



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 FATTO IN CASA, OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE, SALE MARINO E ACETO BALSAMICO 3,30 €
Unser hausgemachtes Sauerteigbrot | das legendäre Vigneri-Olivenöl
Meersalz | gereifter Aceto Balsamico
Homemade bread | Vigneri olive oil | sea salt | balsamic vinegar

Antipasti

PROSCIUTTO SANT'ILARIO, FICHI E BALSAMICO DI MODENA 24 €
Sant'Ilario Schinken frisch aufgeschnitten | Feige | Aceto Balsamico
Sant'Ilario ham | figs | balsamic vinegar

CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON FORMAGGIO CAPRINO E NOCI 18 €
Rote-Bete-Carpaccio | Ziegenkäse | Walnüsse
Beetroot carpaccio | goat cheese | walnuts

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE 21 €
Fein geschnittenes Kalbsfleisch | Thunfischcreme | Pantelleria-Kapern
Thinly sliced veal | creamy tuna sauce | Pantelleria capers

QUARTETTO DI ANTIPASTI DEI „VIGNERI“ 22 €
Antipasti-Komposition nach Art der Vigneri
Mixed antipasti plate

CARPACCIO DI FASSONA PIEMONTESE CON TARTUFO E PINOLI 21 €
Carpaccio vom Piemontesischen Fassona-Rind | Wintertrüffel | Pinienkerne
Fassona beef carpaccio | seasonal truffle | pine nut

TARTARA DI SALMONE NORVEGESE, ERBA CIPOLLINA, SALSIA TERIYAKI E IL SUO CAVIALE 25 €
Tatar vom Norwegischen Lachs | Teriyaki | Lachs Kaviar
Salmon tatar | teriyaki | salmon caviar

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.



Minestre

VELLUTATA DELLA SETTIMANA

Hausgemachte Suppe der Woche
Homemade soup of the week

TAGESPREIS

Insalate

INSALATA SICILIANA CON FINOCCHI, ARANCE E OLIVE TAGGIASCHE

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

14 €

INSALATA CON DATTERINI, BURRATINA PUGLIESE, CAPPERI, E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

Tomatensalat | extrafrische Burrata | Kapern | rote Tropea-Zwiebeln
Tomato salad | burrata cheese | capers | red onions

19 €

INSALATA DI RUCOLA, PARMIGIANO, CILIEGINO, CARCIOFINI E ACETO BALSAMICO

Rucola | gehobelter Parmesan | Kirschtomaten | Artischocken | gereifter Balsamico Essig
Rocket salad | parmesan | cherry tomatoes | artichoke | balsamic vinegar

14 €

Pasta

PASTA FRESCA DEL GIORNO

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

TAGESPREIS

BIGOLI CON CACIO E PEPE

Der Römische Klassiker: Handgemachte Bigoli | Pecorino-Käse | schwarzer Pfeffer
The roman classic: Bigoli pasta | pecorino cheese | black pepper

20 €

CARAMELLE CON PERA E PECORINO IN BURRO E SALVIA

Handgemachte Ravioli gefüllt mit Birne und Pecorino-Käse | in Butter und Salbei geschwenkt
Filled pasta with pear and pecorino cheese | panned in butter and sage

24 €

SPAGHETTONI CON MOSCARDINI ALL'ARRABIATA

Handgemachte Spaghettoni | Mini-Oktopus | leicht-scharfe Tomatensauce
Homemade spaghettoni | baby octopus | spicy tomato sauce

26 €

TAGLIOLINI AL TARTUFO DI STAGIONE NELLA CIALDA DI PARMIGIANO

Frische Tagliolini in der Parmesanwaffel | Almbutter | Wintertrüffel
Homemade tagliolini | alpine butter | seasonal truffles

TAGESPREIS

MACCHERONCINI CON PISTACCHIO DI BRONTE, GAMBERI E LIMONE

Maccheroncini Nudeln | Riesengarnelen | Bronte-Pistazien | Zitrone
Homemade maccheroncini | prawns | pistachios | lemon

28 €



Pesce

POLPO ALLA GRIGLIA CON VELLUTATA DI CECI DI LEONFORTE 36 €
Oktopus vom Grill | Kichererbsen-Püree
Grilled octopus | puree of chickpeas

**SPIGOLA MEDITERRANEA IN CROSTA DI SALE MARINO DI TRAPANI
CON MISTICANZA** 40 €
Wolfsbarsch in der Meersalzkruste | knackiger Salat der Saison (Zubereitung 20 Min.)
Mediterranean sea bass | sea salt crust | seasonal salad

MERULZZO DEI MARI DEL NORD ALL'ACQUA PAZZA 38 €
Winterkabeljau | Datteltomaten | Kapern | Taggiasche-Oliven | Karoffeln
Codfish | tomatoes | capers | olives | potatoe

**SOGLIOLA DEI MARI DEL NORD (ca. 600 G) CON VERDURE E
SALSA AI LIMONE** TAGESPREIS
Frische Nordsee-Seezunge gebraten | knackiges Gemüse | Zitronenvinaigrette
Fresh pan-fried North Sea sole | seasonal vegetables | lemon vinaigrette

TRANCIO DI TONNO IN CROSTA DI ERBE CON TACCOLE E DATTERINI 40 €
Mittelmeer-Thunfisch in der Kräuterkruste | Zuckerschoten | Cherrytomaten
Mediterranean tuna in herbal crust | snow peas | tomatoes

Carne

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON BROCCOLETTI SELVAGGI 32 €
Kalbsleber Venezianische Art | wilder Brokkoli
Pan-fried veal liver | onion | broccoli

SALTINBOCCA ALLA ROMANA CON VERDURE DI STAGIONE 32 €
Gebratene Kalbsmedaillons | Sant'Ilario Schinken | Salbei | Gemüse der Saison
Veal medallions | Sant'Ilario ham | sage | seasonal vegetables

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE CON PATATE AL ROSMARINO 39 €
Tagliata vom Piemontesischen Fassona-Rind | Rosmarin-Kartoffeln
Fassona beef | rosmariny potatoes

**FILETTO DI FASSONA (CA. 220G) CON SPINACI ALL'ITALIANA
E SALSA AL GORGONZOLA** 49 €
Filet vom Piemontesischen Fassona-Rind | leicht pikanter Spinat | Gorgonzola Sauce
Fassona beef filet | spicy spinach | gorgonzola sauce