

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 œuf au plat, oignon caramélisé 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	42
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	36
Caesar Salad avec poulet	
Caesar Salad mit Poulet	
Caesar Salad with chicken	
Caesar Salad con gamberoni	44
Caesar Salad avec crevettes	
Caesar Salad mit Garnelen	
Caesar Salad with prawns	
Mozzarella di bufala su carpaccio di pomodori e basilico fresco	30
Mozzarella de bufflonne sur carpaccio de tomates et basilic	
Büffelmozzarella auf Tomaten-Carpaccio und frischem Basilikum	
Buffalo mozzarella on tomato carpaccio and fresh basil	
Prosciutto crudo San Daniele Riserva 18 mesi con melone giallo invernale	36
Jambon San Daniele Riserva 18 mois avec melon jaune d'hiver	
San Daniele schinken Reserve 18 Monate mit gelber Wintermelone	
San Daniele ham reserve 8 months with yellow winter melon	
Veli di vitello tonnato con capperi in fiore	38
Voiles de veau à la sauce au thon et aux câpres en fleur	
Schleier vom Kalb in Thunfischsauce mit blühenden Kapern	
Veils of veal in tuna sauce with blooming capers	

LE NOSTRE TARTARE

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

Tartare di salmone con avocado e crema allo zenzero

Tartare de saumon avec crème d'avocat et de gingembre
Lachstartar mit Avocado-Ingwer-Creme
Salmon tartare with avocado and ginger cream

26 46

Tartare di gamberi, pesto di pomodori secchi e capperi

Tartare de crevettes, pesto de tomates séchées et câpres
Garnelentartar, Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten und Kapern
Prawn tartare, sun-dried tomato pesto and capers

28 48

Tartare di manzo alla piemontese, senape in grani e porcini in agrodolce

Tartare de bœuf à la piémontaise, graines de moutarde et cèpes aigre-doux
Tartar vom Rind nach Piemonteser Art, Senfkörner und Steinpilze süß-saur
Beef tartare Piemontese style, mustard seeds and sweet and sour porcini mushrooms

28 48

Tartare di capriolo con maionese al ginepro e mirtilli

Tartare de chevreuil à la mayonnaise au genièvre et aux myrtilles
Tartar vom Hirsch mit Wacholder und Blaubeermayonnaise
Venison tartare with juniper and blueberry mayonnaise

28 48

DELIZIE VEGANE

Insalata di foglie, frutta e semi

Salade de feuilles, de fruits et de graines
Salat aus Blättern, Früchten und Samen
Salad of leaves, fruit and seeds

18 24

Ricca insalata mista

Salade riche composée
Reicher gemischter Salat
Rich mixed salad

16 22



Sauté di carciofi in cocotte

Sauté de artichauts en cocotte
Artischockensauté in der Cocotte
Artichoke sauté in cocotte

36

Minestrone ticinese con fresche verdure dell'orto

Minestrone à la tessinoise avec légumes frais du jardin
Tessiner Minestrone mit frischem Garten-Gemüse
Traditional Ticino Minestrone Soup with garden-fresh vegetables

22



Crema di zucca con amaretti sbriciolati

Crème de potiron avec macarons émiettés
Kürbiscreme mit zerbröselten Makronen
Pumpkin cream with crumbled macaroons

26

OUR TARTARE


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

VEGAN DELIGHTS

PASTE E RISOTTI

Risotto allo zafferano e carciofi Risotto au safran et aux artichauts Risotto mit Safran und Artischocken Saffron and artichoke risotto	24	36
Tortelli ripieni con ricotta e spinaci al burro e salvia Tortelli farcis de ricotta et d'épinards au beurre et à la sauge Tortelli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter und Salbei Tortelli stuffed with ricotta and spinach in butter and sage	22	34
Tagliatelle all'uovo con funghi porcini Tagliatelles aux œufs et aux cèpes Eier-Tagliatelle mit Steinpilzen Egg tagliatelle with porcini mushrooms	24	36
Tagliatelle all'uovo con polpa d'astice, pomodorini e basilico Tagliatelle aux œufs avec chair de homard, tomates cerises et basilic Eier-Tagliatelle mit Hummerfleisch, Kirschtomaten und Basilikum Egg tagliatelle with lobster meat, cherry tomatoes and basil	26	38
Chicche di patata con ragù di cinghiale e pecorino toscano Gnocchi de pommes de terre au ragoût de sanglier et au fromage pecorino toscan Kartoffelgnocchi mit Wildschweinragout und toskanischem Pecorino-Käse Potato gnocchi with wild boar ragout and Tuscan pecorino cheese	24	36

PESCI E CARNI

Filetto di branzino al forno, morbido di zucca e cavolini di Bruxelles Filet de bar au four, courge douce et choux de Bruxelles Gebackenes Wolfsbarschfilet, weicher Kürbis und Rosenkohl Baked fillet of sea bass, soft squash and Brussels sprouts		52
Tempura di pesce persico e salvia con maionese al limone Tempura de perche et de sauge avec mayonnaise au citron Barch-Salbei-Tempura mit Zitronenmayonnaise Perch and sage tempura with lemon mayonnaise		50
Lingotto di salmone alla griglia con verdure dedicate Lingot de saumon grillé avec légumes dédiés Gegrillter Lachsbarren mit ausgewähltem Gemüse Grilled salmon ingot with dedicated vegetables		50
Suprema di faraona con spinaci e patate americane Suprême de pintade aux épinards et pommes de terre à l'américaine Perlhuhn Supreme mit Spinat und amerikanischen Kartoffeln Guinea fowl supreme with spinach and American potatoes		54
Tagliata di cervo, crauti brasati, spätzli e castagne Emincé de cerf, choucroute braisée, spätzli et châtaignes Rehfilet, geschmortes Sauerkraut, Spätzli und Kastanien Sliced venison, braised sauerkraut, spätzli and chestnuts		54

PASTA & RISOTTI

FISHES AND MEATS

Tiramisù tradizionale Tiramisu traditionnel Traditionelles Tiramisu Traditional Tiramisù		18
Coppa "Monte Bianco" » con vermicelli di castagne, meringhe e gelato alla vaniglia Coupe « Mont Blanc » avec vermicelles de châtaignes, meringues et glace à la vanille Mont Blanc" - Becher mit Vermicelles, Meringues und Vanilleeis Mont Blanc' cup with chestnut vermicelles, meringues and vanilla ice cream		20
Brownies, gelato al caramello e noci Pecan Brownies, glace au caramel et noix de pécan Brownies, Karamelleis und Pekannüsse Brownies, caramel ice cream and pecans		20
Zuppa inglese „Zuppa inglese” „Zuppa inglese” „Zuppa inglese”		20
Tris di formaggi Trio de fromages Dreierlei 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 intolerance.