

Abends und am Wochenende: Januar bis 21:00h

Antipasti

Aktuelle Suppe des Tages		9,90
Frischer gemischter Salat mit hausgemachtem Senf-Orangen-Honig-Dressing^j		6,90
Tagliere di Antipasti Ribelle^{c,6.}	<i>für 2 Personen</i>	24,90
<i>Ein italienischer Vorspeisenteller mit frischen Zutaten der Saison, Wurstwaren von unserem Metzger aus dem Friaul, frischem Käse usw.</i>	<i>für 1 Person</i>	14,90
Rindercarpaccio^{a,h}		13,90
<i>Qualitätsfleisch mit einem intensiven und kräftigen Geschmack. Wir garnieren das Carpaccio auf einem Rucola-Bett, mit Cherry-Tomaten, Grana Padano und Zitronelle</i>		

Unser Pasta-Klassiker

Lasagne alla Bolognese^{a,c,i}		12,90
<i>Hausgemachte Lasagne mit leckerer Rinds-Bolognese (nach alter Tradition mindestens 3 Stunden geköchelt), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lorbeer, Gewürzen und Parmesan</i>		
Frische Gnocchi alla Sorrentina^{a,c}		11,90
<i>Frische Gnocchi mit leckerer Tomatensoße, überbacken mit Mozzarella & Parmesan.</i>		
Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine^{c,d,i,j,k}		14,90
<i>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'"), wir servieren das Ragu' mit Fettuccine</i>		
<i>..... auf Wunsch auch mit gluten-freier Pasta: + € 1,90</i>		

Hauptgerichte

Tortelloni Sepiateig mit Wildlachsfüllung^{a,c,l}		17,90
<i>Sepiateig-Tortelloni gefüllt mit Wildlachs, angeschwenkt in einer Zitronen-Dill-Soße</i>		
Ribelle Bowl^{h, f (vegan)}		16,90
<i>Hausgemachter Hummus, Riso Venere, Süßkartoffel, Salat, Kichererbsen Curry in Kokosmilch, Brokkoli angeschwenkt in Sesamöl, Bohnen & Nüsse.</i>		
<i>..... und dazu Hähnchenbrust-Streifen + 2,00€</i>		
Tortiglioni in Parmesancreme & Entrecotestreifen^{a,c}		17,90
<i>Pasta in Parmesancreme und Entrecotestreifen mit Rosmarin.</i>		

Hausgemachte Südtiroler Spezialitäten

Südtiroler Schlutzerkrapfen ^{a,c,h}	12,90
<i>Südtiroler Schlutzerkrapfen sind feine Teigtaschen aus Roggen/Weizenmehl gefüllt mit Spinat und Topfen (Ricotta). Serviert mit einer Nußbuttersoße, Parmesancreme, Schnittlauch, Parmesanflocken und gerösteten Pinienkernen.</i>	
Kasknödel auf Salat ^{a,c,d,j}	13,90
<i>Hausgemachte Semmel-Käseknödel serviert auf einer feinen Salatmischung mit hausgemachten Orangen-Senf-Dressing.</i>	
Gulasch della Nonna mit Südtiroler Speckknödel ^{a,c,d,7}	18,90
<i>Rindsgulasch (Rind aus Brandenburg), gekocht mit Zwiebel, Rotwein und vielen frischen Gewürzen. Dazu gibt es hausgemachte Speckknödel & Krautsalat.</i>	
Quinoa Grünkohl-Strudel & Gemüse-Strudel ^{a,c,e,j}	12,90
<i>Ein Strudel mit Quinoa, Grünkohl, roter Paprika, würzig abgeschmeckt und einen kleinen Gemüse-Strudel auf Parmesancreme. Serviert mit gemischtem Salat mit einem Orangen- Senf-Dressing.</i>	
Südtiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{a,c}	6,90
Dazu einen guten Gewürztraminer oder Schulthauer als Weißwein oder als Rotwein ein Glas Lagrein	8,90 7,90