


I GRANDI CLASSICI

THE CLASSIC DISHES

Cheese Burger & country potatoes 30
con formaggio, lattuga, pomodoro, cetrioli e salsa BBQ
Cheese Burger & country potatoes
with cheese, lettuce, tomatoes, cucumber and BBQ sauce

 Club Sandwich della Villa 30
con patate fritte
Villa's Club Sandwich
with French fries

Caesar's salad 28
con pollo e scaglie di parmigiano
Caesar's salad
with chicken and parmesan slivers


Caprese di bufala 19 26
carpaccio di pomodori e basilico
Tomatoes salad with "buffalo" mozzarella
tomato carpaccio and basil

Il nostro salmone marinato 21 32
con falde di cipolle di Tropea e capperi in fiore
Marinated salmon
with sweet red onions of Tropea and caper flower

Prosciutto crudo riserva San Daniele 15mesi 24 35
con melone
San Daniele ham Reserve aged 15months
with melon

LE NOSTRE TARTARE

OUR TARTARE

 Tartare di manzo 26 44
con soncino e lamelle di formaggio d'alpe
Beef tartare
with lamb's lettuce and alpine cheese

Tartare di salmone 22 40
con rafano e crostoni di pane integrale
Salmon tartare
with horseradish and whole wheat bread

Tartare di gambero rosa 24 42
con germogli di soia e semi di sesamo
Deepwater rose Shrimp tartare
with soybean and sesame seeds

COLAZIONE IN VILLA

11:30 - 14:30

LUNCH AT THE VILLA

11:30 am - 2:30 pm

Antipasto del giorno 17
Starter of the day

Piatto principale del giorno 36
Main meal of the day






Dessert del giorno 12
Dessert of the day

Menu del giorno a 3 portate (da lunedì a sabato) 55
3 course daily menu (from Monday to Sunday)

Menu della domenica 3 o 4 portate 70 80
Sunday lunch 3 or 4 courses



LE DELIZIE DELL'ORTO


VEGETABLES & SALADS

 Tenere foglie di insalata verde Green season salad	12	18
 Ricca insalata mista Rich mixed salad	16	22
<i>In aggiunta mozzarella di bufala (150gr.) With buffalo mozzarella supplement (150gr.)</i>		9
Gazpacho andaluso Gazpacho "Andalusian" style		24
 Polpette di verdure con salsa verde Veggie balls with green sauce		24
 Minestrone ticinese fresche verdure dell'orto		18
 Traditional "minestrone" soup fresh garden vegetables		

PASTE & CO.

PASTA & CO.

Risotto con fiori di zuccina e tartufo estivo Risotto with courgette blossoms and summer truffle	19	26
 Tagliolini ai frutti di mare Fresh tagliolini with seafood	21	28
Trofie al pesto genovese Trofie with pesto sauce	17	24
Gnocchetti di spinaci e focchi di ricotta Spinach dumplings with ricotta cheese flakes	17	24
 Pennette integrali con pomodorini e basilico Whole wheat "pennette" with cherry tomatoes and basil	17	24

 Su richiesta: pasta gluten free
On request: gluten free pasta



La Rucola signature dishes




Vegan dishes



Gluten free


CARNI E PESCI

MEATS AND FISHES

- Filetto di orata alla griglia** 40
con selezione di verdure e patate
Grilled Sea bream fillet
With a selection of vegetables and potatoes
- Code di gamberoni e porcini in tempura** 44
con maionese alla soia
Prawn tails and porcini mushrooms Tempura
with soya mayonnaise
- Crudo di mare** 46
con le sue guarnizioni
A selection of raw sea fish
with its garnitures
-  **L'orecchia d'elefante** 42
con patate fritte, rucola e pomodori
Veal Milanese
with French fries, rocket salad and cherry tomatoes
- Tagliata di manzo** 44
con insalata di fagiolini verdi e patate al rosmarino
Grilled sliced beef steak
with green beans salad and rosemary potatoes
- Galletto croccante al timo e limone** 40
con spumoni di patate e verdure di stagione
Lemon thyme crispy Cockerel
with mashed potatoes and seasonal vegetables

LE DOLCI TENTAZIONI

THE SWEET TEMPTATIONS

- Ghiacciata alle fragole** 14
e cacao amaro
Strawberry parfait
with unsweetened cocoa
- Anguria, cioccolato bianco e menta** 16
Watermelon, white chocolate and mint
- Cheesecake allo yuzu** 15
Yuzu cheesecake
- Torta del giorno** 11
Cake of the day
-  **Mosaico di frutta fresca** 16
Fresh fruit mosaic
- Selezione di gelati e sorbetti della casa** 15
Selection of homemade ice creams and sherbets

I FORMAGGI

CHEESE

- Selezione di formaggi con guarnizioni** 20
Selection of cheese with garnish

Su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

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

VINI A BICCHIERE

WINE BY THE GLASS

Spumanti	Sparkling wines	1 dl
Roederer Brut Premier		20
Prosecco Superiore Extra Dry DOCG		11

Vini bianchi e rosati	White & rosé wines	1 dl
“Galanthus” Bianco di Merlot DOC	2018	12
“Grand Ardèche” Vin de Pays de l’Ardeche IGP	2016	11
“Samas” Isola dei Nuraghi IGT	2018	10
“Tre rose” Rosato di Merlot DOC	2017	10

Vini rossi	Red wines	1 dl
“Il Mattiolo” Merlot del Ticino DOC	2016	11
“Rubio” Rosso Toscana IGT	2015	11
“Solideo” Syrah Umbria IGT	2016	11

Vino dolce	Dessert wine	0.5 dl
“Lacrime d’oro” Passito della Svizzera Italiana	2018	13

BIRRE

BEER

Alla spina	Draught	30 cl
Feldschlösschen		8
Panaché		8

In bottiglia	Bottle	25/33 cl
Carlsberg		8
Bionda o Rossa Artigianale		9
Menabrea		9

BEVANDE ANALCOLICHE

ALCOHOL-FREE DRINKS

Minerali	Water	50 cl	75 cl
San Pellegrino		7	9
Acqua Panna		7	9

Bevande analcoliche	Soft drinks	33 cl
Coca Cola		6
Fanta		6
Gazosa ticinese limone		6

Signature Drinks **20 cl**

“Rucolino”	14
Succo d’ananas, “batida de coco”, sciroppo di orzata, San Bitter Pineapple juice, “batida de coco”, orgeat sirop, San Bitter	
“Cocktail del...”	18
Cocktail della stagione Season cocktail	

CAFFÈ E TÈ

COFFEE AND TEA

Espresso	5
Cappuccino	6
Tè / Infusioni diverse	7