


La Rucola  
*Fresh & Easy Dining*

<b>Cheese Burger &amp; country potatoes con cipolla caramellata e cetrioli marinati</b>	<b>30</b>
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	
<b>Hamburger con pane al mais, speck croccante, scamorza e radicchio, patatine al pepe nero</b>	<b>30</b>
Hamburger avec buns au maïs, lard croustillant, fromage scamorza et chicorée, chips au poivre noir	
Hamburger mit Maisbrot, knuspriger Speck, Scamorzakäse und Radicchio, Pommes Frites mit schwarzem Pfeffer	
Hamburger with corn bread, crispy bacon, scamorza cheese and radish, black pepper seasoned French fries	
<b>Club Sandwich della Villa con patate fritte</b>	<b>30</b>
Club Sandwich de la Villa avec frites	
Villa's Club Sandwich mit Pommes Frites	
Villa's Club Sandwich with French fries	
<b>Caesar's Salad con pollo</b>	<b>28</b>
Caesar's Salad avec poulet	
Caesar Salad mit Poulet	
Caesar's Salad with chicken	
<b>Mozzarella di bufala su carpaccio di pomodori e basilico</b>	<b>24</b>
Mozzarella de buffle sur carpaccio de tomates et basilic	
Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio und Basilikum	
Buffalo mozzarella on tomato carpaccio and basil	
<b>Selezione di affettati Ticinesi con giardiniera di verdure fatta in casa e focaccine tigelle</b>	<b>32</b>
 Sélection de charcuterie Tessinoise avec Jardinière de légumes fait maison et pain « tigella »	
Sortieren von Tessiner Aufschnitte mit hausgemachte Gemüsebouquet und Tigella Brot	
Selection of cold cuts from Ticino with pickled vegetables and tigella bread	

## LE NOSTRE 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.

<b>...di manzo alla piemontese, con le sue guarnizioni</b>	<b>26</b>	<b>46</b>
Tartare de bœuf à la Piémontaise avec garnitures		
Rindertartar nach Piemonteser Art, mit Beilagen		
Piedmontese beef steak tartare with its garnishes		
<b>...di gambero rosso con lime e avocado</b>	<b>28</b>	<b>48</b>
Tartare de crevettes rouges avec citron vert et avocat		
Tartar von rote Tiefseekrabbe mit Limette und Avocado		
Red shrimp tartare with lime and avocado		
<b>...di branzino, con maionese al wasabi e taccole croccanti</b>	<b>24</b>	<b>44</b>
Tartare de loup de mer avec mayonnaise au wasabi et pois gourmands croustillants		
Seebarschtartar mit Wasabi Mayonnaise und knusprigen Zuckererbsen		
Sea bass tartare with wasabi mayonnaise and crispy sugar snap peas		

## OUR TARTARE


## DELIZIE DELL'ORTO

## VEGETABLES & SALAD

**Insalata di foglie e frutta di stagione** 16 22  
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  
Reiche gemischter Salat  
Rich mixed salad

**Sauté di carciofi in cocotte** 26  
Sauté de artichauts en cocotte  
Artischockensauté in der Cocotte  
Artichoke sauté in cocotte

 **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

**Zuppa d'orzo con carne secca grigionese** 26  
Soupe d'orge à la viande séchée des Grisons  
Gerstensuppe mit Bündner Trockenfleisch  
Barley soup with Graubünden dried meat

**Risotto ai funghi porcini** 18 30  
Risotto Carnaroli aux fruits de mer  
Risotto with porcini mushrooms  
Risotto aux champignons cèpes

**Fettuccine al ragù di polipo** 16 26  
Fettuccine avec ragoût de pieuvre  
Fettuccine mit Oktopus-Ragout  
Fettuccine with octopus ragout

**Garganelli al pesto con patate e fagiolini** 16 26  
Garganelli au pesto, pommes de terre et haricots verts  
Garganelli mit Pesto, Kartoffeln und grünen Bohnen  
Garganelli in pesto sauce, potatoes and green beans

# PESCI E CARNI

# FISHES AND MEATS



## Salmerino alpino al burro d'alpe, patate nocciola, cavolfiore e limone marinato

42

Ombre chevalier au beurre alpin, pommes de terre aux noisettes, chou-fleur et citron mariné  
Seesaibling mit Alpenbutter, Haselnusskartoffeln, Blumenkohl und mariniertes Zitronen  
Arctic char with alpine butter, hazelnut potatoes, cauliflower and marinated lemon

## Filetto d'ombrina alla griglia, con verdure e patata schiacciata

44

Filet d'ombrine grillé avec légumes et purée de pommes de terre  
Gegrilltes Filet von Schattenschiff mit Gemüse und Kartoffelpüree  
Grilled fillet of black umber with vegetables and mashed potato

## Medaglione di manzo alla griglia, disco di semola e radicchio rosso

50

Médaille de bœuf grillé, disque de semoule et radicchio rouge  
Gegrilltes Rindermedaillon, Grießscheibe und roter Radicchio  
Grilled beef medallion, semolina disc and red radicchio



## Controfiletto di capriolo con porcini trifolati

50

Chevreuril contre-filet avec cèpes truffés  
Rehsteak mit getrüffeltem Steinpilz  
Venison entrecote steak with truffled porcini mushrooms

## Milanese di pollo alla parmigiana con patate fritte

44

Oreille d'éléphant avec pommes frites, roquette et tomates cerises  
Mailänder Hähnchenschnitzel parmesan mit Bratkartoffeln  
Chicken Milanese parmesan with fried potatoes

## DOLCI TENTAZIONI

## SWEET TEMPTATIONS

### Babà mignon al rum, crema lemon curd

16

Babà mignon au rhum, crème au lemon curd

Rum Babà Mignon mit lemon curd

Rum Babà mignon with lemon curd

### Torta caprese al cioccolato fondente e lampone

16

Gâteau caprese au chocolat noir et aux framboises

Caprese Kuchen mit dunkle Schokolade und Himbeere

Dark chocolate caprese cake with raspberries

### Montebianco in trasparenza

16

Montblanc

Kastaniencreme Montblanc

Montblanc

### Crema catalana alla cannella e crumble croccante

14

Crème catalane avec cannelle et crumble croustillant

Katalanische Creme mit Zimt und knusprigen Streuseln

Catalan cream with cinnamon and crunchy crumble

### Dolce del giorno

14

Dessert du jour

Dessert des Tages

Dessert of the day

### Selezione di formaggi

24

Sélection de fromages

Feiner Käseauswahl

Assortment of fine cheeses

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

<b>Spumanti</b>	<b>Sparkling wines</b>	<b>1 dl</b>
Roederer Brut Premier		20
“Vecchie Viti” Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut DOCG		12
<b>Vini bianchi e rosati</b>	<b>White &amp; rosé wines</b>	<b>1 dl</b>
“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
<b>Vini rossi</b>	<b>Red wines</b>	<b>1 dl</b>
“Antichi Poderi” Ticino Merlot DOC	2019	12
“Aliotto” Rosso Toscana IGT	2017	12
“Cap de Faugères” Côte de Bordeaux AC	2018	14
<b>Vino dolce</b>	<b>Dessert wine</b>	<b>0.5 dl</b>
“Lacrime 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

<b>Alla spina</b>	<b>Draught</b>	<b>30 cl</b>
Feldschlösschen		8
Panaché		8
<b>In bottiglia</b>	<b>Bottle</b>	<b>25/33 cl</b>
Carlsberg		8
Bionda o Rossa Artigianale		9
Menabrea		9

## BEVANDE ANALCOLICHE

## ALCOHOL-FREE DRINKS

<b>Minerali</b>	<b>Water</b>	<b>50 cl</b>	<b>75 cl</b>
San Pellegrino		7	9
Acqua Panna		7	9
<b>Bevande analcoliche</b>	<b>Soft drinks</b>	<b>33 cl</b>	
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