

Antipasti

Bruschetta pomodoro, pesto ^{a,c,h} (vegetarisch) **9,90**
6 Bruschette mit Tomaten & Origano, hausgemachten Basilikumpesto, Salat mit knackigem Gemüse & Orangendressing.

Südtiroler Speck- Kasbrettel ^{a,c,7} **15,90**
Südtiroler Markenspeck, Kaminwurst & Bergkäse (zum selber aufschneiden), Gurken, Meeretich, Südtiroler Schüttelbrot gibst auch dazu.

Suppe (Eintopf)

Als Vorspeise 9,90

Afghanischer Linseneintopf ⁱ (vegan) **12,90**
Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.

Südtiroler Gerichte

Südtiroler Rindsgulasch mit Spatzle & Krautsalat ^{c,d,j,7} **24,90**
Rindergulasch gekocht nach Südtiroler Art, mit Rotwein, Zwiebel, Kumin, Paprikapulver, Majoran. Serviert mit Eierspatzle mit Röstzwiebel und Krautsalat.

Südtiroler Speckknödel auf Gorgonzolasosse ^{a,c,d,6,8} **21,90**
Hausgemachte Speckknödel Serviert auf Gorgonzolasosse Petersilie & Grana Padano & Krautsalat.

Südtiroler Knödelteller ^{a,c,d,j} (vegetarisch) **19,90**
Hausgemachte Knödel, ein Tris aus 1 Kasknödel, 1 Spinatknödel, 1 Ronenknödel (Rote Beete). Serviert auf ein Salatbett, Kübiskernöldressing & Grana Padano.

Bowl vegan oder mit Huhn gluten free

Ribelle Bowl (vegan & gluten-free) ^{f,h,j}

19,90

Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Gemüse- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat mit Gemüse & Granola Nussmix, Brokkoli in Sesamöl, Falafel, Süsskartoffel, Kürbiskerne & Granatapfelkerne.

Ribelle Bowl mit Hühnerbruststreifen (gluten-free) ^{h,j}

20,90

Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Gemüse- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat mit knackigen Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel & Granola Nussmix, Hühnerbruststreifen (Halal) Kürbiskerne & Granatapfelkerne.

Gefüllte Ravioli mit Fisch

Panzerotti gefüllt mit Schwertfisch alla mediterranea ^{a,c,l}

21,90

Hausgemachte gefüllte Halbmonde mit Schwertfisch, Abrieb Zitrone aus Sorrento, in einer Sosse mit Cherry-Tomaten, Kapern, Oliven, Basilikum. Serviert mit Parmesanflocken (es sind gefüllte Ravioli mit Schwertfisch!).

Tortelloni Sepiateig gegüllt mit Wildlachs ^{a,c,i,m}

21,90

Hausgemachte grosse Tortelloni aus Sepiateig gefüllt mit geräucherten Wildlachs, angeschwenkt in Hummerbutter mit Dill. Getoppt mit Parmesanflocken.

Bistro

Ribolle

Wilde Küche

Pasta

Carbonara & Salsiccia Ragu auch gluten-free
Einfach Bescheid geben falls gewünscht

Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine ^{a,c,d,i,j,k}

18,90

Diese Soße ist eine Droge: Hausgemachte Salsiccia-Bolognese mit Fenchelsamen & Cayenne-Pfeffer. Es hat eine leichte scharfe Note. Ein herrliches Ragu' (in Italien nennt man Bolognese "Ragu'"), con Grana Padano.

Carbonara alla Romana ^{a,c,k}

18,90

Guanciale, Pecorino, pastorigiertes Eigelb, Schwarzer Pfeffer ...e basta! Kann nicht sehr heiss serviert werden... warum fragen Sie am besten, hat nicht Platz zu schreiben.

Lasagne alla Bolognese ^{a,c,i}

19,90

Hausgemachte Lasagne mit leckerer Rinds-Bolognese (nach alter Tradition mindestens 3 Stunden geköchelt), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lorbeer, Gewürzen, Parmesan e Mozzarella.

Frische Gnocchi al pesto trapanese ^{a,c,h} (vegetarisch)

17,90

Kartoffelgnocchi mit hausgemachten Pesto nach Rezept aus Trapani (Sizilien), getrockneten Tomaten, Parmesan, Mandeln, Basilikum, Olivenöl.

Bistro

Bowl Salate als Hauptgericht
unsere Portionen sind ein Sattmacher

Chrunchy Salat mit Granola (vegan) ^{h,j}	13,90
<i>Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfel-Kerne. Orangen Balsamico-Dressing & Granola Nussmix.</i>	
Ribelle Salat natur (vegan) ^j	12,90
<i>Grosser frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfelkerne. Mit Orangen-Senf-Balsamico Dressing.</i>	
Caesar Salat Bowl alla Ribelle ^{a,c,j,l}	19,90
<i>Gemischte Salatblätter, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Croutons, Hühnerbruststreifen (Halal), hausgemachter Dressing, Parmesan-Flocken, Pfeffer, Balsamico Creme.</i>	
Rote Beete & Feta Salat (vegetarisch) ^h	17,90
<i>Rote Beete Würfel auf einen Salatbett, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Fetawürfel, Granatapfelkerne, geröstete Walnüsse, Honig-Balsamico-Dressing.</i>	
Forellenfilet auf Salatbett ^{j,l}	18,90
<i>2 geräucherte Forellenfilet serviert aus ein Salatbett mit knackigen Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Balsamico Dressing. Dazu eine hausgemachte Petersilie-Zitronen Sosse (Salsa verde).</i>	

Bistro



Beilagen

Kleiner gemischter Salat^j

Feine Salatblätter mit knackigem Gemüse & Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel. Mit hausgemachten Orangen-Balsamico Dressing.

6,90

Friarielli alla napoletana

Junger Stangelkohl typisches Rezept aus Neapel, mit Peperoncino.

6,90

Kleiner Tomatensalat

Tomatensalat aus Cherry-Tomaten mit Frühlingszwiebel & Olivenöl.

6,90

Oliven & Hummus

Hausegmachter Hummus Teller mit gerillten Oliven.

7,90