

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.

## Antipasti

<b>PANE DI SPACCAFORNO E OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE</b>	2,60 €
<i>Hausgemachtes Sauerteigbrot   Vigneri-Olivenöl Spaccaforo bread   Vigneri olive oil</i>	
<b>STRACCIATA DI BURRATA CON PROSCIUTTO SANT'ILARIO E BUFALA</b>	19,80 €
<i>Das cremige Herz der Burrata   Sant'Ilario Schinken Creamy heart of burrata   Sant'Ilario ham</i>	
<b>CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON FORMAGGIO CAPRINO E NOCI</b>	14,90 €
<i>Rote-Bete-Carpaccio   Ziegenkäse   Walnüsse Beetroot carpaccio   goat cheese   walnuts</i>	
<b>VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE</b>	17,90 €
<i>Fein geschnittenes Kalbsfleisch   Thunfischcreme   Pantelleria-Kapern Chilled sliced veal   creamy tuna sauce   Salina capers</i>	
<b>QUARTETTO DI ANTIPASTI DEI VIGNERI</b>	18,90 €
<i>Antipasti-Komposition nach Art der Vigneri Mixed antipasti plate</i>	
<b>CARPACCIO DI FASSONA CON TARTUFO E PINOLI TOSTATI</b>	18,90 €
<i>Carpaccio vom Piemontesischen Fassona-Rind   Trüffel   Pinienkerne Fassona beef carpaccio   Truffles   Roasted Pine nuts</i>	
<b>TARTARA DI TONNO MEDITERRANEO CON CAPPERI DI PANTELLERIA</b>	24,20 €
<i>Tatar vom Mittelmeer-Thunfisch   frische Pantelleria-Kapern   Olivenöl kalt gepresst Mediterranean tuna tartar   capers   olive oil</i>	

## Minestre

<b>VELLUTATA DI POMODORO FRESCO CON BASILICO</b>	8,90 €
<i>Hausgemachte Tomatensuppe mit frischem Basilikum Tomato soup   fresh basil</i>	

## **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*

**SPAGHETTONI AGLIO, OLIO, GAMBERONI E BOTTARGA** 23,90 €  
*Spaghettoni mit Knoblauch | kaltgepresstes Olivenöl | Riesengarnelen | Bottarga*  
*Spaghettoni noodles | garlic | olive oil | prawns | bottarga*

**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*  
*Homemade tagliolini | alpine butter | seasonal truffles*

## Pesce

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

*Seeteufel-Medailleurs 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)** TAGESPREIS

*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 Kalbsmedailleurs | 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. 220G) 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.