

Antipasti

STRACCIATA DI BURRATA CON DATTERINI E ALICI DEL CANTABRICO	15,90 €
<i>Das cremige Herz der Burrata Datteltomaten Cantabrico-Sardellen</i> <i>Creamy heart of burrata cherry tomatoes anchovies</i>	
CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON FORMAGGIO CAPRINO E NOCI	14,90 €
<i>Rote-Bete-Carpaccio Ziegenkäse Walnüssen</i> <i>Beetroot carpaccio goat cheese walnuts</i>	
VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE	15,90 €
<i>Fein geschnittenes Kalbsfleisch Thunfischcreme Salina-Kapern</i> <i>Chilled sliced veal creamy tuna sauce Salina capers</i>	
QUARTETTO DI ANTIPASTI DEI VIGNERI	18,90 €
<i>Antipasti-Komposition nach Art der Vigneri</i> <i>Mixed antipasti plate</i>	
CARPACCIO DI FASSONA CON TARTUFO E PINOLI TOSTATI	18,90 €
<i>Carpaccio vom Piemontesischen Fassona-Rind Trüffel Pinienkerne</i> <i>Fassona beef carpaccio Truffles Roasted Pine nuts</i>	
TARTARA DI TONNO MEDITERRANEO CON CAPPERI DI PANTELLERIA	21,50 €
<i>Tatar vom Mittelmeer-Thunfisch frische Salina Kapern Olio extra Vergine</i> <i>Mediterranean tuna tartar Salina capers</i>	

Minestre

VELLUTATA DI POMODORO FRESCO CON BASILICO	8,90 €
<i>Hausgemachte Tomatensuppe mit frischem Basilikum</i> <i>Tomato soup fresh basil</i>	
MINISTRONE DI VERDURE TRADIZIONALE	9,80 €
<i>Der Klassiker: Hausgemachte Gemüsesuppe</i> <i>Homemade vegetable soup</i>	

Insalate

INSALATA SICILIANA CON FINOCCHI, ARANCE E OLIVE TAGGIASCHE	11,80 €
<i>Gemischter Salat Fenchel Orangen Taggiasche-Oliven</i> <i>Sicilian salad fennel orange olives</i>	
INSALATA DI POMODORO CON CAPPERI DI PANTELLERIA, CIPOLLA ROSSA E BASILICO	10,80 €
<i>Tomatensalat Zwiebeln frische Salina-Kapern Basilikum</i> <i>Cherry tomatoes onions Salina capers basil</i>	
INSALATA DI RUCOLA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO, CILIEGINO E ACETO BALSAMICO	9,80 €
<i>Rucolasalat Parmesan Kirschtomaten gereifter Balsamico-Essig</i> <i>Rocket salad parmesan cherry tomatoes aged balsamic vinegar</i>	

Pasta

MEZZE MANICHE CON CACIO E PEPE	15,90 €
<i>Der Römische Klassiker: Kurze Pasta Pecorino-Käse schwarzer Pfeffer</i> <i>The Roman classic: short pasta pecorino cheese black pepper</i>	
PASTA FRESCA DEL GIORNO	TAGESPREIS
<i>Hausgemachte Pasta des Tages – Bitte fragen Sie unseren Service!</i> <i>Homemade pasta of the day – Please ask our staff!</i>	
DELIZIA DI BURRATA CON DATTERINI SICILIANI E BASILICO	16,90 €
<i>Tortelli delizia gefüllt mit cremiger Burrata Datteltomaten Basilikum</i> <i>Handcrafted delizie filled with burrata cheese cherry tomatoes basil</i>	
TAGLIOLINI AL TARTUFO DI STAGIONE NELLA CIALDA DI PARMIGIANO	29,50 €
<i>Frische Tagliolini Almbutter Trüffel der Jahreszeit</i> <i>Homemade tagliolini alpine butter seasonal truffles</i>	
SPAGHETTONI CON AGLIO, OLIO, GAMBERONI E DATTERINI	19,50 €
<i>Spaghetti Knoblauch und Olivenöl Riesengarnelen Datteltomaten</i> <i>Spaghetti noodles garlic olive oil prawns cherry tomatoes</i>	
PACCHERI FATTI IN CASA CON MOSCARDINI ALL'ARRABBIATA	18,90 €
<i>Paccheri-Nudeln mit Mini-Oktopus in leicht-scharfer Tomatensauce</i> <i>Paccheri noodles with octopus spicy tomato sauce</i>	

Liebe Gäste der Osteria Vigneri.

Es sind besondere Zeiten... deshalb freuen wir uns umso mehr,
dass Sie uns weiter die Treue halten. Vielen Dank dafür!
Um Ihnen den Besuch bei uns so angenehm und so sicher wie möglich zu
machen, berücksichtigen wir eine Reihe von Hygienemaßnahmen
im persönlichen Umgang. Wir hoffen auf Ihr Verständnis!
Sollten Sie Fragen haben, wenden Sie sich gern an das Service-Personal.
Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns!

Jan Lindenberg

Pesce

PESCATRICE AI FERRI CON DATTERINI SICILIANI E OLIVE TAGGIASCHE	29,80 €
<i>Seeteufel-Medaillons vom Grill Sizilianische Datteltomaten Taggiasche-Oliven</i> <i>Grilled monkfish cherry tomatoes Taggiasche olives</i>	
SPIGOLA MEDITERRANEA IN CROSTA DI SALE MARINO CON MISTICANZA	31,90 €
<i>Wolfsbarsch in der Meersalzkruste knackiger Salat der Saison</i> <i>Mediterranean sea bass sea salt crust seasonal salad</i>	
CALAMARETTI E GAMBERONI SU VALERIANA E DATTERINI	28,90 €
<i>Mit Kräutern und Knoblauch geschwenkte Calamaretti Garnelen Feldsalat</i> <i>Sauteed squid jumbo prawns seasonal salad</i>	
SOGLIOLA DEI MARI DEL NORD CON VERDURE E SALSIA AI LIMONI (CA. 400-500 G)	TAGESPREIS
<i>Nordsee-Seezunge gebraten knackiges Gemüse Zitronenvinaigrette</i> <i>Pan fried North Sea sole seasonal vegetables lemon vinaigrette</i>	
TRANCIO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO CON BROCCOLETTI SELVAGGI	35,50 €
<i>Mittelmeer-Thunfisch in der Sesamkruste scharf angebraten wilder Brokkoli</i> <i>Mediterranean tuna in sesame crust wild broccoli</i>	

Carne

FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA CON PURÉ DI PATATE	27,90 €
<i>Kalbsleber in Salbutter gebraten Kartoffelpüree</i> <i>Pan-fried veal liver sage butter mashed potatoes</i>	
SALTINBOCCA ALLA ROMANA CON VERDURE DI STAGIONE	27,50 €
<i>Gebratene Kalbsmedaillons Sant'Ilario-Schinken Salbei Gemüse der Saison</i> <i>Veal medallions Sant'Ilario ham sage seasonal vegetables</i>	
TAGLIATA DI FASSONA CON RUCOLA, DATTERINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO	29,50 €
<i>Tagliata vom Piemontesischen Fassona-Rind Datteltomaten Parmesanhobel</i> <i>Fassona beef Sicilian plum tomatoes rocket parmesan</i>	
FILETTO DI FASSONA CON SPINACI E PATATE NOVELLE CON RIDUZIONE DI BAROLO	43,50 €
<i>Filet vom Piemontesischen Fassona-Rind Spinat junge Kartoffeln Barolo-Reduktion</i> <i>Fassona beef filet spinach potatoes Barolo reduction</i>	



Dolci

TORTINO AL CIOCCOLATO DI MODICA CON SORBETTO AL LAMPONE	14,80 €
<i>Schokoladentörtchen mit hausgemachtem Himbeeren-Sorbet</i> <i>Molten chocolate cake with homemade raspberry ice cream</i>	
TIRAMISÚ ALLA NOCCIOLA	12,80 €
<i>Der Italienische Dessert-Klassiker in der Haselnuss-Variante</i> <i>The classic Italian dessert with hazelnut</i>	
SORBETTO ALLA MENTA FRESCA SICILIANA	11,80 €
<i>Sizilianisches Minz-Sorbet mit kaltgepresstem Olivenöl</i> <i>Sicilian mint sorbet with cold pressed olive oil</i>	
BIANCOMANGIARE AL LATTE DI MANDORLA CON SALSIA ALLE AMARENE	12,50 €
<i>Panna Cotta in der Mandelmilch-Variante mit Amarena-Kirschen</i> <i>Panna cotta made of almond milk with Amarena cherries</i>	
CREMOSO AL MASCARPONE CON GELATO AL CARAMELLO SALATO E CAFFÈ ESPRESSO	12,80 €
<i>Mascarponecreme mit Salz-Karamell-Eis und Espresso-Topping</i> <i>Salted caramel ice cream with mascarpone and espresso</i>	
COMPOSIZIONE DEI NOSTRI SORBETTI FATTI IN CASA	13,50 €
<i>Unsere hausgemachte Sorbet-Variation</i> <i>Selection of our homemade sorbets</i>	

Aperitivi

Prosecco di Valdobbiadene, Brut	Glas 0,1l	8,90 €
Franciacorta Monte Rossa Brut	Glas 0,1l	12,90 €
Franciacorta Monte Rossa Brut Rosé	Glas 0,1l	13,90 €
The Basil Spritz		11,90 €
<i>(Prosecco, Soda Libre The Basil, Basilikumblatt, Zitronenzeste)</i>		
The Elderflower Martini Highball		11,90 €
<i>(Wermut, Soda Libre The Elderflower, Grapefruitzeste, Gurke)</i>		

Vini Bianchi

	Glas 0,2l	Fl. 0,7l
2020 De Vite, Hofstätter (Sauvignon, Riesling), Südtirol	10,50 €	39,00 €
2019 Cà Francesco Lugana (Trebiano), Venetien	10,50 €	39,00 €
2020 Le Vaglie, Santa Barbara (Verdicchio), Marken	11,50 €	42,00 €
2019 Grillo di Mozia, Tasca d'Almerita, Sizilien	11,50 €	42,00 €

Vini Rosati

2019 Anna's Secret, Val di Toro (Sangiovese), Toskana	11,90 €	39,00 €
--	---------	---------

Vini Rossi

2017 Passi di Orma Bolgheri (Merlot, Cab. S., Cab. Franc), Toskana	16,50 €	58,00 €
2018 Gianni Masciarelli (Montepulciano d'Abruzzo), Abruzzo	11,80 €	44,00 €
2017 Primitivo, Casarelli, Apulien	9,80 €	35,00 €
2016 Saia (Nero d'Avola), Feudo Maccari, Sizilien	12,50 €	44,00 €

Bei der Weinauswahl fragen Sie auch gerne unseren Service!

Formaggio

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI CON MOSTARDA DI SENAPE E FICHI	15,90 €
<i>Eine kleine Auswahl unserer Käse-Spezialitäten</i> <i>A small selection of our cheese specialties</i>	

In caso di allergie o intolleranze alimentari vi preghiamo di informare il nostro staff
Bei Unverträglichkeiten bzw. Lebensmittelallergien fragen Sie bitte unseren Service
If you have an allergy or dietary restriction, please inform our staff.