

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

Antipasti

Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, hausgemachtem Senf-Orangen-Honig-Dressing & Nüssen ^{h,j}	8,90
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>	
Tagliere di Antipasti Ribelle ^{c,6.}	für 2 Personen 24,90
<i>Ein südtiroler Vorspeisenteller mit frischen Zutaten der Saison, Wurstwaren von unserem Metzger aus dem Südtirol, frischem Käse, Grügemüse usw.</i>	
	für 1 Person 14,90

Suppe

Spargelcremesuppe mit Croutons & Kresse ^{a,c}	9,90
Tomatensuppe mit viel Basilikum, Mozzarella & Croutons ^{a,c}	9,90

Unser Pasta-Klassiker

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>	
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>	

Hauptgerichte

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>	
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>	

Hausgemachte Südtiroler Spezialitäten

Caramelle gefüllt mit Ricotta , Pistazien & Spargel ^{a,c,h}	14,90
<i>Caramelle (kurz gesagt Ravioli eingepackt wie ein Bon-Bon) gefüllt mit Ricotta, Pistazien, Lime. Serviert mit Parmesan-Creme und geröstetem Spargel.</i>	
Kasknödel auf Salat ^{a,c,d,j}	13,90
<i>Hausgemachte Semmel-Käseknödel serviert auf einer feinen Salatmischung mit hausgemachten Orangen-Senf-Dressing und Krautsalat.</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 & Krautsalat.</i>	
Würz-Brasato mit Schupfnudeln ^{a,7,j}	19,90
<i>Rindsbraten, zubereitet mit Rotwein, hausgemachter Brühe, mit angebratenen Schupfnudeln 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