

La Rucola
Fresh & Easy Dining

GRANDI CLASSICI

CLASSIC DISHES

Cheese Burger & country potatoes con cipolla caramellata e cetrioli marinati	36
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	38
Club Sandwich de la Villa avec pommes frites	
Villa's Club Sandwich mit Pommes Frites	
Villa's Club Sandwich with French fries	
Caesar Salad con pollo	32
Caesar Salad avec poulet	
Caesar Salad mit Poulet	
Caesar Salad with chicken	
Mozzarella di bufala su carpaccio di pomodori e basilico fresco	28
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	34
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	
Ossobuco di vitello alla milanese servito con risotto allo zafferano	58
Ossobuco de veau à la milanaise servi avec risotto au safran	
Kalbsmarkknochen nach Mailänder Art serviert mit Safranrisotto	
Ossobuco of veal Milanese style served with saffron risotto	

LE NOSTRE TARTARE

Tutte le nostre tartare vengono servite con toast caldo.
Tous nos tartares sont servies avec toasts chauds.

Tartare di cervo con funghi porcini	28	48
Tartare de cerf avec cèpes		
Tartar vom Hirsch mit Steinpilzen		
Venison tartare with porcini mushrooms		
Tartare di gambero, lime e pepe rosa	28	48
Tartare de crevettes, citron vert et poivre rose		
Tartar von Garnelen, Limetten und rosa Pfeffer		
Tartare of prawn, lime and pink pepper		
Tartare di ombrina marinata al frutto della passione, insalatina di sedano e carote	26	46
Tartare d'ombrine mariné avec fruit de la passion, salade de céleri et de carottes		
Mariniertes Schattenfisch-Tartar mit Passionsfrucht, Sellerie und Karottensalat		
Marinated shi drum tartare with passion fruit, celery and carrot salad		

OUR TARTARE


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

DELIZIE VEGANE

Insalata di foglie, frutta e semi 18 24
Salade de feuilles, fruits et graines
Salat aus Blättern, Obst und Samen
Salad of leaves, fruit and seeds

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

Sauté di porcini con crostone di pane 36
Sauté de cèpes avec croûton de pain
Steinpilzsauté mit Brotcrouton
Porcini sauté with bread crouton

 **Minestrone ticinese con fresche verdure dell'orto** 20
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

Vellutata di zucca ed i suoi semi torrefatti 22
Velouté de potiron et ses graines torréfiées
Samtiger Kürbis und seine gerösteten Kerne
Pumpkin velouté and its roasted seeds

PASTE E RISOTTI

 **Tagliatelle al ragù di cinghiale** 22 34
Nouilles au ragoût de sanglier
Tagliatelle mit Wildschweinragout
Tagliatelle with wild boar ragout

 **Risotto allo zafferano con funghi porcini** 22 34
Risotto au safran et cèpes
Safranrisotto mit Steinpilzen
Saffron risotto with porcini mushrooms

Trofie al pesto con fagiolini, patate e pinoli 20 32
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

Tagliolini ai gamberi e citronella 22 34
Tagliolini aux crevettes et citronnelle
Tagliolini mit Garnelen und Zitronengras
Tagliolini with prawns and lemongrass

VEGAN DELIGHTS

PASTA & RISOTTI

PESCI E CARNI

FISHES AND MEATS

Filetto di branzino con verdure alla griglia 50
Filet de loup de mer avec légumes grillés
Seebarschfilet mit gegrilltem Gemüse
Sea bass fillet with grilled vegetables

Lingotto di lucioperca in crosta di mandorle, spinaci e salsa Champagne 48
Pavé de sandre en croûte d'amandes, épinards et sauce au Champagne
Zanderbarren mit Mandelkruste, Spinat und Champagnersauce
Pikeperch ingot crusted with almonds, spinach, and Champagne sauce

Filetto di manzo su disco di semola con porcini 54
Filet de bœuf sur disque de semoule aux cèpes
Rinderfilet auf Griessscheibe mit Steinpilzen
Beef fillet on semolina disc with porcini mushrooms

Controfiletto di cervo, crauti, spätzli e salsa Cumberland 50
Contrefilet de cerf, choucroute, spätzli et sauce Cumberland
Hirschbraten, Sauerkraut, Spätzli und Cumberlandsauce
Venison sirloin, sauerkraut, spätzli and Cumberland sauce

Fegato di vitello alla veneziana su crostoni di polenta 48
Foie de veau à la Vénitienne sur côûtons de polenta
Kalbsleber nach venezianischer Art auf Polenta Crostoni
Venetian-style veal liver on polenta crostoniù

DOLCI TENTAZIONI

SWEET TEMPTATIONS

"Bonet" alla piemontese con amaretti 18
"Bonet" à la Piémontaise avec Amaretti
Piemontesisches "Bonet" mit Amaretti
Piedmont-style "Bonet" with amaretti

Semifreddo alle prugne, sbriciolata alla cannella e arancia 16
Parfait aux prunes, crumble à la cannelle et orange
Pflaumenparfait, Zimt- und Orangenstreusel
Plum parfait, cinnamon and orange crumble

Monte Bianco alle castagne con gelato alla crema 20
Mont Blanc aux vermicelles avec glace à la crème
Kastanie Mont Blanc mit Sahneeis
Chestnut Mont Blanc with cream ice cream

Sfoglia croccante al pistacchio e bacche di bosco 18
Feuilleté croustillant à la pistache et baies de bois
Knuspriger Blätterteig mit Pistazien und Waldbeeren
Crunchy puff pastry with pistachio and forest berries

Morbido al cioccolato fondente e nocciola 18
Tartelette au chocolat noir et aux noisettes
Zartbitterschokolade Haselnuss Törtchen
Dark Chocolate Hazelnut cake

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

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

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” 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