

La Rucola
Fresh & Easy Dining

GRANDI CLASSICI

CLASSIC DISHES

Croque Monsieur	32
Croque Monsieur	
Croque Monsieur	
Croque Monsieur	
Cheese Burger & patate country con uovo al tegame, cipolla caramellata e salsa BBQ	38
Cheese Burger & country potatoes avec œuf au plat, oignon caramélisé et sauce BBQ	
Cheese Burger & Country Potatoes mit Spiegelei, karamellisierten Zwiebeln und BBQ-Sauce	
Cheeseburger, country potatoes with fried egg, caramelized onion and BBQ sauce	
Club Sandwich della Villa con patate fritte	42
Club Sandwich de la Villa avec pommes frites	
Villa Club Sandwich mit Pommes frites	
Villa's Club Sandwich with french fries	
Caesar's Salad con pollo	36
Caesar's Salad avec poulet	
Caesar's Salad mit Poulet	
Caesar's Salad with chicken	
Caesar's Salad con gamberoni	44
Caesar's Salad avec crevettes	
Caesar's Salad mit Garnelen	
Caesar's Salad with prawns	
Mozzarella di bufala su carpaccio di pomodori e basilico fresco	30
Mozzarella de bufflonne sur carpaccio de tomates et basilic	
Büffelmozzarella auf Tomaten-Carpaccio und frischem Basilikum	
Buffalo mozzarella on tomatoes carpaccio and fresh basil	
Roast beef con verdure in agrodolce	38
Roast beef et légumes aigre-doux	
Roastbeef mit süß-saurem Gemüse	
Roast beef with sweet and sour vegetables	

LE NOSTRE TARTARE

Tutte le nostre tartare vengono servite con toast caldo
Tous nos tartares sont servies avec toasts chauds

Tartare di tonno, mango e semi di sesamo

Tartare de thon, mangue et graines de sésame

Thunfisch-Tatar, Mango und Sesam

Tuna tartare, mango and sesame seeds

26 46

Tartare di gamberi, lime e pepe rosa

Tartare de crevettes, citron vert et poivre rose

Garnelen-Tartar mit Limette und rosa Pfeffer

Shrimp tartare with lime and pink pepper

28 48

Tartare di manzo alla piemontese, nocciole tostate e straciatella

Tartare de bœuf à la piémontaise, noisettes torréfiées et Straciatella

Rindertatar nach piemontesischer Art, geröstete Haselnüsse und Straciatella

Piedmontese-style beef tartare, toasted hazelnuts and Straciatella

28 48

OUR TARTARE

Alle unsere Tartaren werden mit warmem Toastbrot serviert
All our tartars are served with warm toast

DELIZIE VEGETARIANE

Insalata di fiori, frutta e semi

Salade de fleurs, fruits et graines

Blüten-, Früchte- und Samensalat

Flower, fruit and seed salad



18 24

Ricca insalata mista

Salade riche composée

Reicher gemischter Salat

Rich mixed salad



16 22

Sauté di carciofi in cocotte e mentuccia

Sauté d'artichauts en cocotte à la menthe

Sautierte Artischocken in der Cocotte mit Minze

Sautéed artichokes in a cocotte with mint

36

Minestrone ticinese con fresche verdure dell'orto

Minestrone à la tessinoise avec légumes frais du jardin

Tessiner Minestrone mit frischem Garten-Gemüse

Traditional Ticino Minestrone Soup with garden-fresh vegetables



22

Vellutata di radici con pane bigio croccante

Velouté de légumes racines au pain bis croustillant

Wurzelgemüse-Samtsuppe mit knusprigem dunklen Brot

Root vegetable velouté with crispy brown bread



26

VEGETARIAN DELIGHTS

PASTE E RISOTTI

Risotto allo zafferano con asparagi Risotto au safran et asperges Safranrisotto mit Spargel Saffron risotto with asparagus	24	36
Tortelli ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia Tortelli farcis à la ricotta et aux épinards, beurre et sauge Tortelli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter und Salbei Tortelli filled with ricotta and spinach in butter and sage sauce	22	34
Spaghetti alla chitarra con cozze e prezzemolo « Spaghetti alla chitarra » aux moules et persil « Spaghetti alla chitarra » mit Miesmuscheln und Petersilie « Spaghetti alla chitarra » with mussels and parsley	22	34
Chicche di patata alla bolognese Chicche de pommes de terre à la bolognaise Kartoffel-Chicche nach Bologneser Art Potato Chicche with Bolognese sauce	24	36

PASTA & RISOTTI

PESCI E CARNI

Filetto di orata alla griglia con verdure dell'orto e patate Filet de daurade grillé aux légumes du jardin et pommes de terre Gegrillte Goldbrasse mit Gartengemüse und Kartoffeln Grilled sea bream fillet with garden vegetables and potatoes		50
Tempura di gamberi e zucchine con maionese alla soia Tempura de crevettes et courgettes, mayonnaise au soja Tempura von Garnelen und Zucchini mit Soja-Mayonnaise Shrips and zucchini tempura with soy mayonnaise		52
Trota salmonata, indivia belga brasata e patata schiacciata all'erba cipollina Truite saumonée, endives braisées et écrasé de pommes de terre à la ciboulette Lachsforelle, geschmorter Chicorée und Stampfkartoffeln mit Schnittlauch Salmon trout, braised endive and crushed potatoes with chives		50
Suprema di faraona con spinaci, patate al forno e salsa alla senape Suprême de pintade aux épinards, pommes de terre au four et sauce moutarde Perlhuhnbrust mit Spinat, Ofenkartoffeln und Senfsauce Guinea fowl supreme with spinach, roasted potatoes and mustard sauce		52
Filetto di manzo con salsa "Café de Paris" Filet de bœuf sauce « Café de Paris » Rinderfilet mit „Café de Paris“-Sauce Beef fillet with "Café de Paris" sauce		54

FISHES AND MEATS

DOLCI TENTAZIONI

SWEET TEMPTATIONS

Tiramisù tradizionale Tiramisu traditionnel Traditionelles Tiramisu Traditional Tiramisù		18
Macedonia di frutta fresca con gelato alla vaniglia Salade de fruits frais et glace à la vanille Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis Fresh fruit salad with vanilla ice cream		20
Brownies, gelato al caramello e noci pecan Brownies, glace au caramel et noix de pécan Brownies, Karamelleis und Pekannüsse Brownies, caramel ice cream and pecans		20
Babà al rum con panna montata e frutti di bosco Baba au rhum, crème chantilly et fruits des bois Rum-Baba mit Schlagsahne und Waldbeeren Rum baba with whipped cream and wild berries		20
Tris di formaggi Trio de fromages Dreierlei Käsesorten Trio of cheeses		18
Selezione di formaggi 5 pezzi Sélection de fromages 5 pièces Auswahl an Käsesorten 5 Stück Cheese selection 5 pieces		30

Tutti i prezzi in CHF, IVA 8.1% inclusa

I nostri pesci provengono da: oceano Atlantico e Pacifico, mar Mediterraneo, acque dolci della Svezia; laghi: Maggiore, Como, Garda e Ceresio (FAO 21, 27, 34, 37, 41, 61, 77, 87).

Le nostre carni provengono da: Svizzera, Italia, Francia, Irlanda e Argentina.

Su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze. Sur demande, notre personnel sera ravi de vous renseigner sur les ingrédients contenus dans nos plats qui peuvent provoquer allergies alimentaires ou intolérances. Unsere Mitarbeiter werden Sie auf Anfrage informieren über die enthaltenen Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

On request, our employees will be glad to inform you about the ingredients for our dishes that may cause any allergy or other intolerance.