

## Antipasti

<b>PANE DI SPACCAFORNO, OLIO E OLIVE</b> Spaccaforro Brot   Olivenöl „I Vigneri“   Sizilian Oliven Spaccaforro bread   olive oil   olives	2,20 €
<b>BURRATINA DI BUFALA E PROSCIUTTO SANT'ILARIO</b> Büffelmozzarella aus Kampanien   Sant'Ilario-Schinken Campanian buffalo mozzarella   Sant'Ilario ham	18,90 €
<b>VITELLO TONNATO CLASSICO</b> Fein geschnittenes Kalbsfleisch   Thunfischcreme   frische Salina-Kapern Chilled sliced veal   creamy tuna sauce   Salina capers	15,90 €
<b>CARPACCIO DI FASSONA PIEMONTESE</b> Carpaccio vom Piemontesischen Fassona-Rind   Rucola   Parmesan Organic Fassona beef carpaccio   rocket   parmesan	16,90 €
<b>QUARTETTO DI ANTIPASTI DEI VIGNERI</b> Antipasti-Komposition nach Art der Vigneri Mixed antipasti plate	17,90 €
<b>TARTARA DI TONNO MEDITERRANEO CON CAPPERI DI PANTELLERIA</b> Tatar vom Mittelmeer-Thunfisch   frische Salina-Kapern   Olio Extra Vergine Mediterranean tuna tartare   Salina capers	21,50 €
<b>Minestre</b>	
<b>MINISTRA DEL GIORNO</b> Tagessuppe – Bitte fragen Sie unseren Service! Soup of the day – Please ask our staff!	8,90 €
<b>Insalate</b>	
<b>INSALATA SICILIANA CON FINOCCHI, ARANCE E OLIVE TAGGIASCHE</b>   11,80 € Gemischter Salat   Fenchel   Orangen   Taggiasche-Oliven Sicilian salad   fennel   orange   olives	
<b>INSALATA DI POMODORO CON CAPPERI DI PANTELLERIA E BASILICO</b> 9,80 € Tomatensalat   Zwiebeln   frische Salina-Kapern   Basilikum Cherry tomatoes   onions   Salina capers   basil	
<b>INSALATA DI RUCOLA CON PARMIGIANO, CILIEGINO E ACETO BALSAMICO</b> 9,80 € Rucolasalat   Parmesan   Kirschtomaten   Balsamico-Essig Rocket salad   parmesan   cherry tomatoes   balsamic vinegar	
<b>Pasta</b>	
<b>RIGATONI CON CACIO E PEPE</b> 15,90 € Der römische Klassiker: Rigatoni   Pecorino-Käse   schwarzer Pfeffer The Roman classic: rigatoni   pecorino cheese   black pepper	
<b>PASTA FRESCA DEL GIORNO</b> TAGESPRES Hausgemachte Pasta des Tages – Bitte fragen Sie unseren Service! Homemade pasta of the day – Please ask our staff!	
<b>LINGUINE CON CALAMARETTI, CIPOLLOTTO E POMODORINI SECCHI</b> 17,90 € Linguine   Calamaretti   Frühlingszwiebeln   getrocknete Tomaten Linguine   squid   springs onions   sun dried tomatoes	
<b>TAGLIOLINI CON TARTUFO DI STAGIONE</b> 29,50 € Frische Tagliolini   Almbutter   Trüffel der Jahreszeit Homemade tagliolini   alpine butter   seasonal truffles	
<b>SPAGHETTONI „RUMMO“ CON GAMBERONI E DATTERINO</b> 19,50 € Spaghettoni „Rummo“   Riesengarnelen   mittelscharfe Tomatensauce Spaghettoni „Rummo“   jumbo prawns   tomato sauce	
<b>TAGLIATELLE AL RAGU BIANCO DI FASSONA</b> 16,90 € Bandnudeln   frisches Ragout vom Fassona-Rind   mittelscharfe Tomatensauce Homemade tagliatelle   Fassona beef ragout	

## Liebe Gäste

Es sind besondere Zeiten... deshalb freuen wir uns umso mehr, dass Sie uns weiter die Treue halten. Vielen Dank dafür! Um Ihnen den Besuch bei uns so angenehm und so sicher wie möglich zu machen, berücksichtigen wir eine Reihe von Hygienemaßnahmen im persönlichen Umgang. Das ist für uns alle neu und ungewohnt, deshalb hoffen wir auf Ihr Verständnis! Sollten Sie Fragen haben, wenden Sie sich gern an das Service-Personal. Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns!

## Pesce

<b>CALAMARETTI E GAMBERONI SPADELLATI SU VALERIANA E DATTERINO</b> 26,90 € Mit Kräutern und Knoblauch geschwenkte Calamaretti   Garnelen   Feldsalat   Datteltomaten Sauteed squid   jumbo prawns   lettuce   Sicilian plum tomatoes	
<b>MERLUZZO SELVAGGIO ALLA LIVORNESE</b> 26,50 € Nordsee-Kabeljau   Kartoffeln   Datteltomaten   Taggiasche-Oliven   frische Salina-Kapern Cod fish   potatoes   plum tomatoes   Taggiasca olives   Salina capers	
<b>SPIGOLA MEDITERRANEA AL SALE MARINO DI TRAPANI CON MISTICANZA</b> 27,90 € Wolfsbarsch in Meersalzkruste   knackiger Salat der Saison Mediterranean sea bass   sea salt crust   seasonal salad	
<b>TAGLIATA DI TONNO SULLA CAPONATA E SALMORIGLIO</b> 32,50 € Scharf angebratener Mittelmeer-Thunfisch   sizilianisches Pfannengemüse Mediterranean tuna   Sicilian style mixed vegetables	
<b>SOGLIOLA DEI MARI DEL NORD CON VERDURE E SALSIA AI LIMONI (ca. 400 g – 500 g)</b> TAGESPRES Nordsee-Seezunge gebraten   knackiges Gemüse   Zitronenvinaigrette Pan-fried North Sea sole   seasonal vegetables   lemon vinaigrette	

## Carne

<b>FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA CON PATATE NOVELLE SPADELLATE</b> 26,90 € Kalbsleber in Salbeibutter gebraten   junge Kartoffeln Pan-fried veal liver sage butter   potatoes	
<b>SALTINBOCCA ALLA ROMANA CON VERDURE DI STAGIONE</b> 27,50 € Gebratene Kalbsmedaillons   Sant'Ilario-Schinken   Salbei   Gemüse der Saison Veal medallions   Sant'Ilario ham   sage   seasonal vegetables	
<b>ENTRECÔTE DI FASSONA PIEMONTESE ALLA SALSIA DI GORGONZOLA CON SPINACI</b> 29,50 € Entrecôte vom Piemontesischen Fassona-Rind   Gorgonzola Sauce   Spinat Fassona beef Entrecôte   gorgonzola sauce   spinach	
<b>FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE „LA GRANDA“ (ca. 270 g) CON BROCCOLETTI DI CAMPAGNA SPADELATTI E PURÉ DI SEDANO</b> 39,00 € Filet vom Piemontesischen Fassona-Rind   wilder Brokkoli   Sellerie-Püree Fassona beef filet   broccoli   celery puree	

## Dolci

<b>TORTINO AL CIOCCOLATO DI MODICA CON GELATO ALLA NOCCIOLA</b> 13,80 € Schokoladentörtchen mit hausgemachtem Haselnuss-Eis Molten chocolate cake with homemade hazelnut ice cream	
<b>SORBETTO ALLA MENTA SICILIANA</b> 10,80 € Sizilianisches Minz-Sorbet mit kaltgepresstem Olivenöl Sicilian mint sorbet with cold pressed olive oil	
<b>TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE</b> 11,80 € Der italienische Dessertklassiker in der sommerlichen Erdbeervariante The classic italian dessert with strawberries	
<b>CREMOSO AL MASCARPONE CON GELATO AL CARMELLO SALATO E CAFFÈ ESPRESSO</b> 12,80 € Mascarponecreme mit Salz-Karamell-Eis und Espresso-Topping Salted caramel ice cream with mascarpone and espresso	
<b>CREMA BRUCIATA ALL'ARANCIA CON FRUTTI DI BOSCO</b> 11,50 € „Crema catalana“ mit Waldfrüchten Classic crema Catalan with wild berries	
<b>COMPOSIZIONE DI NOSTRI SORBETTI FATTI IN CASA</b> 11,80 € Eine Auswahl unserer hausgemachten Sorbets A selection of our homemade sorbets	

## Vini Bianchi

2018 Le Vaglie (Verdicchio), Santa Barbara, Marken	10,90 €	35,00 €
2018 Olli (Grillo), Feudo Maccari, Sizilien	10,90 €	35,00 €
2018 Roero Arneis, Bruno Giacosa, Piemonte	12,50 €	44,00 €

## Vini Rosé

2019 Rosé (Merlot, Pinot Noir) Felluga, Friaul	11,90 €	39,00 €
--	---------	---------

## Vini Rossi

Primitivo Puglia, Casarelli, Apulien	9,80 €	29,00 €
Lamuri (Nero d'Avola), Tasca d'Almerita, Sizilien	11,60 €	39,00 €
Valpolicella Ripasso Superiore, Monte del Frà, Veneto	12,90 €	44,00 €

Bei der Weinauswahl fragen Sie auch gerne unseren Service!

## Farmaggio

<b>SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI</b> 14,90 € Eine kleine Auswahl unserer Käsespezialitäten A small selection of our cheese specialities	
--	--

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.

