

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		
Caesar 's salad con pollo	20	30
Caesar 's salad avec poulet		
Caesar 's Salat mit Poulet		
Caesar's salad with chicken		

LE NOSTRE TARTARE

OUR TARTARE

Tutte le nostre tartare vengono servite con toast caldo.
Tous nos tartare sont servis avec du toast chaud.
Alle unsere Tartaren werden mit warmem Brottoast serviert.
All our tartars are served with warm toast.

 Tartare di manzo con spuma al Parmigiano	26	46
Tartare de bœuf, à la mousse de parmesan		
Rindstartar mit Parmesan-Mousse		
Beef tartare with Parmesan mousse		
Tartare di gambero rosso con funghi cardoncelli	28	48
Tartare de crevettes rouges aux champignons Cardoncelli		
Tartar von Roten Garnelen mit Kardoncelli-Pilzen		
Red Prawn tartare with cardoncelli mushrooms		
Tartare di salmone marinata alla soia, semi di sesamo	24	44
Tartare de saumon mariné au soja, graines de sésame		
Soja mariniertes Lachstatar, Sesamsamen		
Salmon tartare marinated in soya, sesame seeds		



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		
Mezze sfere di ricotta di bufala, tartufo nero e spinaci		26
Ricotta de buffle, truffe noire et épinards Büffel-Ricotta-Käse, schwarzem Trüffel und Spinat Buffalo ricotta cheese, black truffle and spinach		
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 funghi, crostoni di pane integrale, infuso al timo		18
Crème de champignons, croûtons de pain complet, infusion de thym Champignoncreme, Vollkornbrotcroutons, Thymianaufguss Mushroom cream, wholemeal bread croutons, thyme infusion		

PASTE E RISOTTI

PASTA & RISOTTI

 Gnocchi di zucca al burro e salvia	16	28
Gnocchis de potiron au beurre et sauge Kürbisgnocchi mit Butter und Salbei Pumpkin potatoes gnocchi with butter and sage		
 Risotto dei Terreni alla Maggia ai funghi porcini	20	30
Risotto Terreni alla Maggia aux cèpes Risotto von Terreni alla Maggia mit Steinpilzen Risotto from Terreni alla Maggia with porcini mushrooms		
Trofie al pesto genovese con pinoli tostati, fagiolini e patate	18	28
Trofie au pesto génois avec pignons grillés, haricots verts et pommes de terre Trofie mit genesischem Pesto, gerösteten Pinienkernen, grünen Bohnen und Kartoffeln Trofie with genoese pesto, toasted pine nuts, green beans and potatoes		
Tagliolini ai gamberoni e scorza di lime		34
Tagliolini aux crevettes et zeste de citron vert Tagliolini mit Garnelen und Limettenschale Tagliolini with prawns and lime peel		

PESCI E CARNI

FISHES AND MEATS



Luccioperca con morbido di sedano rapa, salsa al levistico

42

Brochet au céleri-rave, sauce à la livèche
Zander mit Knollensellerie, Liebstöckelsauce
Pike-perch with soft celeriac, lovage sauce

Salmone alla griglia, patata schiacciata all'erba cipollina e verdure dell'orto

44

Saumon grillé, purée de pommes de terre à la ciboulette et légumes du jardin
Gegrillter Lachs, Kartoffelpüree mit Schnittlauch und Garten-Gemüse
Grilled salmon, mashed potato with chives and garden vegetables

L'orecchia d'elefante con patate fritte, rucola e pomodorini

48

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

Filetto di manzo con disco di semola e tartufo nero

52

Filet de bœuf avec rondelle de semoule et truffe noire
Rinderfilet mit Griessscheibe und schwarzem Trüffel
Beef fillet with semolina and black truffle

DOLCI TENTAZIONI

SWEET TEMPTATIONS



Tiramisù con bacche di bosco

14

Tiramisu aux baies de bois
Tiramisu mit Waldbeeren
Tiramisu with wild berries

Cannoli mignon alla siciliana

14

Cannoli mignon à la sicilienne
Kleine sizilianische Cannoli
Sicilian style cannoli mignon

Vermicelli di Castagne con meringhette e gelato alla crema

16

Vermicelles de châtaignes avec meringues et glace à la crème
Kastanien Vermicelles mit Meringues und Vanilleeis
Chestnut vermicelli with meringues and vanilla ice cream

Zuppa inglese in trasparenza

14

Zuppa inglese in trasparenza
Englischer Trifle
English Trifle

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
“Baiocco” Ticino Merlot DOC	2018	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