



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 e Olio

**PANE DI SPACCAFORNO, OLIO D'OLIVA, SALE MARINO** pro Person 3,80 €  
Unser hausgemachtes Brot | das legendäre Vigneri-Olivenöl | Meersalz  
Homemade bread | Vigneri olive oil | sea salt

dazu getrocknete Tomaten, Taggiasche-Oliven (dried tomatoes, olives) oder + 5 €  
dazu Wacholderbutter frisch aufgeschlagen (butter) + 4 €

## Antipasti

**TARTARA DI POMODORO "PETRILLI" CON STRACCIATA DI BURRATA E BASILICO** 21 €  
Tartar von Apulischen Tomaten | cremige Burrata | Basilikum  
Tomato tartar | creamy burrata cheese | basil

**COMPOSTA DI AVOCADO DELL'ETNA CON DATTERINI E OLIVE TAGGIASCHE** 21 €  
Ätna Avocado | Kirschtomaten | Taggiasche-Oliven  
Etna avocado | tomatoes | Taggiasche olives

**VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE** 22 €  
Fein geschnittenes Kalbsfleisch | Thunfischcreme | Salina-Kapern  
Thinly sliced veal | creamy tuna sauce | Salina capers

**COMPOSIZIONE DI ANTIPASTI DEI „VIGNERI“** 24 €  
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 SALMONE CON SALSA TERIYAKI E IL SUO CAVIALE** 27 €  
Tatar vom wild gefangenen Nordmeer-Lachs | Teriyaki  
North sea salmon tartar | teriyaki



## Insalate

<b>INSALATA SICILIANA CON FINOCCHI, ARANCE E OLIVE TAGGIASCHE</b>	14 €
Sizilianischer Salat   Fenchel   Orangen   Taggiasche olives Sicilian salad   fennel   orange   Taggiasche olives	
<b>INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA</b>	22 €
Ochsenherztomaten   extrafrischer Büffelmozzarella   Basilikum Tomato salad   buffalo mozzarella cheese   basil	
<b>INSALATA DI RUCOLA, PARMIGIANO, FICHI E ACETO BALSAMICO</b>	14 €
Rucola   Parmesan   Feigen   gereifter Balsamico-Essig Rocket salad   parmesan   figs   aged balsamic vinegar	

## Pasta

<b>PASTA FRESCA DEL GIORNO</b>	TAGESPREIS
Hausgemachte Pasta des Tages – Bitte fragen Sie unseren Service! Homemade pasta of the day – Please ask our staff!	
<b>BIGOLI CON CACIO E PEPE</b>	21 €
Der Römische Klassiker: Handgemachte Bigoli   Pecorino-Käse   schwarzer Pfeffer The roman classic: Bigoli pasta   pecorino cheese   black pepper	
<b>DELIZIA DI BURRATA CON DATTERINI GIALLI, ROSSI E BASILICO</b>	27 €
Tortelli gefüllt mit cremiger Burrata   rote und gelbe Datteltomaten   Basilikum Filled pasta   creamy burrata cheese   tomatoes   basil	
<b>TAGLIOLINI AL TARTUFO DI STAGIONE NELLA CIALDA DI PARMIGIANO</b>	TAGESPREIS
Frische Tagliolini in der Parmesanwaffel   Almbutter   Trüffel der Saison Tagliolini noodles   alpine butter   seasonal truffles	
<b>SPAGHETTONI AI GAMBERONI CON BISQUE DI CROSTACEI</b>	30 €
Spaghettoni Nudeln   Riesengarnelen   Krustentier-Bisque Spaghettoni noodles   prawns   bisque	
<b>TAGLIATELLE CON CALAMARI, CIPOLLOTTO E POMODORI SECCHI</b>	28 €
Tagliatelle Nudeln   Calamari   Frühlingszwiebeln   getrocknete Tomaten Tagliatelle noodles   calamari   spring onions   dried tomatoes	



## Pesce

<b>CALAMARETTI SPADELLATI SU INSALATINA VALERIANA</b>	29 €
Calamaretti in der Pfanne geschwenkt   Feldsalat Fried calamari   corn salad	
<b>SPIGOLA MEDITERRANEA IN CROSTA DI SALE MARINO DI TRAPANI CON MISTICANZA</b>	
Für 1 Person (ca. 600 g)	42 €
Für 2 Personen (ca. 1,2 kg)	82 €
Wolfsbarsch in der Meersalzkruste   knackiger Salat der Saison (Zubereitung 20 Min.) Mediterranean sea bass   sea salt crust   seasonal salad	
<b>FILETTO DI ORATA ALLA GRIGLIA CON TACCOLE E DATTERINI</b>	33 €
Ausgelöste Dorade   Cherrytomaten   Zuckerschoten Boned sea bream   cherry tomatoes   snow pea	
<b>SOGLIOLA DEI MARI DEL NORD (ca. 600 G) CON VERDURE E SALSA AL LIMONE</b>	TAGESPREIS
Frische Nordsee-Seezunge gebraten   knackiges Gemüse   Zitronenvinaigrette Fresh pan-fried North Sea sole   seasonal vegetables   lemon vinaigrette	
<b>PESCATRICE AI FERRI SU POMODORINI SPADELLATI CON CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE</b>	39 €
Seeteufel-Medaillons vom Grill   Kapern   Taggiasche-Oliven Grilled monk fish medaillons   capers   Taggiasche olives	

## Carne

<b>TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE CON RUCOLA, DATTERINI E PARMIGIANO</b>	39 €
Tagliata vom Fassona-Rind (Rumpsteak)   Rucola   Datteltomaten   Parmesan Fassona beef   rocket   cherry tomatoes   slices of Parmesan cheese	
<b>SALTINBOCCA ALLA ROMANA CON VERDURE DI STAGIONE</b>	32 €
Gebratene Kalbsmedaillons   Sant'Ilario Schinken   Salbei   saisonales Gemüse Veal medallions   Sant'Ilario ham   sage   vegetables	
<b>FILETTO DI FASSONA (CA. 220G) AL PEPE VERDE CON SPINACI</b>	52 €
Filet vom Piemontesischen Fassona-Rind   leicht pikanter Spinat   grüne Pfeffersauce Fassona beef filet   spinach   green pepper sauce	
<b>SUPREMA DI FARAONA ALLA CACCIATORA CON PUREA DI PATATE DOLCI</b>	34 €
Perlhuhnbrust vom Grill   Weißweinsauce   Süßkartoffelpüree Guinea fowl breast   white wine sauce   mashed sweet potatoes	

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.