

La Rucola
Fresh & Easy Dining

GRANDI CLASSICI

CLASSIC DISHES

Cheese Burger & country potatoes con cipolla caramellata e cetrioli marinati	38
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	40
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	34
Caesar Salad avec poulet	
Caesar Salad mit Poulet	
Caesar Salad with chicken	
Mozzarella di bufala su carpaccio di pomodori e basilico fresco	30
Mozzarella de bufflonne 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	36
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	

LE NOSTRE TARTARE

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

Tartare di vitello con puntarelle e alici	28	48
Tartare de veau avec puntarelle et anchois		
Kalbstatar mit Puntarelle und Sardellen		
Veal tartare with puntarelle and anchovies		
Tartare di manzo alla piemontese con le sue guarnizioni	28	48
Tartare de boeuf à la Piémontaise avec ses garnitures		
Rindertatar nach Piemonteser Art, mit seinen Beilagen		
Piedmontese beef steak tartare with its garnishes		
Tartare di tonno con avocado e croccante al sesamo	26	46
Tartare de thon avec avocat et croquant de sésame		
Thunfisch-Tatar mit Avocado und knusprigem Sesam		
Tuna tartare with avocado and crunchy sesame		
Tartare di gamberi rosa al frutto della passione	28	48
Tartare de crevettes roses au fruit de la passion		
Rosagarnelen-Tatar mit Passionsfrucht		
Pink prawns tartare with passion fruit		

OUR TARTARE

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

DELIZIE VEGANE

Insalata di fiori, frutta e semi	18	24
Salade de fleurs, fruit et graines		
Salat aus Blumen, Obst und Samen		
Salad of flowers, fruit, and seeds		
Ricca insalata mista	16	22
Salade riche composée		
Reich gemischter Salat		
Rich mixed salad		
Carciofi in cocotte alla mentuccia		32
Artichauts en cocotte à la menthe		
Artischocken in Cocotte mit Minze		
Artichokes in cocotte with mint		
Minestrone ticinese con fresche verdure dell'orto		20
Minestrone à la tessinoise avec légumes frais du jardin		
Tessiner Minestrone mit frischen Gemüse aus dem Garten		
Typical soup from Ticino "minestrone" with fresh garden vegetables		
Vellutata di patate ai pistilli di zafferano		24
Velouté de pommes de terre aux pistils de safran		
Kartoffelcremesuppe mit Safranstempeln		
Potato velouté with saffron pistils		

PASTE E RISOTTI

Trofie al pesto con fagiolini e patate	22	34
Trofie au pesto, haricots et pommes de terre		
Trofie mit Pesto, Bohnen und Kartoffeln		
Trofie with pesto sauce, green beans, and potatoes		
Tagliolini alle vongole	22	34
Tagliolini aux palourdes		
Tagliolini mit Venusmuscheln		
Tagliolini with clams		
Spaghetti al pomodoro e basilico	18	30
Spaghetti aux tomate et basilic		
Spaghetti mit Tomate und Basilikum		
Spaghetti with tomato and basil		
Risotto mantecato al taleggio con carciofi	20	32
Risotto au fromage taleggio avec artichauts		
Risotto mit Taleggio-Käse, dazu Artischocken		
Taleggio cheese risotto with artichokes		

VEGAN DELIGHTS

PASTA & RISOTTI

PESCI E CARNI

FISHES AND MEATS

Pescato del giorno alla griglia 52
Pêche du jour grillée
Gegrillter Fang des Tages
Grilled catch of the day

Filetto di trota al burro e salvia, patata schiacciata e pak choi 50
Filet de truite au beurre et à la sauge, purée de pommes de terre et pak choi
Forellenfilet mit Butter und Salbei, Kartoffelpüree und Pak Choi
Trout fillet with butter and sage, mashed potato and pak choi

Tagliata di manzo, patate cocotte e verdure dell'orto 54
Copeaux de bœuf, pommes cocotte et légumes du jardin
Rindfleisch in Stücke, Kartoffeln Cocotte und Gartengemüse
Cut of beef, cocotte potatoes, and garden vegetables

Suprema di faraona su disco di semola con radicchio, salsa all'aceto balsamico 50
Suprême de pintade sur disque de semoule avec radicchio, sauce au vinaigre balsamique
Perlhuhn Supreme auf Grießscheibe mit Radicchio, Balsamico-Essig-Sauce
Guinea fowl supreme on semolina disc with radicchio, balsamic vinegar sauce

Fegato di vitello alla veneziana con polenta di mais bianco 48
Foie de veau à la vénitienne avec polenta de maïs blanc
Kalbsleber nach venezianischer Art mit Weissermaispolenta
Venetian-style veal liver with white corn polenta

DOLCI TENTAZIONI

SWEET TEMPTATIONS

Morbido "Paradiso" con fragole e rabarbaro 20
Doux « Paradiso » avec fraises et rhubarbe
Sanft «Paradiso» mit Erdbeeren und Rhabarber
Soft "Paradiso" with strawberries and rhubarb

Zuppa inglese 20
«Zuppa inglese»
«Zuppa inglese»
"Zuppa Inglese"

Marchesa al cioccolato fondente e pura arabica 20
Marquise au chocolat fondent et arabica pure
Fondent-Schokoladen-Marquise und rein Arabica
Fondant-chocolate marquise and pure arabica

Meringata esotica 18
Meringue exotique
Exotische Meringue
Exotic meringue

Tiramisù tradizionale 18
Tiramisu traditionnel
Traditionelle Tiramisu
Traditional Tiramisu

Dolce del giorno 16
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