



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 Trüffelbutter frisch aufgeschlagen (truffle butter) + 6 €

Antipasti Classici

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE 22 €

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

CARPACCIO DI FASSONA PIEMONTESE

CON MANDORLE TOSTATE E POMODORINI SECCHI 21 €

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

COMPOSIZIONE DI ANTIPASTI DEI „VIGNERI“ 24 €

Antipasti-Komposition nach Art der Vigneri
Mixed antipasti plate

Le Tartare dei Vigneri

TARTARA DI POMODORO „PETRILLI“ CON STRACCIATA DI BURRATA E BASILICO 21 €

Tartar von Apulischen Tomaten | cremige Burrata | Basilikum
Tomato tartar | creamy burrata cheese | basil

TARTARA DI TONNO DEL MEDITERRANEO CON CAPPERI E SALSA PONZU 27 €

Tartar vom Mittelmeer Thunfisch | Salina Kapern | Ponzu Sauce
Tuna tartar | Salina capers | ponzu sauce

BATTUTINA DI FASSONA CON MISTICANZA, MIELE E SENAPE 25 €

Tartar vom Fassona Rind | kleiner Salat | Honig-Senf
Fassona beef tartar | small salad | honey mustard



Insalate

INSALATA SICILIANA CON FINOCCHI, ARANCE E OLIVE TAGGIASCHE 14 €

Sizilianischer Salat | Fenchel | Orangen | Taggiasche-Oliven

Sicilian salad | fennel | orange | Taggiasche olives

INSALATA DI RUCOLA, PARMIGIANO, FICHI E ACETO BALSAMICO 14 €

Rucola | Parmesan | Feigen | gereifter Balsamico-Essig

Rocket salad | parmesan | figs | aged balsamic vinegar

Minestre

VELLUTATA DELLA SETTIMANA TAGESPREIS

Hausgemachte Suppe der Woche: Bitte fragen Sie unseren Service!

Soup of the week. Please ask our staff!

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

CARAMELLE CON PERE E PECORINO, BURRO E SALVIA 24 €

Caramelle Nudeln mit Birne und Pecorino-Käse gefüllt | in Butter und Salbei geschwenkt

Filled pasta | pear and pecorino cheese | tossed in butter and sage

TAGLIOLINI AL TARTUFO DI STAGIONE IN 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 PISTACCHIO DI BRONTE, SALSICCIA E LIMONE 28 €

Tagliatelle Nudeln | Salsiccia | Bronte-Pistazien | Amalfi-Zitrone

Tagliatelle noodles | salsiccia sausage | pistachios | lemon



Pesce

POLPO, CALAMARETTI E GAMBERONI ALLA GRIGLIA SU VELUTATA DI CECI 35 €

Oktopus, Calamaretti und Riesengarnele vom Grill | Kichererbsenpüree
Octopus, calamari, tiger prawn | chickpea puree

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 peas

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

MERLUZZO DEI MARI DEL NORD ALL'ACQUA PAZZA 38 €

Winterkabeljau | Salina-Kapern | Taggiasche-Oliven | junge Kartoffeln
Codfish | Salina capers | Taggiasche olives | potatoes

Carne

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE CON RUCOLA, NOCCIOLE E MIELE 39 €

Tagliata vom Fassona-Rind (Rumpsteak) | Rucola | Haselnüsse
Fassona beef | rocket | hazelnut

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 GORGONZOLA CON SPINACI 52 €

Filet vom Piemontesischen Fassona-Rind | leicht pikanter Spinat | Gorgonzola Sauce
Fassona beef filet | spinach | gorgonzola sauce

FEGATO ALLA VENEZIANA CON PATATINE NOVELLE 32 €

Kalbsleber Venezianische Art | Zwiebeln | junge Kartoffeln
Veal liver | onions | 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 restrictions, please inform our staff.