

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

PANE DI SPACCAFORNO E OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE	2,60 €
<i>Hausgemachtes Sauerteigbrot Vigneri-Olivenöl Spaccaforno bread Vigneri olive oil</i>	
STRACCIATA DI BURRATA CON PROSCIUTTO SANT'ILARIO E BUFALA	19,80 €
<i>Das cremige Herz der Burrata Sant'Ilario Schinken Creamy heart of burrata Sant'Ilario ham</i>	
CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON FORMAGGIO CAPRINO E NOCI	15,90 €
<i>Rote-Bete-Carpaccio Ziegenkäse Walnüsse Beetroot carpaccio goat cheese walnuts</i>	
VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE	17,90 €
<i>Fein geschnittenes Kalbsfleisch Thunfischcreme Pantelleria-Kapern Chilled sliced veal creamy tuna sauce Salina capers</i>	
QUARTETTO DI ANTIPASTI DEI VIGNERI	19,90 €
<i>Antipasti-Komposition nach Art der Vigneri Mixed antipasti plate</i>	
CARPACCIO DI FASSONA CON TARTUFO E PINOLI TOSTATI	19,80 €
<i>Carpaccio vom Piemontesischen Fassona-Rind Trüffel Pinienkerne Fassona beef carpaccio Truffles Roasted Pine nuts</i>	
TARTARA DI TONNO MEDITERRANEO CON CAPPERI DI PANTELLERIA	24,20 €
<i>Tatar vom Mittelmeer-Thunfisch frische Pantelleria-Kapern Olivenöl kalt gepresst Mediterranean tuna tartar capers olive oil</i>	

Minestre

VELLUTATA DELLA SETTIMANA	Tagespreis
<i>Hausgemachte Suppe der Woche Homemade soup of the week</i>	

Insalate

INSALATA SICILIANA CON FINOCCHI, ARANCE E OLIVE TAGGIASCHE <i>Gemischter Salat Fenchel Orangen Taggiasche-Oliven</i> <i>Sicilian salad fennel orange olives</i>	12,50 €
INSALATA DI POMODORO CON CAPPERI DI PANTELLERIA, CIPOLLA ROSSA E BASILICO <i>Tomatensalat Zwiebeln frische Pantelleria-Kapern Basilikum</i> <i>Cherry tomatoes onions capers basil</i>	13,50 €
INSALATA DI RUCOLA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO, CILIEGINO E ACETO BALSAMICO <i>Rucolasalat Parmesan Kirschtomaten gereifter Balsamico-Essig</i> <i>Rocket salad parmesan cherry tomatoes aged balsamic vinegar</i>	11,60 €

Pasta

MEZZE MANICHE CON CACIO E PEPE <i>Der Römische Klassiker: Kurze Pasta Pecorino-Käse schwarzer Pfeffer</i> <i>The Roman classic: short pasta pecorino cheese black pepper</i>	16,90 €
PASTA FRESCA DEL GIORNO <i>Hausgemachte Pasta des Tages – Bitte fragen Sie unseren Service!</i> <i>Homemade pasta of the day – Please ask our staff!</i>	TAGESPREIS
DELIZIA DI BURRATA CON DATTERINI SICILIANI E BASILICO <i>Tortelli gefüllt cremiger Burrata Datteltomaten Basilikum</i> <i>Pasta filled mozzarella tomato basil</i>	18,90 €
SPAGHETTONI GAMBERONI CON SALSА DI DATTERINI SICILIANI <i>Spaghettoni Riesengarnelen in Tomatensauce</i> <i>Spaghettoni noodles shrimp tomatoe sauce</i>	24,90 €
TAGLIOLINI AL TARTUFO DI STAGIONE NELLA CIALDA DI PARMIGIANO <i>Frische Tagliolini Almbutter Trüffel der Jahreszeit</i> <i>Homemade tagliolini alpine butter seasonal truffles</i>	Tagespreis
PACCHERI FATTI IN CASA CON MOSCARDINI ALL'ARRABBIATA <i>Paccheri-Nudeln Mini-Oktopus leicht-scharfe Tomatensauce</i> <i>Homemade noodles octopus spicy tomatoe sauce</i>	19,90 €

Pesce

SKREI ALL' ACQUA PAZZA CON DATTERINI, CAPPERI, OLIVE E PATATE 32,50 €

*Nordsee Kabeljau | Sizilianische Datteltomaten | Kapern | Taggiasche-Oliven | Kartoffeln
North sea codfish | cherry tomatoes | capers | Taggiasche olives | potatoes*

**SPIGOLA MEDITERRANEA IN CROSTA DI SALE MARINO
CON MISTICANZA** 34,90 €

*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 28,50 €

*Kalbsleber in Salbeibutter gebraten | junge Kartoffeln
Pan-fried veal liver | sage butter | potatoes*

SALTINBOCCA ALLA ROMANA CON VERDURE DI STAGIONE 28,50 €

*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** 35,80 €

*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** 45,50 €

*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.