

La Rucola

Fresh & Easy Dining


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

Hamburger con pane al mais, speck croccante, scamorza e radicchio, patatine al pepe nero 30
 Hamburger avec buns au maïs, lard du Sud-Tyrol, fromage scamorza et chicorée, chips au poivre noir
 Hamburger mit Maisbrot, Südtiroler Speck, Scamorzakäse und Radicchio, Pommes Frites mit schwarzem Pfeffer
 Hamburger with corn bread, Tyrolean speck, scamorza cheese and radish, black pepper seasoned French fries

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

 **Selezione di affettati Ticinesi con giardiniera di verdure fatta in casa e focaccine tigelle** 32
 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.

...di manzo alla piemontese, con le sue guarnizioni 26 46
 Tartare de bœuf à la Piémontaise avec garnitures
 Rindertartar nach Piemonteser Art, mit Beilagen
 Piedmontese beef steak tartare with its garnishes

...di gambero rosso con lime e avocado 28 48
 Tartare de crevettes rouges avec citron vert et avocat
 Tartar von rote Tiefseekrabbe mit Limette und Avocado
 Red shrimp tartare with lime and avocado

...di branzino, con maionese al wasabi e taccole croccanti 24 44
 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 aux champignons cèpes
Risotto with porcini mushrooms
Risotto mit Steinpilzen

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 sautés
Rehsteak mit gebratenen Steinpilzen
Venison entrecote steak with sautéed 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

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
“Terre Alte” 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
Rosso di Montalcino DOCG Rosso Toscana	2017	13
“Cap de Faugères” Côte de Bordeaux AC	2018	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	33 cl
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