

La Rucola

Fresh & Easy Dining


GRANDI CLASSICI

CLASSIC DISHES

Cheese Burger & patate al rosmarino con formaggio, lattuga, pomodoro, cetrioli e salsa BBQ	30
Cheese Burger & pommes de terre au romarin avec fromage, laitue, tomate, concombre et sauce BBQ	
Cheese Burger & Rosmarin-Kartoffeln mit Käse, Salat, Tomaten, Gurken und BBQ-Sauce	
Cheese Burger & rosemary potatoes with cheese, lettuce, tomatoes, cucumbers and BBQ sauce	
Club Sandwich della Villa con patate fritte	30
Club Sandwich de la Villa avec frites	
Villa's Club Sandwich mit Pommes Frites	
Villa's Club Sandwich with French fries	
Salmone affumicato su toast di pane integrale, cipolla di Tropea e capperi in fiore	30
Saumon fumé sur des toasts de blé entier, oignon Tropea et câpres en fleur	
Geräucherter Lachs auf Vollkorntoast, Tropea-Zwiebel und blühenden Kapern	
Smoked salmon on whole wheat toast, Tropea onion and capers in bloom	
Mozzarella di bufala (150gr.) su carpaccio di pomodori e basilico fresco	24
Mozzarella de buffle (150gr.) sur carpaccio de tomates et basilic frais	
Büffelmozzarella (150gr.) auf Tomatencarpaccio und frischem Basilikum	
"Buffalo" mozzarella (150gr.) on tomato carpaccio and fresh basil	
Insalata Nizzarda con tonno fresco e acciughe del Cantabrico	32
Salade Nizzarda au thon frais et aux anchois des îles Cantabriques	
Nizzarda-Salat mit frischem Thunfisch und Sardellen von den Kantabrischen Inseln	
Nizzarda salad with fresh tuna and anchovies from the Cantabrian Islands	
Tigelle ripiene di prosciutto crudo di Stabio e squacquerone	32
Pain "tigelle" remplie avec jambon crus du Stabio et fromage squacquerone	
"Tigelle" Brot gefüllt mit Rohschinken aus Stabio und Squacquerone-Käse	
"Tigelle" bread filled with raw ham from Stabio and squacquerone cheese	
Caesar salad con pollo	20
Caesar salad avec poulet	30
Caesar Salat mit Poulet	
Caesar salad with chicken	


LE NOSTRE TARTARE

OUR TARTARE

 Tartare di manzo, cialda dell'Alpe Blenio con crudaiola di rapanelli e zucchine	26	46
Tartare de bœuf, gaufrette de fromage « Alpe Blenio » avec radis et courgettes crus		
Rindstartar, Käsechips vom Alpe Blenio mit rohe Radieschen und Zucchini		
Beef tartare, cheese chips from Alpe Blenio with raw radishes and courgettes		
Tartare di gambero rosso, insalatina di taccole e maionese alla soia	28	48
Tartare de crevettes rouges, salade de pois gourmands et mayonnaise au soja		
Tartar von Roten Garnelen, Zuckererbsensalat und Soja Mayonnaise		
Red Prawn tartare, sugar peas salad and soy mayonnaise		
Tartare di tonno con guacamole, croccante al sesamo	24	44
Tartare de thon avec guacamole, croustillant au sésame		
Thunfischtartar mit Guacamole und Sesam-Knusperriegel		
Tuna tartare with guacamole and crispy sesame bar		


DELIZIE DELL'ORTO

VEGETABLES & SALAD

Insalata di foglie, frutta e fiori	14	20
Salade de feuilles, fruits et fleurs Salat aus Blättern, Früchten und Blüten Salad of leaves, fruits and flowers		
Ricca insalata mista	16	22
Salade riche composée Gemischter Salat Rich mixed salad		
Fiori di zuccina farciti con ricotta di bufala		26
Fleurs de courgettes farcies à la ricotta de buffle Zucchini Blüten gefüllt mit Büffelricotta Courgette flowers stuffed with buffalo ricotta		
Minestrone ticinese con fresche verdure dell'orto		18
 Minestrone à la tessinoise avec légumes frais du jardin Tessiner Minestrone mit frischem Gemüse aus dem Garten Traditional "minestrone" soup fresh garden vegetables		
Crema di carote e zenzero con semi di girasole torrefatti		18
Crème de carottes et de gingembre aux graines de tournesol grillées Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen Carrot and ginger cream soup with roasted sunflower seeds		



PASTE E RISOTTI

PASTA & RISOTTI

Tagliolini ai frutti di mare		34
Tagliolini aux fruits de mer Tagliolini mit Meeresfrüchten Tagliolini with seafood		
Gnocchi di patate al pomodoro e basilico fresco	16	28
Gnocchis de pommes de terre à la sauce tomate et au basilic frais Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und frischem Basilikum Potato gnocchi with tomato sauce and fresh basil		
Risotto dei Terreni alla Maggia con fiori di zuccina e tartufo estivo	20	30
 Risotto de Terreni alla Maggia aux fleurs de courgette et à la truffe d'été Risotto von Terreni alla Maggia mit Zucchini Blüten und Sommertrüffel Risotto from Terreni alla Maggia with courgette flowers and summer truffle		
Trofie al pesto genovese con pinoli tostati, fagiolini e patate	18	28
Trofie au pesto génois avec noix de pin grillées, haricots verts et pommes de terre Trofie mit genuesischem Pesto, gerösteten Pinienkernen, grünen Bohnen und Kartoffeln Trofie with genoese pesto, toasted pine nuts, green beans and potatoes		

PESCI E CARNI

FISHES AND MEATS

Ricciola di fondale alla griglia, crudaiola di pomodoro, fagiolini croccanti e olive di Taggia		42
Sériole grillé, tomate crue, haricots verts croustillants et olives de Taggia Gegrillte Goldmakrele, rohe Tomaten, knusprige grüne Bohnen und Oliven aus Taggia Grilled amberjack, raw tomatoes, crispy green beans and olives from Taggia		
Coregone in carpione, polenta bianca integrale Terreni alla Maggia		42
 Corégon à l'escabèche, polenta blanche de Terreni alla Maggia Maräne Escabeche, Vollkorn-Maisgriess Polenta Terreni alla maggia Whitefish escabeche, Terreni alla maggia white polenta		
L'orecchia d'elefante con patate fritte, rucola e pomodorini		46
Oreille d'éléphant avec pommes frites, roquette et tomates cerises Kalbsschnitzel mit Pommes Frites, Rucola und Kirschtomaten Veal cutlet with French fries, arugula and cherry tomatoes		
Roast-beef freddo con salsa al rafano, giardiniera di verdura e pane bigio		44
Rôti de bœuf froid avec sauce au raifort, jardinière de légumes et pain bis Kaltes Roastbeef mit Meerrettichsauce, Gemüse Garnierung und Ruchbrot Cold roast beef with horseradish sauce, mix vegetables and country bread		
Galletto nostrano disossato al timo limonato, patate rosolate e verdure di stagione		42
 Coquelet désossé au thym citron, pommes de terre rissolées et légumes de saison Güggeli ohne Knochen mit Zitronen-Thymian, Bratkartoffeln und Saisongemüse Boneless cockerel with lemon thyme, fried potatoes and seasonal vegetables		

DOLCI TENTAZIONI

SWEET TEMPTATIONS



Morbido al cioccolato con gelato alla farina bona e yogurt

16

Gâteau au chocolat avec glace à la « farina bona » et yaourt

Schokoladenkuchen mit „Farina Bona“ Eis und Joghurt

Chocolate cake with “farina bona” flour ice cream and yogurt

Meringata al frutto della passione con crema di cacao e mango

14

Meringues fruits de la passion avec crème au cacao et à la mangue

Passionsfrucht-Meringues mit Schokolade-Mangocreme

Passion fruit meringues with chocolate and mango cream

Bianco mangiare con lamponi all'Amaretto

14

Blanc manger avec framboises et Amaretto

Blanc-manger mit Himbeeren und Amaretto

Blanc manger with raspberries and Amaretto

Cheesecake all'albicocca con mentuccia croccante

14

Cheesecake à l'abricot avec de la menthe verte croquante

Aprikosen-Cheesecake mit knuspriger Minze

Apricot cheesecake with crunchy mint

Torta del giorno

11

Gâteau du jour

Kuchen des Tages

Cake of the day

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

I nostri pesci provengono da: oceano Atlantico, mar Mediterraneo e lago Maggiore (FAO 21, 27, 34, 37).

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

*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 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
“Guia” Valdobbiadene DOCG		11
Vini bianchi e rosati	White & rosé wines	1 dl
“Galanthus” Bianco di Merlot TI DOC	2019	12
“Sea Urchin” Chardonnay Margaret River 	2019	13
“Samas” Isola dei Nuraghi IGT	2018	10
“Tre rose” Rosato di Merlot DOC	2018	10
Vini rossi	Red wines	1 dl
“Il Mattiolo” Merlot del Ticino DOC	2016	12
“Hebo” Rosso Toscana IGT	2018	13
“Cap de Faugères” Côte de Bordeaux AC	2015	14
Vino dolce	Dessert wine	0.5 dl
“Lacrima d’oro” Passito della Svizzera Italiana	2018	13



2 CHF a bottiglia vengono donati a “Australian Red Cross Bushfire Disaster Relief and Recovery Fund”.

2 CHF per bottle will be donated to “Australian Red Cross Bushfire Disaster Relief and Recovery Fund”.

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