

Ristro



Abends und am Wochenende: April 2022 bis 21:00h

Antipasti

Afghanischer Linseneintopfⁱ		9,90
Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, hausgemachtem Senf-Orangen-Honig-Dressing & Nüssen^{h,j}		7,90
Caesar Salad alla Ribelle^{a,c,j,l}		14,90
<i>Gemischter Salat mit Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln, Vollkorn-Croutons, Parmesanflocken, Hühnerbruststreifen und hausgemachten Dressing alla Caesar-Ribelle.</i>		
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>		
Tagliere di Antipasti Ribelle^{c,6}		
	<i>für 2 Personen</i>	24,90
<i>Ein südtiroler Vorspeisenteller mit frischen Zutaten der Saison, Wurstwaren von unserem Metzger aus dem Südtirol, frischem Käse, Griegemüse usw.</i>		
	<i>für 1 Person</i>	14,90

Unser Pasta-Klassiker

Lasagne alla Bolognese^{a,c,i}		13,90
<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}		12,90
<i>Frische Gnocchi mit leckerer Tomatensoße, überbacken mit Mozzarella & Parmesan.</i>		
Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine^{c,d,i,j,k}		15,90
<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>angeschwenkt in einer Zitronen-Dill-Soße & Parmesanflocken.</i>		
Ribelle Bowl^{h, f, h (vegan)}		16,90
<i>Hausgemachter Hummus, Riso Venere, Süßkartoffel, Salat, Kichererbsen Curry in Kokosmilch, hausgemachte Kürbiss-Falafel, Brokkoli angeschwenkt in Sesamöl & Nüsse</i>		
<i>..... und dazu Hähnchenbrust-Streifen + 2,00€</i>		
Tortiglioni in Parmesancreme & Entrecotestreifen^{a,c}		18,90
<i>Pasta in Parmesancreme und Entrecotestreifen mit Rosmarin und nativem Olivenöl.</i>		

Bistro

Ribolle

Wilde Küche

Hausgemachte Südtiroler Spezialitäten

Südtiroler Schlutzerkrapfen ^{a,c,h}	13,90
<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}	19,90
<i>Rindsgulasch (Rind aus Brandenburg), gekocht mit Zwiebel, Rotwein und vielen frischen Gewürzen. Dazu gibt es hausgemachte Speckknödel & Rotkohl.</i>	
Würz-Brasato mit Schlupfnudeln ^{a,7,j}	19,90
<i>Rindsbraten, zubereitet mit Rotwein, hausgemachter Brühe, mit angebratenen Schlupfnudeln und Wurzelgemüse</i>	
Südtiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{a,c}	6,90
Dazu einen guten Gewürztraminer oder Schulthauer als Weißwein	8,90
oder als Rotwein ein Glas Lagrein	8,50

Bitte schauen Sie auch auf meine Dessert-Karte