



Die Vigneri sind eine uralte Zunft von Helden des Weinbergs, 1435 am Ätna gegründet: Weinbauern, Maurer, 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.

Founded in 1435 on Mt. Etna the “Vigneri” are an ancient guild of wine-makers, brick-layers, cellarers and more. They worked hard throughout the years building up the difficult landscape of the terraced Sicilian volcano. The fruits of their labor can still be seen, and tasted today.

The “Vigneri” of Mt. Etna of the past and present have always done things a bit differently; they raise only local varieties, and using the most traditional methods create wine that represents their region like none other. Naturally, besides making wine for over 500 years, the “Vigneri” have been preparing the tastiest food for themselves and their colleagues.

Antipasti

PANE DI SPACCAFORNO E OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE 2,60 €

*Hausgemachtes Sauerteigbrot | Vigneri-Olivenöl
Spaccaforno bread | Vigneri olive oil*

STRACCIATA DI BURRATA CON PROSCIUTTO SANT'ILARIO E BUFALA 19,80 €

*Das cremige Herz der Burrata | Sant'Ilario Schinken
Creamy heart of burrata | Sant'Ilario ham*

CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON FORMAGGIO CAPRINO E NOCI 14,90 €

*Rote-Bete-Carpaccio | Ziegenkäse | Walnüsse
Beetroot carpaccio | goat cheese | walnuts*

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE 17,90 €

*Fein geschnittenes Kalbsfleisch | Thunfischcreme | Pantelleria-Kapern
Chilled sliced veal | creamy tuna sauce | Salina capers*

QUARTETTO DI ANTIPASTI DEI VIGNERI 18,90 €

*Antipasti-Komposition nach Art der Vigneri
Mixed antipasti plate*

CARPACCIO DI FASSONA CON TARTUFO E PINOLI TOSTATI 18,90 €

*Carpaccio vom Piemontesischen Fassona-Rind | Trüffel | Pinienkerne
Fassona beef carpaccio | Truffles | Roasted Pine nuts*

TARTARA DI TONNO MEDITERRANEO CON CAPPERI DI PANTELLERIA 24,20 €

*Tatar vom Mittelmeer-Thunfisch | frische Pantelleria-Kapern | Olivenöl kalt gepresst
Mediterranean tuna tartar | capers | olive oil*

Minestre

VELLUTATA DI POMODORO FRESCO CON BASILICO 8,90 €

Hausgemachte Tomatensuppe mit frischem Basilikum
Tomato soup | fresh basil

MINISTRONE DI VERDURE TRADIZIONALE 9,80 €

Der Klassiker: Hausgemachte Gemüsesuppe
Homemade vegetable soup

Insalate

INSALATA SICILIANA CON FINOCCHI, ARANCE E OLIVE TAGGIASCHE 12,50 €

Gemischter Salat | Fenchel | Orangen | Taggiasche-Oliven
Sicilian salad | fennel | orange | olives

**INSALATA DI POMODORO CON CAPPERI DI PANTELLERIA,
CIPOLLA ROSSA E BASILICO** 13,50 €

Tomatensalat | Zwiebeln | frische Pantelleria-Kapern | Basilikum
Cherry tomatoes | onions | capers | basil

**INSALATA DI RUCOLA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO,
CILIEGINO E ACETO BALSAMICO** 11,60 €

Rucolasalat | Parmesan | Kirschtomaten | gereifter Balsamico-Essig
Rocket salad | parmesan | cherry tomatoes | aged balsamic vinegar

Pasta

MEZZE MANICHE CON CACIO E PEPE 15,90 €

Der Römische Klassiker: Kurze Pasta | Pecorino-Käse | schwarzer Pfeffer
The Roman classic: short pasta | pecorino cheese | black pepper

PASTA FRESCA DEL GIORNO TAGESPREIS

Hausgemachte Pasta des Tages – Bitte fragen Sie unseren Service!
Homemade pasta of the day – Please ask our staff!

**RAVIOLI RIPIENI CON PERE DELL'ETNA
E PECORINO E BURRO E SALVIA** 22,40 €

Ravioli gefüllt mit Ätna-Birnen und Pecorino | in Butter und Salbei geschwenkt
Homemade ravioli | Etna pears | pecorino cheese | sage butter

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE 21,90 €

Linguine Nudeln | Meeresfrüchte

Linguine pasta | sea food

**TAGLIOLINI AL TARTUFO DI STAGIONE NELLA CIALDA
DI PARMIGIANO** 33,50 €

Frische Tagliolini | Almbutter | Trüffel der Jahreszeit

Homemade tagliolini | alpine butter | seasonal truffles

PACCHERI FATTI IN CASA CON MOSCARDINI ALL'ARRABBIATA 18,90 €

Paccheri-Nudeln mit Mini-Oktopus in leicht-scharfer Tomatensauce

Paccheri noodles with octopus | spicy tomato sauce

Pesce

PESCATRICE AI FERRI CON DATTERINI, CAPPERI E OLIVE 32,50 €

Seeteufel-Medaillons vom Grill | Sizilianische Datteltomaten | Kapern | Taggiasche-Oliven

Grilled monkfish | cherry tomatoes | capers | Taggiasche olives

**SPIGOLA MEDITERRANEA IN CROSTA DI SALE MARINO
CON MISTICANZA** 32,90 €

Wolfsbarsch in der Meersalzkruste | knackiger Salat der Saison

Mediterranean sea bass | sea salt crust | seasonal salad

CALAMARETTI E GAMBERONI SU VALERIANA E DATTERINI 28,90 €

Mit Kräutern und Knoblauch geschwenkte Calamaretti | Garnelen | Feldsalat

Sauteed squid | jumbo prawns | seasonal salad

**SOGLIOLA DEI MARI DEL NORD CON VERDURE E
SALSA AI LIMONI (CA. 400-500 G)** TAGESPRES

Nordsee-Seezunge gebraten | knackiges Gemüse | Zitronenvinaigrette

Pan fried North Sea sole | seasonal vegetables | lemon vinaigrette

**TRANCIO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO
CON BROCCOLETTI SELVAGGI** 36,50 €

Mittelmeer-Thunfisch in der Sesamkruste scharf angebraten | wilder Brokkoli

Mediterranean tuna in sesame crust | wild broccoli

Carne

FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA CON PATATE NOVELLE 27,90 €

Kalbsleber in Salbeibutter gebraten | junge Kartoffeln

Pan-fried veal liver | sage butter | potatoes

SALTINBOCCA ALLA ROMANA CON VERDURE DI STAGIONE 27,50 €

Gebratene Kalbsmedaillons | Sant'Ilario-Schinken | Salbei | Gemüse der Saison

Veal medallions | Sant'Ilario ham | sage | seasonal vegetables

TAGLIATA DI FASSONA CON RUCOLA, DATTERINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO 35,00 €

Tagliata vom Piemontesischen Fassona-Rind | Datteltomaten | Rucola | Parmesanhobel

Fassona beef | Sicilian plum tomatoes | rocket | parmesan

FILETTO DI FASSONA (CA. 220 G) CON SPINACI E PURE AL TARTUFO CON RIDUZIONE DI BAROLO 44,50 €

Filet vom Piemontesischen Fassona-Rind | Spinat | getrüffeltes Püree | Barolo-Reduktion

Fassona beef filet | spinach | truffled mashed potatoes | Barolo reduction

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.

Dolci

**TORTINO AL CIOCCOLATO DI MODICA
CON SORBETTO AGLI AGRUMI DI SICILIA** 14,80 €

*Schokoladentörtchen | ausgemachtes Sorbet
von Sizilianischen Zitrusfrüchten
Molten chocolate cake | homemade citrus fruit ice cream*

TIRAMISÚ CLASSICO 12,80 €

*Der Italienische Dessert-Klassiker
The classic Italian dessert*

SORBETTO ALLA MENTA FRESCA SICILIANA 11,80 €

*Sizilianisches Minz-Sorbet | kaltgepresstes Olivenöl
Sicilian mint sorbet | cold pressed olive oil*

**FRUTTI DI BOSCO CARAMELLATI
CON GELATO ALLO YOGURT** 13,50 €

*Karamellisierte Waldfrüchte | hausgemachtes Joghurt-Eis
Caramelized fruits | homemade frozen yoghurt*

**CREMOSO AL MASCARPONE CON GELATO
AL CARMELLO SALATO E CAFFÈ ESPRESSO** 12,80 €

*Mascarponecreme | Salz-Karamell-Eis | Espresso-Topping
Salted caramel ice cream | mascarpone | espresso*

**COMPOSIZIONE DEI NOSTRI SORBETTI
FATTI IN CASA** 13,50 €

*Unsere hausgemachte Sorbet-Variation
Selection of our homemade sorbets*

Formaggio

**SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI
CON MOSTARDA DI SENAPE E FICHI** 15,90 €

*Eine kleine Auswahl unserer Käse-Spezialitäten
A small selection of our cheese specialities*

Vini da dessert

**TASCA D'ALMERITA DIAMANTE
PASSITO 2014 / 0,1L** 12,90 €

Tasca d'Almerita, Sicilia

Dieser Süßwein aus getrockneten Moscato- und Traminertrauben – sie stammen aus den höchstgelegenen Rebärten der Tenuta – duftet herrlich nach kandierten Orangen, gelben Rosen und Blütenhonig. Sweet wine from dried Moscato and Traminer grapes, from the Tenuta's highest vineyards, with a marvellous fragrance of candied orange peels, yellow roses and blossom honey.

PASSITO DI PANTELLERIA / 0,1L 13,90 €

Salvatore Ferrandes, Pantelleria

*Passito der Extraklasse von der Insel Pantelleria zwischen Sizilien und Tunesien gelegen. Der bernsteinfarbene Passito duftet nach Rosinen, getrockneten und kandierten Früchten. Rebsorte: Zibibbo (100%)
An extraordinary passito from Pantelleria, an island halfway between Sicily and Tunisia Amber coloured Passito with a bouquet of raisins, dried and candied fruit. Varietals: 100% Zibibbo*

La Distilleria

ANTICA GRAPPERIA BOSSO, PIEMONTE / 2 CL 9,50 €

Grappa di Roero

Grappa di Bonarda

Grappa di Ghemme

GRAPPA BERTA / 2 CL

Tre Soli Tre 2011 (Nebbiolo, Barolo, Barbaresco)

18,90 €

Paolo 2001

21,90 €

CARLO BOCCHINO, PIEMONTE / 2 CL

18,90 €

Grappa Riserva „Carlo Bocchino“ (Barbera, Moscato, Nebbiolo)

BRANDY WINE, VENETIEN / 2 CL

18,90 €

Jacopo Poli, Arzente

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.