

La Rucola  
*Fresh & Easy Dining*

## GRANDI CLASSICI

## CLASSIC DISHES

Cheese Burger & country potatoes con cipolla caramellata e cetrioli marinati	34
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	
Club Sandwich della Villa con patate fritte	36
Club Sandwich de la Villa avec frites	
Villa's Club Sandwich mit Pommes Frites	
Villa's Club Sandwich with French fries	
Caesar Salad con pollo	30
Caesar Salad avec poulet	
Caesar Salad mit Poulet	
Caesar Salad with chicken	
Mozzarella di bufala su carpaccio di pomodori e basilico fresco	26
Mozzarella de buffle sur carpaccio de tomates et basilic	
Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio und Basilikum	
Buffalo mozzarella on tomato carpaccio and basil	
Poke bowl con salmone, edamame, avocado, alga wakame e semi di sesamo	32
Poke bowl avec saumon, edamame, avocat, algues wakame et graines de sésame	
Poke bowl mit Lachs, Edamame, Avocado, Wakame-Algen und Sesam	
Poke bowl with salmon, edamame, avocado, wakame algae and sesame	
Polpette di pesce di lago con erba cipollina, peperone piquillo, maionese al levistico, limone BIO marinato	35
Boulettes de poisson du lac avec ciboulette, poivron de piquillo, mayonnaise à la livèche, citron mariné BIO	
Seefisch-Frikadellen mit Schnittlauch, Piquillo-Pfeffer, Liebstöckel-Mayonnaise, marinierte BIO-Zitrone	
Lake fish meatballs with chives, piquillo pepper, lovage mayonnaise, marinated BIO lemon	

## LE NOSTRE TARTARE

Tutte le nostre tartare vengono servite con toast caldo.  
Tous nos tartares sont servis avec du toast chaud.

Tartare di manzo alla piemontese con le sue guarnizioni	28	48
Tartare de bœuf à la Piémontaise avec garnitures		
Rindertartar nach Piemonteser Art, mit Beilagen		
Piedmontese beef steak tartare with its garnishes		
Tartare di salmone marinato alla soia, pinzimonio di verdure	26	46
Tartare de saumon mariné au soja, pinzimonio de légumes		
Lachstartar mariniertes mit Soja, Gemüse-Pinzimonio		
Soy marinated salmon tartare, vegetable pinzimonio		
Tartare di gambero rosso, nuvole di tapioca, maionese al miso	28	48
Tartare de crevettes rouges, nuages de tapioca, mayonnaise au miso		
Tatar von roten Garnelen, Tapiokawolken, Miso-Mayonnaise		
Red prawn tartare, tapioca clouds, miso mayonnaise		
Tartare di branzino in ceviche	26	46
Tartare de loup de mer en ceviche		
Tartar vom Wolfsbarsch in Ceviche		
Sea bass tartare in ceviche		

## OUR TARTARE


Alle unsere Tartaren werden mit warmem Brottoast serviert.  
All our tartars are served with warm toast.

## DELIZIE DELL'ORTO

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

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

Melanzane alla parmigiana 30  
Aubergines à la parmigiana  
Auberginenauflauf Parmigiana  
Aubergine parmigiana

 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  
Typical soup from Ticino "Minestrone" with fresh garden vegetables


Gazpacho andaluso 18  
Gazpacho andalou  
Andalusischer Gazpacho  
Andalusian gazpacho

## PASTE E RISOTTI

 Gnocchi al pomodoro fresco e basilico 18 30  
Gnocchi à la tomate fraîche et au basilic  
Gnocchi mit frischen Tomaten und Basilikum  
Gnocchi with fresh tomato and basil

Risotto con gamberoni mantecato al lime 22 34  
Risotto aux crevettes royales fouetté au citron vert  
Risotto mit Königsgarnelen, geschlagen mit Limette  
Risotto with king prawns whipped with lime

Trofie al pesto con fagiolini, patate e pinoli 18 30  
Trofie au pesto, haricots, pommes de terre et pignons de pin  
Trofie mit Pesto, Bohnen, Kartoffeln und Pinienkernen  
Trofie with pesto sauce, beans, potatoes and pine nuts

 Spaghetti alla carbonara con pepe della Valle Maggia 16 28  
Spaghetti à la carbonara avec poivre de Valle Maggia  
Spaghetti Carbonara mit Pfeffer aus Valle Maggia  
Spaghetti carbonara with pepper from Valle Maggia

## VEGETABLES & SALAD

## PASTA & RISOTTI

## PESCI E CARNI

## FISHES AND MEATS

**Filetto di morone alla griglia con pesto di pomodori secchi** 48  
Filet de moron grillé avec pesto de tomates séchées  
Gegrilltes Moränenfilet mit getrocknetem Tomatenpesto  
Grilled moron fillet with sun-dried tomato pesto

**Tempura di filetto persico e verdure, maionese al levistico** 46  
Tempura de filet de perche et légumes, mayonnaise à la livèche  
Tempura von Barschfilet und Gemüse, Liebstockel-Mayonnaise  
Tempura of perch fillet and vegetables, lovage mayonnaise

**Filetto di manzo alla griglia, millefoglie di patata tartufata, verdure dell'orto** 52  
Filet de bœuf grillé, millefeuille de pommes de terre truffées, légumes du jardin  
Gegrilltes Rinderfilet, getrüffeltes Kartoffel-Millefeuille, Gartengemüse  
Grilled beef fillet, truffled potato millefeuille, garden vegetables

**Galletto disossato al timo limonato, zucchine croccanti** 44  
Coquelet désossé au thym citron, courgettes croustillantes  
Hähnchen ohne Knochen mit Zitronenthymian und knusprigen Zucchini  
Boneless cockerel with lemon thyme, crispy courgettes

**Milanese di pollo con patatine fritte, rucola e pomodorini** 48  
Escalope de poulet à la milanaise avec pommes frites, roquette et tomates cerises  
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes, Rauke und Cherrytomaten  
Chicken Milanese with French fries, arugula, and cherry tomatoes

## DOLCI TENTAZIONI

## SWEET TEMPTATIONS

**Rotolo esotico con sorbetto alla frutta della passione** 20  
Rouleau exotique avec sorbet au fruit de la passion  
Exotisches Röllchen mit Passionsfruchtsorbet  
Exotic roll with passion fruit sherbet

**Foresta nera con amarene** 18  
Forêt noire aux griottes  
Schwarzwald Torte mit Sauerkirschen  
Black forest cake with sour cherries

**Cheesecake al lime con fragole** 18  
Cheesecake au citron vert avec fraises  
Frischer Limettenkäsekuchen mit Erdbeeren  
Lime cheesecake with strawberries

**Latte macchiato ghiacciato** 16  
Latte macchiato glacé  
Eiskalter Latte Macchiato  
Iced latte macchiato

**Dolce del giorno** 14  
Dessert du jour  
Tagesdessert  
Dessert of the day

**Selezione di formaggi** 22  
Sélection de fromages  
Feiner Käseauswahl  
Selection 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*

## 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>33 cl</b>
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” Succo d’ananas, “batida de coco”, sciroppo di orzata, San Bitter Pineapple juice, “batida de coco”, orgeat sirop, San Bitter	14
“Cocktail del...”	18
Cocktail della stagione Season cocktail	

## CAFFÈ E TÈ

## COFFEE AND TEA

Espresso	5
Cappuccino	6
Tè / Infusioni diverse	7