



I VIGNERI

(ausgesprochen wie: „i Vinieri“)

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.

Founded in 1435 on Mt. Etna the “Vigneri” are an ancient guild of wine-makers, brick-layers, cellarers and more. They worked hard throughout the years building up the difficult landscape of the terraced Sicilian volcano. The fruits of their labor can still be seen, and tasted today. The “Vigneri” of Mt. Etna of the past and present have always done things a bit differently; they raise only local varieties, and using the most traditional methods create wine that represents their region like none other. Naturally, besides making wine for over 500 years, the “Vigneri” have been preparing the tastiest food for themselves and their colleagues.

Antipasti

MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE 14,90 €

Büffelmozzarella aus Kampanien · Sizilianischen Tomaten · Basilikum
Campanian buffalo mozzarella · chery tomatoes · basil

VITELLO TONNATO CLASSICO 15,90 €

Fein geschnittenes Kalbsfleisch · Thunfischcreme · frischen Pantelleria-Kapern
Chilled sliced veal · creamy tuna sauce · Pantelleria capers

TARTARA DI TONNO CON CAPPERI DI PANTELLERIA 18,90 €

Tatar vom Mittelmeer-Thunfisch · Kapern von Pantelleria · kaltgepresstes Olivenöl
Mediterranean tuna tartare · Pantelleria capers

CARPACCIO DI FASSONA PIEMONTESE 15,90 €

Carpaccio vom Piemontesischen Fassona-Rind · Rucola · Parmesanhobel
Organic Fassona beef carpaccio · rocket · parmesan

QUARTETTO DI ANTIPASTI DEI VIGNERI 17,90 €

Antipasti-Komposition nach Art der Vigneri / Mixed antipasti plate

Minestre

MINISTRONE DI VERDURE 9,80 €

Italienische Gemüsesuppe · kaltgepresstes Olivenöl
Italian vegetable soup · olive oil

MINISTRA DEL GIORNO 8,90 €

Tagessuppe – Bitte fragen Sie unseren Service!
Soup of the day – Please ask our staff!

Insalate

INSALATA SICILIANA CON FINOCCHI, ARANCE E OLIVE TAGGIASCHE 9,80 €

Gemischter Salat · Fenchel · Orangen · Taggiasche-Oliven
Sicilian salad · fennel · orange · olives

INSALATA DI POMODORO CON CAPPERI DI PANTELLERIA E BASILICO 9,80 €

Tomatensalat · Zwiebeln · Kapern von der Insel Pantelleria · Basilikum
Cherry tomatoes · onions · Pantelleria capers · basil

INSALATA DI RUCOLA CON PARMIGIANO, CILIEGINO E ACETO BALSAMICO 11,90 €

Rucolasalat · Parmesan · Kirschtomaten · Balsamico-Essig
Rocket salad · parmesan · cherry tomatoes · balsamic vinegar

Pasta

PACCHERI DI GRANO DURO ALLO SCARPARELLO CON STRACCIATA DI BURRATA 15,90 €

Handgemachte Kurznudeln · Büffelmozzarella · frische Kirschtomaten · Basilikum
Paccheri noodles · creamy burrata cheese · cherry tomatoes · fresh basil

BUCATINI CON CACIO E PEPE 12,90 €

Bucatini-Nudeln · Pecorino-Käse · schwarzer Pfeffer
The Roman classic: bucatini · pecorino cheese · black pepper

PASTA RIPIENA DEL GIORNO 18,90 €

Hausgemachte Ravioli des Tages – Bitte fragen Sie unseren Service!
Homemade Ravioli of the day – Please ask our staff!

LINGUINE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON I GAMBERONI 18,90 €

Linguine · Riesengarnelen · frischer Knoblauch · Chilischoten · kaltgepresstes Olivenöl
Linguine · jumbo prawns · fresh garlic · chillies · olive oil

TAGLIOLINI CON TARUFO DI STAGIONE 29,50 €

Frische Tagliolini · Almbutter · Trüffel der Jahreszeit
Homemade tagliolini · alpine butter · seasonal truffles

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 19,80 €

Spaghetti · frische Meeresfrüchte / Handcrafted spaghetti · fresh seafood

Pesce

CALAMARETTI SPADELLATI SU RUCOLA E DATTERINO SICILIANO 23,90 €

Mit Kräutern und Knoblauch geschwenkte Calamaretti · Rucola · Sizilianischen Datteltomaten
Sautéed baby calamari · rocket · Sicilian cherry tomatoes · garlic and herbs

ORATA MEDITERRANEA ALL'ACQUA PAZZA 26,50 €

Ausgelöste Dorade · Datteltomaten · Taggiasche-Oliven · Kapern von Pantelleria
Baked gilt head · plum tomatoes · Taggiasca olives · Pantelleria capers

SPIGOLA MEDITERRANEA AL SALE MARINO DI TRAPANI CON LE VERDURE DI STAGIONE 28,90 €

Wolfsbarsch in der Meersalzkruste · knackiges Gemüse der Saison
Mediterranean sea bass · sea salt crust · seasonal vegetables

TONNO IN CROSTA DI SESAMO NERO CON TACCOLE E CILIEGINO 29,80 €

Scharf angebratener Mittelmeer-Thunfisch in der Sesamkruste · Zuckerschoten · Kirschtomaten
Mediterranean tuna · sesame crust · snap peas · cherry tomatoes

SOGLIOLA DEI MARI DEL NORD CON VERDURE (ca. 400g – 500g) 44,00 €

Nordsee-Seezunge in der Pfanne gebraten · Gemüse / Pan-fried North Sea sole · vegetables

PESCATO DEL GIORNO Tagespreis / Market price

Fangfrischer Fisch des Tages – Bitte fragen Sie unseren Service!
Catch of the day – Please ask our staff!

Carne

FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA CON PURÉ DI PATATE 25,50 €

Kalbsleber in Salbeibutter gebraten · Kartoffelpüree
Pan-fried veal liver in sage butter · mashed potatoes

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON VERDURE DI STAGIONE 27,50 €

Gebratene Kalbsmedaillons · Sant'Ilario-Schinken und Salbei · Gemüse der Saison
Veal medallions · Sant'Ilario ham and sage · seasonal vegetables

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE CON RADICCHIO, ACETO BALSAMICO E NOCI 29,50 €

„Tagliata“ vom Piemontesischen Fassona-Rind · Radicchio · Balsamico-Essig · Walnüsse
Sliced Fassona beef steak (medium-rare) · radicchio · balsamico vinegar · walnut

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE „LA GRANDA“ (ca. 300g) CON CAPONATA SICILIANA E PATATE AL ROSMARINO 39,00 €

Filet vom piemontesischem Fassona-Rind · Sizilianische Caponata · Rosmarinkartoffeln
Fassona beef filet · sicilian caponata · rosemary potatoes