

GRANDI CLASSICI

<p>Cheese Burger, patate country con uovo al tegame, cipolla caramellata e salsa BBQ Cheese Burger & country potatoes 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</p>	38
<p>Club Sandwich della Villa con patate fritte Club Sandwich de la Villa avec pommes frites Villa's Club Sandwich mit Pommes Villa's Club Sandwich with french fries</p>	40
<p>Caesar Salad con pollo Caesar Salad avec poulet Caesar Salad mit Poulet Caesar Salad with chicken</p>	34
<p>Mozzarella di bufala su carpaccio di pomodori e basilico fresco Mozzarella de bufflonne sur carpaccio de tomates et basilic Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio und Basilikum Buffalo mozzarella on tomato carpaccio and basil</p>	30

CLASSIC DISHES

LE NOSTRE TARTARE

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

<p>Tartare di manzo alla piemontese, maionese alla senape in grani e cipolle borettane 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</p>	28	48
<p>Tartare di salmone con avocado e croccante al sesamo tostato Tartare de saumon avec avocat et sésame Tatar vom Lachs mit Avocado und Sesamkrokant Salmon tartare with avocado and sesame brittle</p>	26	46
<p>Tartare di gamberi con pomodorini secchi, capperi e olive Tartare de crevettes aux tomates séchées, câpres et olives Garnelentartar mit getrockneten Tomaten, Kapern und Oliven Prawn tartare with dried tomatoes, capers and olives</p>	26	48

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		
Reicher gemischter Salat		
Rich mixed salad		
Carciofi alla mentuccia in cocotte		32
Artichauts à la menthe en cocotte		
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 Gemüsen aus dem Garten		
“Minestrone” typical soup from Ticino with fresh garden vegetables		
Vellutata di porri e patate con tartufo nero uncinato		26
Velouté de poireaux et 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 carciofi	22	34
Risotto au safran avec artichauts		
Safranrisotto mit Artischocken		
Saffron risotto with artichokes		
Tagliolini all'uovo con polpa d'astice, pomodorini e basilico	24	36
Tagliolini à l'œuf avec chair d'homard, tomates cerise et basilic		
Eiernudeln mit Hummerfleisch, Kirschtomaten und Basilikum		
Egg tagliolini with lobster meat, cherry tomatoes and basil		
Ravioli del plin ripieni di manzo cotti in brodo	20	32
Ravioli « del plin » à la viande de bœuf en bouillon		
Rindfleisch Ravioli del plin in der Bouillon gekocht		
Plin's ravioli filled with beef cooked in broth		
Gnocchi di patata con ragù di vitello	22	34
Gnocchi de pommes de terre au ragoût de veau		
Kartoffelgnocchi mit Kalbsragout		
Potato gnocchi with veal ragout		

PASTA & RISOTTI

PESCI E CARNI

FISHES AND MEATS

- Lingotto di salmone alla griglia con verdure dell'orto** 52
Pavé de saumon grillé avec légumes du jardin
Gegrillter Lachs mit Gartengemüse
Grilled salmon with garden vegetables
- Filetto di trota al burro e salvia, patata schiacciata e rape in agrodolce** 50
Filet de truite au beurre et sauge, purée de pommes de terre et navets à l'aigre-doux 
Forellenfilet in Salbeibutter, Kartoffelpüree und süß-sauren Rüben
Trout fillet with butter and sage, mashed potatoes 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
- Filetto di manzo su disco di semola con tartufo nero e verdure saltate** 54
Filet de bœuf sur disque de semoule à la truffe noire et légumes sautés
Rindsfilet auf Grießscheibe mit schwarzem Trüffel und sautiertem Gemüse
Beef fillet on semolina with black truffle and sautéed vegetables
- 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 à la "Farina Bona"
Venetian-style veal liver with "Farina Bona" polenta

Tiramisù tradizionale

Tiramisu traditionnel

Traditionelles Tiramisu

Traditional Tiramisù



18

Carpaccio d'ananas marinato alle spezie con sorbetto al cocco

Carpaccio d'ananas mariné aux épices et sorbet à la noix de coco

Gewürztes mariniertes Ananas-Carpaccio mit Kokosnusssorbet

Spiced marinated pineapple carpaccio with coconut sorbet

18

Crème brûlée all'arancia, frutti di bosco e ventaglio di sfoglia

Crème brûlée à l'orange, baies et éventail de pâte feuilletée

Orangen-Crème brûlée, Beeren und Blätterteigfächer

Orange crème brûlée, berries and puff pastry fan

20

Tris di spume al cioccolato, fondente 80 %, al latte e bianco

Trio de mousses au chocolat, noir 80 %, lait et blanc

Schokoladenschaum-Trio, Zartbitter 80 %, Milch und Weiss

Chocolate foam trio, dark 80 %, milk and white

20

Tris di formaggi

Trio de fromages

Trio von Käsesorten

Trio of cheeses

18

Selezione di formaggi 5 pezzi

Sélection de fromages 5 pièces

Auswahl an Käsesorten 5 Stück

Cheese selection 5 pieces

30

Tutti i prezzi in CHF, IVA 8.1% 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.

La Rucola

Fresh & Easy Dining