

La Rucola  
*Fresh & Easy Dining*

## GRANDI CLASSICI

## CLASSIC DISHES

**Cheese Burger, patate country con uovo al tegame, cipolla caramellata e salsa BBQ** 38  
Cheese Burger & country potatoes avec avec œuf au plat, oignons caramélisés et sauce BBQ  
Cheese Burger & Country Potatoes mit Spiegelei, karamellisierten Zwiebeln und BBQ-Sauce  
Cheeseburger, country potatoes with fried egg, caramelized onion and BBQ sauce

**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 tonno, edamame, avocado e semi di sesamo** 36  
Poke bowl au thon, edamame, avocat et sésame  
Poke Bowl mit Thunfisch, Edamame, Avocado und Sesam  
Poke bowl with tuna, edamame, avocado and sesame seeds

## LE NOSTRE TARTARE

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

**Tartare di manzo alla piemontese, maionese alla senape in grani e cipolle borettane** 28 48  
Tartare de bœuf à la piémontaise, mayonnaise à la moutarde et oignons borettane  
Tartar vom Rind nach Piemonteser Art, Senfbohnenmayonnaise und Borettan-Zwiebeln  
Beef tartare Piedmonts style, mustard bean mayonnaise and borettane onions

**Tartare di cervo con funghi porcini** 26 48  
Tartare de cerf aux cèpes  
Tartar vom Reh mit Steinpilzen  
Roe deer tartare with porcini mushrooms

**Tartare di salmone con avocado e croccante al sesamo tostato** 26 46  
Tartare de saumon avec avocat et sésame  
Tatar vom Lachs mit Avocado und Sesamkrokant  
Salmon tartare with avocado and sesame brittle

**Tartare di gamberi con pomodorini secchi, capperi e olive** 26 48  
Tartare de crevettes aux tomates séchées, câpres et olives  
Garnelen-Tatar mit getrockneten Tomaten, Kapern und Oliven  
Prawn tartare with dried tomatoes, capers and olives

## 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, fruits et grains  
Salat aus Blumen, Obst und Samen  
Salad of flowers, fruit, and seeds

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

**Sauté di porcini con crostone di pane ai cereali** 22 38  
Sauté de cèpes avec croûton de pain multigrains  
Sautierte Steinpilze mit Mehrkornbrot-Crouton  
Sautéed porcini mushrooms with multigrain bread crouton

**Minestrone ticinese con fresche verdure dell'orto**  20  
Minestrone à la tessinoise avec légumes frais du jardin  
Tessiner Minestrone mit frischen Gemüsen aus dem Garten  
Typical soup from Ticino "minestrone" with fresh garden vegetables

**Vellutata di porri e patate con tartufo nero uncinato** 26  
Soupe crémeuse de poireaux et de pommes de terre à la truffe noire  
Cremige Lauch-Kartoffelsuppe mit schwarzem Trüffel  
Cream of leek and potato soup with black Burgundy Truffle

## PASTE E RISOTTI

**Risotto allo zafferano con funghi porcini** 22 34  
Risotto au safran et aux cèpes  
Safranrisotto mit Steinpilzen  
Risotto with saffron and porcini mushrooms

**Tagliolini al nero di seppia con polpa d'astice, pomodorini e basilico** 24 36  
Tagliolini à l'encre de seiche avec chair de homard, tomates cerises et basilic  
Tagliolini aus Tintenfisch-Tinte mit Hummerfleisch, Kirschtomaten und Basilikum  
Squid ink tagliolini with lobster meat, cherry tomatoes and basil

**Ravioli del plin ripieni di manzo cotti in brodo** 20 32  
Ravioli del plin farcis de viande de bœuf cuite dans un bouillon  
Rindfleisch Ravioli del plin im Bouillon gekocht  
Plin ravioli filled with beef cooked in broth

**Gnocchi di patata con ragù di cinghiale e pecorino toscano** 22 34  
Gnocchi de pommes de terre au ragoût de sanglier et au fromage pecorino de Toscane  
Kartoffelgnocchi mit Wildschweinragout und toskanischem Pecorino-Käse  
Potato gnocchi with wild boar ragout and Tuscan pecorino cheese

## VEGAN DELIGHTS

## PASTA & RISOTTI

## PESCI E CARNI

## FISHES AND MEATS

Lingotto di salmone alla griglia con verdure dell'orto e salsa maltese 52  
Saumon grillé avec légumes du jardin et sauce maltaise  
Gegrillter Lachs mit Gartengemüse und Malteser Sauce  
Grilled salmon with garden vegetables and Maltese sauce

Filetto di trota al burro e salvia, patata schiacciata e rape in agrodolce 50  
Filet de truite au beurre et à la sauge, purée de pommes de terre et navets aigre-doux  
Forellenfilet in Salbeibutter, Kartoffelpüree und süß-sauren Rüben  
Trout fillet with butter and sage, mashed potato and sweet and sour turnips

Suprema di faraona, morbido di zucca e cavolini di Bruxelles 50  
Suprême de pintade, potiron moelleux et choux de Bruxelles  
Perlhuhn Brust, Kürbis und Rosenkohl  
Guinea fowl supreme, pumpkin flan and Brussels sprouts

Tagliata di cervo, crauti rossi brasati, spätzli e castagne 50  
Cerf en tranches, choucroute rouge rôtie, spätzli et châtaignes  
Rehfleisch, geschmortes roter Sauerkraut, Spätzle und Kastanien  
Sliced venison, braised red cabbage, spätzli and chestnuts

Fegato di vitello alla veneziana con polenta alla farina Bona 48  
Foie de veau à la vénitienne avec polenta à la "Farina Bona"  
Kalbsleber nach venezianischer Art mit Polenta aus "Farina Bona"  
Venetian-style veal liver with "Farina Bona" polenta

## DOLCI TENTAZIONI

## SWEET TEMPTATIONS

Tiramisù tradizionale 18  
Tiramisu traditionnel  
Traditionelles Tiramisu  
Traditional Tiramisù

Strudel di mela, uvetta sultanina e cannella, salsa alla vaniglia 20  
Strudel aux pommes, raisins et cannelle avec sauce à la vanille  
Apfel-Rosinen- und Zimtstrudel mit Vanillesoße  
Apple, raisins and cinnamon strudel with vanilla sauce

Sbriciolata alle prugne con ricotta, mirtilli rossi e rosmarino 20  
Crumble de prunes à la ricotta, aux airelles et au romarin  
Pflaumenstreusel mit Ricotta, Preiselbeeren und Rosmarin  
Plum crumble with ricotta, cranberries and rosemary

Coppa Nesselrode con castagne, meringa e gelato al fior di latte 18  
Coupe Nesselrode aux marrons, meringue et glace fior di latte  
Nesselrode Cup mit Kastanien, Baiser und Fior di Latte Eiscreme  
Nesselrode Cup with chestnuts, meringue and fior di latte ice cream

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, acque dolci della Svezia; laghi: Maggiore, Como, Garda e Ceresio (FAO 21, 27, 34, 37, 41, 61, 77, 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		8	9
Acqua Panna		8	9
<b>Bevande analcoliche</b>	<b>Soft drinks</b>	<b>33 cl</b>	
Coca Cola			7
Fanta			7
Gazosa ticinese limone			7

## 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	7
Tè / Infusioni diverse	7