



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.

Pane

PANE DI SPACCAFORNO FATTO IN CASA, OLIO D'OLIVA, SALE MARINO 3,50 €

Unser hausgemachtes Brot | das legendäre Vigneri-Olivenöl | Meersalz
Homemade bread | Vigneri olive oil | sea salt

PANE DI SPACCAFORNO, OLIO D'OLIVA, CAPPERI E POMODORINI SECCHI 11 €

Unser hausgemachtes Sauerteigbrot | Vigneri-Olivenöl | Kapern | getrocknete Tomaten
Homemade bread | Vigneri olive oil | capers | dried tomatoes

PANE DI SPACCAFORNO, BURRO, ALICI E CRISTALLI DI SALE 13 €

Unser hausgemachtes Sauerteigbrot | Almbutter | Anchovies | Meersalz
Homemade bread | alpine butter | anchovies | sea salt

Antipasti

PROSCIUTTO SANT'ILARIO CON MELONE CANTALUPO 24 €

Sant'Ilario Schinken frisch aufgeschnitten | Cantalupo-Melone
Sliced Sant'Ilario ham | Cantalupo melon

CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON FORMAGGIO CAPRINO E NOCI 18 €

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

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE 21 €

Fein geschnittenes Kalbsfleisch | Thunfischcreme | Salina-Kapern
Thinly sliced veal | creamy tuna sauce | Salina capers

COMPOSIZIONE DI ANTIPASTI DEI „VIGNERI“ 22 €

Antipasti-Komposition nach Art der Vigneri
Mixed antipasti plate

CARPACCIO DI FASSONA PIEMONTESE

CON MANDORLE TOSTATE E POMODORINI SECCHI 21 €

Carpaccio vom Fassona-Rind | geröstete Mandeln | getrocknete Tomaten
Fassona beef carpaccio | roasted almond | dried tomatoes

TARTARA DI TONNO MEDITERRANEO CON CAPPERI E SALSA TERIYAKI 27 €

Tatar vom Mittelmeer-Thunfisch | Kapern | Teriyaki
Mediterranean tuna tartar | capers | Teriyaki

CAPELANTE GRATINATE CON PUREA DI ZUCCHINE, MENTA E BOTTARGA 28 €

Jakobsmuschel vom Grill | Zucchini-Minz-Püree | Bottarga (Rogen der Meeräsche)
Grilled scallops | zucchini mint puree | bottarga



Insalate

INSALATA SICILIANA CON FINOCCHI, ARANCE E OLIVE TAGGIASCHE 14 €

Gemischter Salat | Fenchel | Orangen | Taggiasche-Oliven

Sicilian salad | fennel | orange | olives

INSALATA CON DATTERINI, BURRATINA PUGLIESE, CAPPERI E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA 19 €

Tomatensalat | extrafrische Burrata | Salina-Kapern | rote Tropea-Zwiebeln

Tomato salad | burrata cheese | Salina capers | red onions

INSALATA DI RUCOLA, PARMIGIANO, CILIEGINO, CARCIOFINI E ACETO BALSAMICO 14 €

Rucola | gehobelter Parmesan | Kirschtomaten | Artischocken | gereifter Balsamico-Essig

Rocket salad | parmesan | cherry tomatoes | artichoke | 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 20 €

Der Römische Klassiker: Handgemachte Bigoli | Pecorino-Käse | schwarzer Pfeffer

The roman classic: Bigoli pasta | pecorino cheese | black pepper

DELIZIA DI BURRATA CON DATTERINI GIALLI, ROSSI E BASILICO 26 €

Tortelli gefüllt mit cremiger Burrata | rote und gelbe Datteltomaten | Basilikum

Filled pasta | creamy burrata cheese | tomatoes | basil

TAGLIOLINI AL TARTUFO DI STAGIONE NELLA CIALDA DI PARMIGIANO TAGESPREIS

Frische Tagliolini in der Parmesanwaffel | Almbutter | Trüffel der Saison

Homemade tagliolini | alpine butter | seasonal truffles

TAGLIATELLE CON GAMBERONI, ZAFFERANO E CIPOLOTTO 28 €

Tagliatelle Nudeln | Riesengarnelen | Safran | Frühlingszwiebeln

Homemade tagliatelle noodles | prawns | saffron | spring onions

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE CON SALSA DI VINO BIANCO 28 €

Spaghettone | Venusmuscheln | Weißweinsud

Spaghettone | clams | white wine brew



Pesce

POLPO ALLA GRIGLIA CON PUREA DI PATATE DOLCI	36 €
Oktopus vom Grill Süßkartoffel-Püree Grilled octopus puree of sweet potatoe	
SPIGOLA MEDITERRANEA IN CROSTA DI SALE MARINO DI TRAPANI CON MISTICANZA	40 €
Wolfsbarsch in der Meersalzkruste knackiger Salat der Saison (Zubereitung 20 Min.) Mediterranean sea bass sea salt crust seasonal salad	
PESCATRICE AI FERRI CON DATTERINI, CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE	38 €
Seeteufel-Medaillons vom Grill Datteltomaten Kapern Taggiasche Oliven Grilled monkfish tomatoes capers olives	
SOGLIOLA DEI MARE DEL NORD (ca. 600 G) CON VERDURE E SALSA AI LIMONE	TAGESPREIS
Frische Nordsee-Seezunge gebraten knackiges Gemüse Zitronenvinaigrette Fresh pan-fried North Sea sole seasonal vegetables lemon vinaigrette	
TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO CON TACCOLE E DATTERINI	40 €
Mittelmeer-Thunfisch in der Sesamkruste Zuckerschoten Cherrytomaten Mediterranean tuna in sesame crust snow peas tomatoes	

Carne

TARTAR DI FASSONA (200 GRAMM) CON TARTUFO ESTIVO E INSALATINA	39 €
Tatar vom Piemontesischen Fassona-Rind Trüffel der Saison Sommersalat Fassona Beef tatar truffle seasonal salad	
SALTINBOCCA ALLA ROMANA CON PATATINE NOVELLE AL BURRO	32 €
Gebratene Kalbsmedaillons Sant'Ilario Schinken Salbei junge Kartoffeln Veal medallions Sant'Ilario ham sage potatoes	
TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE CON RUCOLA, DATTERINI E PARMIGIANO	39 €
Tagliata vom Fassona-Rind (Rumpsteak) Rucola Datteltomaten Parmesan Fassona beef rocket cherry tomatoes slices of Parmesan cheese	
FILETTO DI FASSONA (CA. 220G) CON SPINACI ALL'ITALIANA CON IL SUO FONDO	49 €
Filet vom Piemontesischen Fassona-Rind leicht pikanter Spinat Demi-Glace Fassona beef filet spicy spinach demi-glace	

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.