizilianischen Zitronen*

### **Rucola al balsamico tradizionale e olio extra vergine**

*Rucolasalat mit Olivenöl und Balsamico-Essig*

## Carne

Unser Rindfleischlieferant ist die piemontesische Kooperative *La Granda*, deren Ansatz in der Fleischproduktion uns überzeugt: die Zucht der uralten Piemont-Rinderrasse *Fassona* steht dort ganz unter dem Zeichen der Gesundheit der Tiere und des Geschmacks des Fleisches. Sämtliches Fleisch ist streng biologisch erzeugt.

<b>Filetto di fassona piemontese „La Granda“</b> <i>Filet vom piemontesischen Fassona-Rind</i> (Bitte wählen Sie eine Beilage aus.)	27,50
<b>Petto d’anatra con spinaci e puré di patate</b> <i>Entenbrust mit Spinat und Kartoffelpüree</i>	22,50
<b>Carré d’agnello ai ferri</b> <i>Lammkarree vom Grill</i> (Bitte wählen Sie eine Beilage aus.)	23,50
<b>Tagliata di fassona „La Granda“ sulla rucola</b> <i>Gegrillte Tagliata vom piemontesischen Fassona-Rind auf Rucolasalat</i>	23,00

## Contorni

Im Preis jedes Fisch- oder Fleischgerichts ist eine Beilage Ihrer Wahl inbegriffen. Jede weitere Beilage wird mit € 3,90 berechnet.

**Purea soffice di patate**  
*Kartoffelpüree*

**Verdure fresche di stagione**  
*Saisongemüse*

**Foglie tenere di spinaci al burro di malga**  
*Zarte Spinatblätter mit Almbutter*

**Caponata**  
*Knackiges Gemüse aus der Pfanne, nach sizilianischem Traditionsrezept*

**Insalata mista con emulsione all’olio extra vergine e limone di Sicilia**  
*Gemischter Salat der Saison mit Emulsion aus Olivenöl und sizilianischen Zitronen*

**Rucola al balsamico tradizionale e olio extra vergine**  
*Rucolasalat mit Olivenöl und Balsamico-Essig*

## **Dolci**

<b>Tiramisu</b> <i>Tiramisu</i>	6,90
<b>Panna cotta di fragole alla vaniglia</b> <i>Panna Cotta von Erdbeeren und Vanille</i>	6,90
<b>Gelato di vaniglia con salsa al caramello</b> <i>Hausgemachtes Vanilleeis mit Karamellsauce</i>	6,90
<b>Crema di zabaione con frutta fresca</b> <i>Gekühlte Zabaione-Crème mit frischem Obst</i>	6,90
<b>Crema cotta al pistachio</b> <i>Crème brûlée aus Pistazien</i>	6,90
<b>Cupola al cioccolato di modica</b> <i>„Kuppel“ aus Schokoladenmousse</i>	6,90
<b>Crostatina con mandorle di noto, mele e gelato di vaniglia</b> <i>Tarte von Mandeln aus Noto (Sizilien) und Äpfeln mit Vanilleeis</i>	6,90
<b>Tortino di cioccolato dal cuore morbido</b> <i>Schokoladentörtchen mit zartschmelzender Füllung (min. 10 Minuten Zubereitungszeit)</i>	8,90
<b>Composizione di dolci dei Vigneri</b> <i>Dessertvariation nach Art des I Vigneri</i>	14,90