

Osteria I Vigneri Enoteca

Ein schönes Stück Italien



Das I Vigneri bringt die Genusstraditionen aus den Regionen Italiens ganz zeitgemäß nach Hamburg.

Ein wunderschöner Italiener mitten im Herzen von Hamburg – das ist das I Vigneri. Nur wenige Schritte vom Rathausmarkt entfernt empfängt es seine Gäste im markanten Sudanhaus. Das I Vigneri ist modern, elegant und urban, doch gleichzeitig mit einer guten Bodenhaftung. Denn tief verwurzelt in den reichen Genusstraditionen Italiens hat das I Vigneri seine Vorbilder in den italienischen Wirtshäusern, den Osterie.

Authentische Gerichte von höchster Qualität aus den Regionen von Sizilien über Kampanien bis ins Piemont kommen hier auf die Teller. Von den piemontesischen Tagliolini mit Almbutter und Trüffeln oder dem hervorragenden Fassona-Rindfleisch über die römische Pasta all'Amatriciana mit durchwachsenem Speck von der Schweinebacke weiter nach Süden: Orata, Spigola und Rana pescatrice, also Dorade, Wolfsbarsch und Seeteufel, weiß man im südlichen Italien besonders raffiniert mit ausgezeichneten Zutaten zuzubereiten. Die Reise endet mit sizilianischen Dolci wie einem leichten Orangesorbet oder dem köstlichen Mattonella di cioccolato

Taku Tabuchi ist für die exzellente Qualität aller Speisen verantwortlich. Ein italienischer Küchenchef, der aus einer Laune des Schicksals als Japaner geboren wurde, wie er selber meint. Seine Ausbildung und ersten Positionen hat Taku in prämierten italienischen Restaurants in Osaka und Tokyo innegehabt. Im Jahr 2002 folgte der Sprung in das Land, das er immer schon als seine kulinarische Heimat angesehen hatte und wo er in den besten Küchen die mediterrane Kultur regelrecht verschlang. Taku interpretiert die Erfahrungen seiner kulinarischen Wanderjahre mit leichter Hand und wertet Klassiker mit einem typisch japanischen Qualitätsanspruch gekonnt auf.

Die Zutaten für die Gerichte stammen von „Lieblingsproduzenten“. Oftmals gute Freunde, die sich als Bewahrer ihrer lokalen Traditionen einen Namen gemacht haben, meist biologisch produzieren und immer mit großer Passion arbeiten. So kommt beispielweise die Pasta aus dem Apenninen-Dorf Monte San Pietrangeli in den Marken. Was wäre aber ein köstlicher Teller Pasta ohne das korrespondierende Glas Wein? Den hohen Stellenwert des Themas Wein unterstreicht die Namenswahl: Pate standen die sizilianischen Vigneri. Eine uralte Zunft von „Helden des Weinbergs“, die bereits 1435 am Ätna gegründet wurde. Weinbauern, Maurer und Önologen kümmern sich seitdem um die in Jahrhunderten entstandene Kulturlandschaft.

Der umsichtig-herzliche Service macht jeden Besuch im I Vigneri perfekt. Mittags bei Geschäftsleuten und als Pause beim Shopping-Bummel besonders beliebt, ist das I Vigneri auch nachmittags ein Treffpunkt, um köstliche Kleinigkeiten, stuzzicchini, oder ganz italienisch einen Aperitivo zu genießen. Abends darf es gerne ein mehrgängiges Menü mit begleitenden Weinen sein, aber auch ein kleiner Imbiss nach dem Besuch von nahegelegenen Theatern oder Konzertbühnen macht im I Vigneri einfach Freude. .

Große Bäckerstraße 13, 20095 Hamburg
Telefon: 0 40 / 38 67 08 50, Fax: 0 40 / 38 67 08 45
E-Mail: info@ivigneri.de, Internet: www.ivigneri.de
Geöffnet montags bis samstags durchgehend von 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr



In der Tradition der Osterie stehen Gastlichkeit, eine entspannte Atmosphäre, gute Weine und vor allem hervorragendes Essen im Mittelpunkt.