



Ristorante in Vigna nasce dalla passione per la cucina e dal desiderio di valorizzare i prodotti locali del nostro territorio in chiave moderna.

Un racconto autentico del Mendrisiotto rurale, dove la tradizione vive attraverso piatti preparati con ingredienti genuini.

Siamo pronti ad accogliervi in un ambiente raffinato e conviviale, dove ogni proposta celebra i sapori tipici della nostra regione.

Per esigenze alimentari specifiche o intolleranze,
offriamo soluzioni personalizzate su richiesta.

Taglieri

Gran tagliere In Vigna di salumi e formaggi misti nostrani, mostarda di frutta, giardiniera e gnocco fritto 36.-

vino consigliato: Terre Alte Merlot Rosso

Tagliere di formaggi svizzeri con mostarda di frutta, miele e gnocco fritto 24.-

vino consigliato: Bianco Rovere

Tagliere vegetale con hummus, polpette vegane, bruschetta tradizionale, giardiniera e gnocco fritto 23.-

vino consigliato: Prà Bianco

Antipasti

Tartare di manzo svizzero, uovo marinato, cialda di parmigiano, maionese all'aglio nero con Boretane al balsamico 26.-

vino consigliato: Giornico

Tartare di salmone Lostallo con avocado, erba cipollina con mousse di philadelphia e zafferano 26.-

vino consigliato: Martin Wassmar Riesling Bianco

Insalata Caesar iceberg con pollo CBT, bacon croccante, crostini di pane, scaglie di grana e salsa worchestershire 24.-

vino consigliato: Tisin Bianco

Primi

Risotto riserva San Massimo mantecato cacio e pepe con tartare di gambero rosa, burrata e bisque vino consigliato: La Montina Franciacorta Brut	33.-
Risotto IN VIGNA Risotto riserva San Massimo con prosecco e rosmarino vino consigliato: Bianco Rovere	26.-
Spaghetto trafilato al bronzo alla carbonara come tradizione vino consigliato: Le Volte Rosso	26.-
Gnocchi fatti in casa con ragù di luganighetta, sfumata al merlot e fonduta di büsciun vino consigliato: Terre Alte Merlot Rosso	28.-

Secondi

Tagliata di limousine svizzera con scaglie di pecorino sardo, porcini trifolati su letto di rucola e pomodorini vino consigliato: Château Yvonne Saumur-Champigny	38.-
Guancia di manzo brasata al merlot con polenta taragna, cavolo romanesco e cipolline in agrodolce vino consigliato: Sassi Grossi Rosso	36.-
Tataki di tonno in crosta di papavero con julienne di verdure, guacamole e salsa ponzu vino consigliato: Rosato Rovere	36.-

Carne

Tomahawk da 1 kg	9.90/100g
vino consigliato: Quattromani Merlot Rosso	
Filetto di manzo 250 g	48.-
vino consigliato: Riflessi d'Epoca Rosso	
Costata di manzo 500 g	9.90/100g
vino consigliato: Sassi Grossi Rosso	

Scegliete la cottura ed il contorno incluso

Contorno

Parmigiana di melanzane	9.-
Verdure grigliate	8.-
Patate novelle al forno	8.-
Purea di patate	8.-
Insalata mista	6.-
Patatine fritte	6.-

Cordon Bleu

Cordon bleu di maiale classico 350 g senza lattosio 32.-
vino consigliato: Ronchedone Rosso

Cordon bleu di pollo 350 g speck e taleggio 32.-
vino consigliato: Le Volte Rosso

Burger

Hamburger di manzo svizzero con cipolla caramellata, emmental, guanciale, maionese al pomodoro secco e pane alla barbabietola 34.-
vino consigliato: Le Volte Rosso

Hamburger di polipo con patata schiacciata, burrata, peperoni in agrodolce e chiumiciurri 36.-
vino consigliato: Terre Alte Rosato

Hamburger vegano con cipolla caramellata, pomodoro, insalata, cetriolo e ketchup 28.-
vino consigliato: Prà Bianco

Cordon Bleu e Burger serviti con patatine fritte

Dessert

Tiramisù tradizionale 9.-

Semifreddo al Braulio con crumble cacao 11.-

Tortino al cioccolato con crema mascarpone e gelato vaniglia 12.-

Mousse al pistacchio e cioccolato bianco 11.-

Pizza gourmet

Impasti speciali: curcuma, carbone vegetale, senza glutine e integrale +2.-

CARBONARA 23.-

Mozzarella, guanciale, crema all'uovo, pecorino e pepe

vino consigliato: Le Volte Rosso

MANZO SVIZZERO 28.-

Pomodoro, mozzarella, battuta di manzo svizzero, rucola e scaglie di grana

vino consigliato: Giornico Rosso

BOLOGNA 24.-

Mozzarella, mortadella bologna e burrata bufala DOP

vino consigliato: Terre Alte Rosato

BOSCAIOLA 25.-

Mozzarella, porcini, pancetta, radicchio e scaglie di grana

vino consigliato: Domaine Pierre Gelin Pinot Noir Rosso

BURRATINA 26.-

Pomodoro, mozzarella, crudo, burrata di bufala DOP e misticanza

vino consigliato: Lugana Bianco

RACLETTE 26.-

Raclette, patate, straccetti di bresaola e erba cipollina

vino consigliato: Bianco Rovere

TONNO FRESCO 28.-

Tonno fresco scottato, burrata e cipolle rosse caramellate

vino consigliato: Rosato Rovere

NORVEGESE 26.-

Salmone affumicato, mascarpone e cipolle

vino consigliato: Sassi Grossi Bianco

Pizze classiche

Impasti speciali: curcuma, carbone vegetale, senza glutine e integrale +2.-

IN VIGNA	20.-
Pomodoro, mozzarella, luganighetta, büscion, origano e peperoni in agrodolce	
FOCACCIA	12.-
Rosmaríno, olio d'oliva e sale	
MARINARA	15.-
Pomodoro, aglio, olio d'oliva e origano	
MARGHERITA	16.-
Pomodoro, mozzarella e basilico	
QUATTRO STAGIONI	20.-
Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, olive e carciofi	
TICINO	20.-
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, mascarpone e rucola	
QUATTRO FORMAGGI	19.-
Pomodoro, mozzarella, zola, grana e taleggio	
NAPOLI	19.-
Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano	
BUFALINA	20.-
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, bufala e basilico	
DIAVOLA	17.-
Pomodoro, mozzarella e salame piccante	

VEGETARIANA	17.-
Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni	
TIROLESE	23.-
Pomodoro, mozzarella, speck, taleggio e uovo	
VALTELLINA	22.-
Pomodoro, mozzarella, bresaola, porcini e rucola	
TONNO	19.-
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	
DELIZIA	22.-
Pomodoro, mascarpone, crudo e rucola	
PROSCIUTTO	18.-
Pomodoro, mozzarella e prosciutto	
PARMIGIANA	19.-
Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana e basilico	
CALZONE CLASSICO	21.-
Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi	

Allergeni

Gentile cliente, se soffre di allergie o intolleranze alimentari, La invitiamo a informare il nostro personale di sala, che sarà lieto di fornirLe tutte le informazioni necessarie.

Provenienze

PRODOTTI ITTICI

• cozze	ITALIA / SPAGNA
• vongole	ITALIA / OCEANO ATLANTICO
• calamari	ASIA / OCEANO ATLANTICO
• gamberoni	ARGENTINA / ASIA
• gamberetti	ARGENTINA / ASIA
• tonno	OCEANO PACIFICO
• salmone	NORD ATLANTICO / OCEANO PACIFICO
• luccio perca	SVIZZERA / EUROPA CENTRALE / SVEZIA
• coregone	SVIZZERA / EUROPA CENTRALE
• scampi	OCEANO ATLANTICO / MARE DEL NORD
• trota salmonata	ITALIA
• pesce persico	KAZAKISTAN
• alborelle	ALBANIA
• orata	CROAZIA
• polpo	MAROCCO

CARNI

• manzo	SVIZZERA / ARGENTINA / PARAGUAY
• vitello	SVIZZERA / ITALIA
• luganighetta	SVIZZERA
• anatra	FRANCIA / ITALIA
• maiale	ITALIA / SVIZZERA / EUROPA CENTRALE
• pollo	SVIZZERA / ITALIA / FRANCIA / AMERICA DEL SUD
• selvaggina	SVIZZERA / EUROPA CENTRALE
• salumi	SVIZZERA / ITALIA

PANE

SVIZZERA (produzione propria)

PROPOSTE DELLO CHEF

Antipasti

Formaggio casera in pastella di grano saraceno su letto di cicorino fresco con salsa vinaigrette	24.-
Flan di zucca con fonduta al Castelmagno e funghi porcini croccanti	26.-
Crostone di polenta con baccalà mantecato e corallo al nero di seppia	26.-

Primi

Risotto Riserva San Massimo, crema di zucca con porcini trifolati, mirtilli caramellati e polvere di amaretti	32.-
Pizzoccheri della Valtellina	27.-
Tagliatelle ai funghi porcini	27.-

Secondi

Medaglioni di capriolo con gastrique al Porto, cavoletti di Bruxelles e tortino di patate e porri	42.-
Zuppa di pesce, polipetti, scampi, gamberoni, cozze, vongole, scorfano e gallinella con crostoni di pane	38.-
Pancia di maiale CBT glassata al miele con pera cotta al vino rosso e champignon grigliato	35.-
Hamburger pulled pork, collo di maiale CBT con cheddar, insalata di cavolo cappuccio e salsa barbecue	34.-

Dessert

Bonet piemontese con popcorn salato e mou	11.-
Strudel di mele con crema al mascarpone	12.-
Spuma di Zabaione al Marsala	10.-