

I GRANDI CLASSICI

THE CLASSIC DISHES

| | | |
|--|----|----|
| Cheese Burger & country potatoes con formaggio, lattuga, pomodoro, cetrioli e salsa BBQ Cheese Burger & country potatoes with cheese, lettuce, tomatoes, cucumber and BBQ sauce | | 30 |
| 🔪 Club Sandwich della Villa con patate fritte Villa's Club Sandwich with French fries | | 30 |
| Tomme Vaudoise in cocotte con tartufo nero e crostoni di pane Tomme Vuadoise soft cheese with black truffle and crispy bread | | 28 |
| Salmone marinato su toast di pane integrale falde di cipolla e capperi in fiore Marinated salmon on toasted whole bread sweet onions petals and caper berries | 21 | 32 |
| Prosciutto crudo riserva San Daniele 15mesi marmellata di cipolle rosse e gnocco fritto San Daniele ham Reserve aged 15months with "gnocco fritto" (fried dough) and red onions jam | 24 | 35 |

LE NOSTRE TARTARE

OUR TARTARE

| | | |
|---|----|----|
| 🔪 Tartare di manzo con chips di Parmigiano e rucola Beef tartare with Parmigiano cheese chips and rocket salad | 26 | 44 |
| Tartare di salmone con le sue uova marinate Salmon tartare with its marinated eggs | 22 | 40 |
| Tartare di scampi con chutney agli agrumi Prawns tartare with citrus chutney | 24 | 42 |

COLAZIONE IN VILLA

11:30 - 14:30

LUNCH AT THE VILLA

11:30 am - 2:30 pm

| | | |
|---|----|----|
| Antipasto del giorno Starter of the day | | 17 |
| Piatto principale del giorno Main meal of the day | | 36 |
| Dessert del giorno Dessert of the day | | 12 |
| Menu del giorno a 3 portate (da lunedì a sabato) 3 course daily menu (from Monday to Sunday) | | 55 |
| Menu della domenica 3 o 4 portate Sunday lunch 3 or 4 courses | 70 | 80 |



LE DELIZIE DELL'ORTO


VEGETABLES & SALADS

| | | | |
|---|--|----|----|
|  | Insalata di foglie con frutta fresca e secca di stagione Green salad with seasonal fresh and dried fruits | 12 | 18 |
|  | Ricca insalata mista Rich mixed salad | 16 | 22 |
| | Crema di zucca e crumble di amaretti Pumpkin soup with "amaretti" crumble | | 24 |
| | Carciofi gratinati con panure alle erbe Gratinéed artichoke with herbs breadcrumb | | 26 |
|  | Minestrone ticinese fresche verdure dell'orto  Traditional "minestrone" soup fresh garden vegetables | | 18 |

PASTE & RISOTTI.

PASTA & RISOTTI

| | | | |
|---|---|----|----|
| | Risotto con radicchio brasato e Taleggio Risotto with braised radicchio and Taleggio cheese | 19 | 26 |
|  | Tagliolini alle vongole Fresh tagliolini with clams | 21 | 28 |
| | Ravioli al branzino con salsa al burro d'alpe e limone Seabass ravioli alpine butter and lemon sauce | 19 | 26 |
| | Gnocchi di patate al ragù di cinghiale Potatoes dumpling with boar ragout sauce | 17 | 24 |
|  | Pennette integrali con pomodorini e basilico Whole wheat "pennette" with cherry tomatoes and basil | 16 | 22 |

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



La Rucola signature dishes



Vegan dishes



Gluten free

CARNI E PESCI

MEATS AND FISHES

- Trancio di salmone 40
radicchio stufato e spumone di patata
Salmon slice
stewed radicchio and potatoes mousse
- Code di gamberoni scottati 44
hummus di ceci e limone
Sautéed shrimps tails
chickpeas hummus with lemon
- Fritto di calamari e carciofi 42
Fried squids and artichokes
- 🌀 L'orecchia d'elefante 42
con patate fritte, rucola e pomodori
Veal Milanese
with French fries, rocket salad and cherry tomatoes
- Guancetta di manzo brasata 42
con morbido di sedano rapa
Braised beef cheek
with celeriac cream
- Lombata di capriolo 44
con polenta di "farina bona" e crauti rossi
Roe deer loin
with "farina bona" polenta and red cabbages

LE DOLCI TENTAZIONI

THE SWEET TEMPTATIONS

- Zuppa inglese in trasparenza 14
Transparence of "Zuppa Inglese"
- Montebianco con castagne glassate 16
Mont Blanc dessert with glazed chestnuts
- Cheesecake allo yuzu con frutta esotica 15
Yuzu cheesecake with exotic fruits
- 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 Mattirolo” 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 |