

La Rucola
Fresh & Easy Dining

GRANDI CLASSICI

CLASSIC DISHES

Cheese Burger & country potatoes con cipolla caramellata e cetrioli marinati 30
Cheese Burger & country potatoes avec oignons caramélisés et concombres marinés
Cheese Burger & country potatoes mit karamellisierten Zwiebeln und marinierten Gurken
Cheese Burger & country potatoes with caramelised onions and marinated cucumbers

Fish Burger con salmone affumicato, avocado e caprino 30
Fish Burger avec saumon fumé, avocat et fromage de chèvre
Fisch-Burger mit Räucherlachs, Avocado und Ziegenkäse
Fish Burger with smoked salmon, avocado and goat cheese

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

Caesar's Salad con pollo 28
Caesar's Salad avec poulet
Caesar Salad mit Poulet
Caesar's Salad with chicken

Mozzarella di bufala su carpaccio di pomodori e basilico 24
Mozzarella de buffle sur carpaccio de tomates et basilic
Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio und Basilikum
Buffalo mozzarella on tomato carpaccio and basil

Insalata nizzarda con tonno fresco 30
Salade Niçoise avec thon frais
Salat Niçoise mit frischem Thunfisch
Salad Niçoise with fresh tuna

Prosciutto crudo e melone 28
Jambon cru et melon
Rohschinken und Melone
Ham and melon

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 funghi cardoncelli e soncino 26 46
Tartare de bœuf avec champignons cardoncelli et salade de mâche
Rindertartar mit Kardoncelli-Pilzen und Feldsalat
Beef tartare with cardoncelli mushrooms and corn salad

Tartare di scampi, pane alla segale e frutto della passione 28 48
Tartare de scampi, pain de seigle et fruit de la passion
Tartar von Scampi, Roggenbrot und Passionsfrucht
Tartare of langoustines, rye bread and passion fruit


Tartare di salmone con erba cipolline e pepe rosa 24 44
Tartare de saumon à la ciboulette et poivre rose
Lachstartar mit Schnittlauch und rosa Pfeffer
Salmon tartare with chives and pink pepper

DELIZIE DELL'ORTO


VEGETABLES & SALAD

Insalata di fiori, frutta e foglie 16 22
Salade verte avec fleurs et fruits
Salat aus Blumen, Früchten und Blättern
Salad of flower, fruit and leaves

Ricca insalata mista 16 22
Salade riche composée
Gemischter Salat
Rich mixed salad

 **Tempura di zuccina e il suo fiore con salsa tartara** 30
Tempura de courgette et sa fleur avec sauce tartare
Zucchini-Tempura und seine Blüten mit Sauce Tartar
Courgette tempura and its flower with tartar sauce

Gazpacho andaluso 20
Gazpacho Andalou
Andalusischer Gazpacho
Andalusian gazpacho

 **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 with fresh garden vegetables

PASTE E RISOTTI

PASTA & RISOTTI

 **Gnocchi di patate al pomodoro e basilico** 16 26
Gnocchis de pommes de terre à la tomate et basilic
Kartoffelgnocchi mit Tomaten-Basilikum-Sauce
Potato gnocchi with tomato and basil


Risotto Selezione Carnaroli ai frutti di mare 20 32
Risotto Carnaroli aux fruits de mer
Risotto Selezione Carnaroli mit Meeresfrüchten
Risotto Carnaroli Selection with seafood

Trofie al pesto con fagiolini, patate e pinoli 18 30
Trofie au pesto avec haricots verts, pommes de terre et pignons
Trofie mit Pestosauce, grünen Bohnen, Kartoffeln und Pinienkernen
Trofie with pesto, green beans, potatoes and pine nuts

Tagliolini ai funghi di stagione 18 30
Tagliolini aux champignons de saison
Tagliolini mit Champignons der Saison
Tagliolini with seasonal mushrooms

PESCI E CARNI

FISHES AND MEATS

- Filetto di ricciola alla griglia con patate allo zafferano e salsa mediterranea** 46
Filet de sériole grillé avec pommes de terre au safran et sauce à la méditerranéenne
Gegrilltes Bernsteinmakrelenfilet mit Safrankartoffeln und mediterraner Sauce
Grilled amberjack fillet with saffron potatoes and Mediterranean sauce
- Filetto di pesce persico al burro e salvia con riso in cagnone e salsa al levistico** 42
Filet de perche au beurre et sauge avec riz et livèche
Barschfilet in Butter und Salbei mit Reis und Liebstöckelsauce
Perch fillet in butter and sage with rice and lovage sauce
- Filetto di manzo alla griglia, caponata di melanzane e pommes cocotte** 48
Filet de bœuf grillé, aubergines et pommes cocotte
Gegrilltes Rindsfilet, Auberginen-Caponata und Pommes Cocotte
Grilled beef fillet, aubergine caponata and pommes cocotte
-  **Galletto disossato con timballo di zucchina allo scapece** 42
Coquelet avec timbale de courgettes a l'escabèche
Hähnchen ohne Knochen mit Zucchini-Timbale und Escabeche-Sauce
Boneless cockerel with courgette timbale and escabeche sauce
- 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

DOLCI TENTAZIONI

SWEET TEMPTATIONS



Meringata ai lamponi e lime

18

Meringue glacée avec framboises et lime

Baisertorte mit Himbeeren und Limette

Raspberry and lime meringue pie

Cheesecake con albicocche e mentuccia

16

Cheesecake aux abricots et menthe

Cheesecake mit Aprikosen und Minze

Cheesecake with apricots and mint

Tris di spuma al cioccolato con nocciole

16

Tris de mousses au chocolat avec noisettes

Dreierlei von Schokoladenmousse mit Haselnüssen

Chocolate mousse trio with hazelnuts

Cannoli mignon alla siciliana

16

Cannoli mignon à la sicilienne

Kleine sizilianische Cannoli

Sicilian style cannoli mignon

Dolce del giorno

14

Gâteau du jour

Kuchen des Tages

Cake of the day



Selezione di formaggi ticinesi

22

Sélection de fromages tessinois

Feine tessiner Käseauswahl

Assortment of fine cheeses from Ticino

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

I nostri pesci provengono da: oceano Atlantico e Pacifico, mar Mediterraneo e lago Maggiore (FAO 21, 27, 34, 37,87).

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 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 |
| “Vecchie Viti” Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut DOCG | | 12 |
| Vini bianchi e rosati | White & rosé wines | 1 dl |
| “Galanthus” Bianco di Merlot TI DOC | 2020 | 12 |
| “Cricket Pitch” Sauvignon Blanc, Semillon  | 2020 | 13 |
| “Samas” Isola dei Nuraghi IGT | 2018 | 10 |
| “Osé” Rosato di Merlot DOC | 2019 | 13 |
| Vini rossi | Red wines | 1 dl |
| “Antichi Poderi” Ticino Merlot DOC | 2019 | 12 |
| “Ziggurat” Montefalco DOC | 2018 | 12 |
| “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 |