

I Vigneri

Große Bäckerstraße 13, 20095 hamburg
+49 40 38670850

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| PANE E OLIO

Pane di spaccaforno, olio d'oliva, sale marino

3,80 €

Unser hausgemachtes Brot | das legendäre Vigneri-Olivenöl | Meersalz

| ANTIPASTI

Tartara di pomodoro "petrilli" con stracciata di burrata e basilico

VEGETARISCH**21,00 €**

Tartar von Apulischen Tomaten | cremige Burrata | Basilikum

Composta di avocado dell'etna con datterini e olive taggiasche

21,00 €

Ätna Avocado | Kirschtomaten | Taggiasche-Oliven

Vitello tonnato della tradizione piemontese

22,00 €

Fein geschnittenes Kalbsfleisch | Thunfischcreme | Salina-Kapern

Composizione di antipasti dei „vigneri“

24,00 €

Antipasti-Komposition nach Art der Vigneri

Carpaccio di fassona piemontese con mandorle tostate e pomodorini secchi

21,00 €

Carpaccio vom Fassona-Rind | geröstete Mandeln | getrocknete Tomaten

Tartara di salmone con salsa teriyaki e il suo caviale

27,00 €

Tatar vom wild gefangenen Nordmeer-Lachs | Teriyaki

| INSALATE

Insalata siciliana con finocchi, arance e olive taggiasche

14,00 €

Sizilianischer Salat | Fenchel | Orangen | Taggiasche olives

Insalata caprese con mozzarella di bufala

VEGETARISCH**22,00 €**

Ochsenherztomaten | extrafrischer Büffelmozzarella | Basilikum

Insalata di rucola, parmigiano, fichi e aceto balsamico

VEGETARISCH**14,00 €**

Rucola | Parmesan | Feigen | gereifter Balsamico-Essig

| PASTA

Pasta fresca del giorno

Hausgemachte Pasta des Tages – Bitte fragen Sie unseren Service!

Bigoli con cacio e pepe	VEGETARISCH	21,00 €
Der Römische Klassiker: Handgemachte Bigoli Pecorino-Käse schwarzer Pfeffer		
Delizia di burrata con datterini gialli, rossi e basilico	VEGETARISCH	25,00 €
Tortelli gefüllt mit cremiger Burrata rote und gelbe Datteltomaten Basilikum		
Tagliolini al tartufo di stagione nella cialda di parmigiano	VEGETARISCH	46,00 €
Frische Tagliolini in der Parmesanwaffel Almbutter Trüffel der Saison		
Spaghettoni ai gamberoni con bisque di crostacei		30,00 €
Spaghettoni Nudeln Riesengarnelen Krustentier-Bisque		
Tagliatelle con calamari, cipollotto e pomodori secchi		28,00 €
Tagliatelle Nudeln Calamari Frühlingszwiebeln getrocknete Tomaten		

| PESCE

Calamaretti spadellati su insalatina valeriana		29,00 €
Calamaretti in der Pfanne geschwenkt Feldsalat		
Spigola mediterranea in crosta di sale marino di trapani con misticanza		42,00 €
Wolfsbarsch in der Meersalzkruste knackiger Salat der Saison		
Filetto di orata alla griglia con taccole e datterini		33,00 €
Ausgelöste Dorade Cherrytomaten Zuckerschoten		
Sogliola dei mari del nord con verdure e salsa al limone		
Frische Nordsee-Seezunge gebraten knackiges Gemüse Zitronenvinaigrette		
Pescatrice ai ferri su pomodorini spadellati con capperi e olive taggiasche		39,00 €
Seeteufel-Medaillons vom Grill Kapern Taggiasche-Oliven		

| CARNE

Tagliata di fassona piemontese con rucola, datterini e parmigiano 39,00 €

Tagliata vom Fassona-Rind | Rucola | Datteltomaten | Parmesan

Saltinbocca alla romana con verdure di stagione 32,00 €

Gebratene Kalbsmedaillons | Sant'Ilario Schinken | Salbei | saisonales Gemüse

Filetto di fassona al pepe verde con spinaci 52,00 €

Filet vom Piemontesischen Fassona-Rind | leicht pikanter Spinat | grüne Pfeffersauce

Suprema di faraona alla cacciatora con purea di patate dolci 34,00 €

Perlhuhnbrust vom Grill | Weißweinsauce | Süßkartoffelpüree

| DOLCI

Cremoso al mascarpone con gelato al caramello salato e caffè espresso VEGETARISCH 15,00 €

Mascarponecreme | Salz-Karamell-Eis | Espresso-Topping

Tiramisù al pistacchio VEGETARISCH 16,00 €

Der Italienische Dessert-Klassiker in der Pistazien-Variante

Fragole marinate al rabarbaro con gelato allo yogurt VEGETARISCH 16,00 €

Marinierte Erdbeeren | Rhabarber | Joghurt Eis

Sorbetto alla menta fresca siciliana 14,00 €

Sizilianisches Minz-Sorbet | kaltgepresstes Olivenöl

Biancomangiare al mango, coulis di passion fruit e frutta tropicale VEGETARISCH 15,00 €

Panna cotta | Mango | Passionsfrucht-Coulis | tropische Früchte

Composizione dei nostri sorbetti fatti in casa 16,00 €

Unsere hausgemachte Sorbet-Variation

| FORMAGGIO

Selezione di formaggi italiani con mostarda di senape e fichi VEGETARISCH 18,00 €

Eine kleine Auswahl unserer Käse-Spezialitäten | Feigensenf