



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

INSALATA SICILIANA CON FINOCCHI, ARANCE E OLIVE TAGGIASCHE	14 €
Sizilianischer Salat Fenchel Orangen Taggiasche olives Sicilian salad fennel orange Taggiasche olives	
INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA	22 €
Ochsenherztomaten extrafrischer Büffelmozzarella Basilikum Tomato salad buffalo mozzarella cheese basil	
INSALATA DI RUCOLA, PARMIGIANO, FICHI E ACETO BALSAMICO	14 €
Rucola Parmesan Feigen gereifter Balsamico-Essig Rocket salad parmesan figs 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	21 €
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	25 €
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	46 €
Frische Tagliolini in der Parmesanwaffel Almbutter Trüffel der Saison Tagliolini noodles alpine butter seasonal truffles	
SPAGHETTONI AI GAMBERONI CON BISQUE DI CROSTACEI	30 €
Spaghettoni Nudeln Riesengarnelen Krustentier-Bisque Spaghettoni noodles prawns bisque	
TAGLIATELLE CON CALAMARI, CIPOLLOTTO E POMODORI SECCHI	28 €
Tagliatelle Nudeln Calamari Frühlingzwiebeln getrocknete Tomaten Tagliatelle noodles calamari spring onions dried tomatoes	



Pesce

CALAMARETTI SPADELLATI SU INSALATINA VALERIANA	29 €
Calamaretti in der Pfanne geschwenkt Feldsalat Fried calamari corn salad	
SPIGOLA MEDITERRANEA IN CROSTA DI SALE MARINO DI TRAPANI CON MISTICANZA	
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	
FILETTO DI ORATA ALLA GRIGLIA CON TACCOLE E DATTERINI	33 €
Ausgelöste Dorade Cherrytomaten Zuckerschoten Boned sea bream cherry tomatoes snow pea	
SOGLIOLA DEI MARI DEL NORD (ca. 600 G) CON VERDURE E SALSA AL LIMONE	TAGESPREIS
Frische Nordsee-Seezunge gebraten knackiges Gemüse Zitronenvinaigrette Fresh pan-fried North Sea sole seasonal vegetables lemon vinaigrette	
PESCATRICE AI FERRI SU POMODORINI SPADELLATI CON CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE	39 €
Seeteufel-Medaillons vom Grill Kapern Taggiasche-Oliven Grilled monk fish medaillons capers Taggiasche olives	

Carne

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	
SALTINBOCCA ALLA ROMANA CON VERDURE DI STAGIONE	32 €
Gebratene Kalbsmedaillons Sant'Ilario Schinken Salbei saisonales Gemüse Veal medallions Sant'Ilario ham sage vegetables	
FILETTO DI FASSONA (CA. 220G) AL PEPE VERDE CON SPINACI	52 €
Filet vom Piemontesischen Fassona-Rind leicht pikanter Spinat grüne Pfeffersauce Fassona beef filet spinach green pepper sauce	
SUPREMA DI FARAONA ALLA CACCIATORA CON PUREA DI PATATE DOLCI	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.