



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 <i>Unser hausgemachtes Sauerteigbrot Vigneri-Olivenöl kaltgepresst Homemade bread Vigneri olive oil</i>	2,90 €
BURRATINA PUGLIESE CON PROSCIUTTO SANT'ILARIO <i>Extrafrische Burrata Sant'Ilario Schinken frisch aufgeschnitten Creamy burrata cheese Sant'Ilario ham</i>	23 €
CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON FORMAGGIO CAPRINO E NOCI <i>Rote-Bete-Carpaccio Ziegenkäse Walnüsse Beetroot carpaccio goat cheese walnuts</i>	17 €
VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE <i>Fein geschnittenes Kalbsfleisch Thunfischcreme Pantelleria-Kapern Thinly sliced veal creamy tuna sauce Salina capers</i>	20 €
QUARTETTO DI ANTIPASTI DEI „VIGNERI“ <i>Antipasti-Komposition nach Art der Vigneri Mixed antipasti plate</i>	21 €
CARPACCIO DI FASSONA PIEMONTESE CON RUCOLA E PARMIGIANO <i>Carpaccio vom Piemontesischen Fassona-Rind Rucola Parmesan Fassona beef carpaccio rocket salad parmesan</i>	20 €
TARTARA DI TONNO MEDITERRANEO CON CAPPERI DI PANTELLERIA <i>Tatar vom Mittelmeer-Thunfisch frische Pantelleria-Kapern Olivenöl kalt gepresst Mediterranean tuna tartar capers olive oil</i>	25 €

Minestre

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

*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.*



Insalate

INSALATA SICILIANA CON FINOCCHI, ARANCE E OLIVE TAGGIASCHE 14 €

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

**INSALATA CON DATTERINI, TONNO, CAPPERI,
E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA** 18 €

*Tomatensalat | Mittelmeer-Thunfisch in Olivenöl | Salina-Kapern | rote Tropea-Zwiebeln
Tomato salad | Mediterranean tuna | Salina capers | red onions*

INSALATA DI RUCOLA, PARMIGIANO, CILIEGINO E ACETO BALSAMICO 13 €

*Rucola | gehobelter Parmesan | Kirschtomaten | gereifter Balsamico-Essig
Rocket salad | parmesan | cherry tomatoes | aged balsamic vinegar*

Pasta

PASTA FRESCA DEL GIORNO TAGESPREIS

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

BIGOLI CON CACIO E PEPE 19 €

*Der Römische Klassiker: Handgemachte Bigoli | Pecorino-Käse | schwarzer Pfeffer
The roman classic: Bigoli pasta | pecorino cheese | black pepper*

CARAMELLE CON PERA E PECORINO IN BURRO E SALVIA 23 €

*Handgemachte Ravioli gefüllt mit Birne und Pecorino-Käse | in Butter und Salbei geschwenkt
Filled pasta with pear and pecorino cheese | panned in butter and sage*

SPAGHETTONI CON CALAMARI, CIPOLOTTO E POMODORINI SECCHI 26 €

*Handgemachte Spaghettoni | Baby-Calamari | Frühlingszwiebeln | getrocknete Tomate
Homemade spaghettoni | baby calamari | spring onion | dried tomatoes*

**TAGLIOLINI AL TARTUFO DI STAGIONE NELLA CIALDA
DI PARMIGIANO** TAGESPREIS

*Frische Tagliolini in der Parmesanwaffel | Almbutter | Trüffel der Jahreszeit
Homemade tagliolini | alpine butter | seasonal truffles*

MACCHERONCINI CON PISTACCHIO DI BRONTE, GAMBERI E LIMONE 28 €

*Maccheroncini Nudeln | Riesengarnelen | Bronte-Pistazien | Zitrone
Homemade maccheroncini | prawns | pistachios | lemon*



Pesce

POLPO ALLA GRIGLIA CON VELLUTATA DI CECI DI LEONFORTE	35 €
<i>Oktopus vom Grill Kichererbsen-Püree Grilled octopus puree of chickpeas</i>	
SPIGOLA MEDITERRANEA IN CROSTA DI SALE MARINO DI TRAPANI CON MISTICANZA	39 €
<i>Wolfsbarsch in der Meersalzkruste knackiger Salat der Saison (Zubereitung 20 Min.) Mediterranean sea bass sea salt crust seasonal salad</i>	
MEDAGLIONE DI PESCATRICE AI FERRI CON DATTERINI, CAPPERI E OLIVE	37 €
<i>Seeteufel-Medaillons vom Grill Datteltomaten Kapern Taggiasche-Oliven Monkfish tomatoes capers olives</i>	
SOGLIOLA DEI MARE DEL NORD (600 G) CON VERDURE E SALSA AI LIMONE	TAGESPREIS
<i>Frische Nordsee-Seezunge gebraten knackiges Gemüse Zitronenvinaigrette Fresh Pan fried North Sea sole seasonal vegetables lemon vinaigrette</i>	
TRANCIO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO CON BROCCOLETTI SELVAGGI	39 €
<i>Mittelmeer-Thunfisch in der Sesamkruste scharf angebraten wilder Brokkoli Mediterranean tuna in sesame crust wild broccoli</i>	

Carne

FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA CON PATATE NOVELLE	31 €
<i>Kalbsleber in Salbeibutter gebraten junge Kartoffeln Pan-fried veal liver sage butter potatoes</i>	
SALTINBOCCA ALLA ROMANA CON VERDURE DI STAGIONE	31 €
<i>Gebratene Kalbsmedaillons Sant'Ilario Schinken Salbei Gemüse der Saison Veal medallions Sant'Ilario ham sage seasonal vegetables</i>	
TAGLIATA DI FASSONA CON RUCOLA, DATTERINI E PARMIGIANO	38 €
<i>Tagliata vom Piemontesischen Fassona-Rind Datteltomaten Parmesan Fassona beef rocket salad cherry tomatoes Grana cheese</i>	
FILETTO DI FASSONA (CA. 220G) CON SPINACI ALL'ITALIANA E SALSA AL GORGONZOLA	46 €
<i>Filet vom Piemontesischen Fassona-Rind leicht pikanter Spinat Gorgonzola Sauce Fassona beef filet spicy spinach gorgonzola sauce</i>	



Dolci

- CREMOSO AL MASCARPONE CON GELATO
AL CARAMELLO SALATO E CAFFÈ ESPRESSO** 14 €
Mascarponecreme | Salz-Karamell-Eis | Espresso-Topping
Mascarpone | salted caramel ice cream | espresso topping
- TIRAMISÙ CLASSICO** 15 €
Der Italienische Dessert-Klassiker
The classic Italian dessert
- MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE
CON FRUTTI DI BOSCO FRESCI** 16 €
Hausgemachtes Mousse au chocolat | frische Waldfrüchte
Homemade mousse au chocolat | fresh wild berries
- SORBETTO ALLA MENTA FRESCA SICILIANA** 14 €
Sizilianisches Minz-Sorbet | kaltgepresstes Olivenöl
Sicilian mint sorbet | Vigneri olive oil
- COMPOSIZIONE DEI NOSTRI SORBETTI FATTI IN CASA** 14 €
Unsere hausgemachte Sorbet-Variation
Selection of our homemade sorbets
- TORTINO AL CIOCCOLATO DI MODICA
CON GELATO ALLA VANIGLIA** 16 €
Hausgemachtes Schokoladentörtchen | Vanilleeis
Chocolate lava cake | vanilla ice cream

Formaggio

- SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI
CON MOSTARDA DI SENAPE E FICHI** 17 €
Eine kleine Auswahl unserer Käse-Spezialitäten | Feigensenf
A small selection of our cheese specialities | fig mustard

*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.*



Vini da dessert

MALVASIA CAPOFARO SALINA / 0,1L 15 €

Tasca d'Almerita, Sicilia

Der **Malvasia Capofaro** hat seine Heimat auf der kleinen Äolischen Isola di Salina und präsentiert sich von der Sonne verwöhnt in einer leuchtend goldenen Farbe.

Hoch konzentrierte Aromen von Apfel und Pfirsich, Orangeat sowie Nuancen von Rosinen. Angenehm frisch, auch dank seiner vulkanischen Mineralität.

DONNAFUGATA BEN RYÉ 20 €

Passito di Pantelleria

Der **Ben Rye Passito** vom sizilianischen Weingut Donnafugata präsentiert sich in einer funkelnden Bernsteinfarbe im Glas.

Hier verwöhnen herrlich duftende Aromen frischer Aprikose, sorgfältig kandierter Orangenabrieb und ein typisch mediterranes Kräuterbouquet die Nase.

La Distilleria

ANTICA GRAPPERIA BOSSO, PIEMONTE / 2CL 11 €

Grappa di Roero

Grappa di Bonarda

Grappa di Ghemme

GRAPPA BERTA, PIEMONTE/ 2CL

Tre Soli Tre 2011

(Nebbiolo, Barolo, Barbaresco)

19 €

Riserva, 75 anniversario 1947-2022

22 €

Der *Riserva 75 Anniversario* wird aus zehn verschiedenen Jahrgängen vermählt, die einen herausragenden Tropfen kreieren. Von diesem edlen Grappa wurden weltweit nur 3.800 Flaschen abgefüllt.

CARLO BOCCHINO, PIEMONTE / 2CL

19 €

Grappa Riserva „Carlo Bocchino“

(Barbera, Moscato, Nebbiolo)

GRAPPA BOSSO BARRIQUE, PIEMONTE / 2CL

14 €

Moscato Invecchiata

GRAPPA DICIOTTO LUNE, TRENINO / 2CL

15 €

Distilleria Marzadro

DISTILLERIA MARZADRO, TRENINO / 2CL

14 €

Giare Chardonnay (Grappa Riserva)

Giare Amarone (Grappa Riserva)

Giare Gewürztraminer (Grappa Riserva)

BRANDY WINE, VENETIEN / 2CL

19 €

Jacopo Poli, Arzente