

Mittagsmenü (Mo-Fr): März .bis ca. 15.30 Uhr Business Lunch

Eine Vorspeise nach Wahl: gemischten Salat, Krautsalat Südtiroler Art,
oder Linsensuppe für 12,90 . Ohne Vorspeise 11,50

Lasagne alla Bolognese ^{a,c,i}

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

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

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.

Carbonara alla Romana ^{a,c,k}

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

Gnocchi mit Zucchini-Parmesan Creme & Tomaten ^{a,c}

Frische Gnocchi mit Zucchinicreme & getrocknete Tomaten (vegetarisch).

Buddha Bowl (vegan & gluten-free) ^{h,i,j}

Hausgemachter Humus, Reis, Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat, Brokkoli, Falafel, Pastinaken & Kürbiskernen.

Suppe

Afghanischer Linseneintopf ⁱ (vegan)

Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.

9,90

Hauptspeise

Bozner Bauerngröstel ^k

Ein Kartoffel-Gröstel mit Zwiebel, Speck, Rindfleischscheiben & Gewürze. Dazu Krautsalat nach Südtiroler Art.

16,90

Salate

Überbackener Ziegenkäse auf Salat (vegetarisch) ^{h,j}

Überbackener Ziegenkäse mit Honig & Walnüssen serviert auf einem Salatbett mit knackigem Gemüse, Oliven, Birnen & -Tomaten. Kürbiskern-Balsamico Dressing.

11,90

Salat Imperatore Cesare ^{a,c,j,l}

Gemischter Salat mit Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln, Croutons, Parmesanflocken, Hühnerbruststreifen und hausgemachten Dressing: alla Caesar-Ribelle (Wir betonen: es ist ein Dressing nach unserer Art...bitte lesen!!!).

13,90

Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Senf-Orangen-Honig-Dressing & Nüssen (vegan) ^{h,j}

7,90

Burrata aus Napoli mit Tomaten-Brotsalat ^{a,c} (vegetarisch)

Eine Burrata serviert mit hausgemachten Pesto, Brotsalat aus Friselle (Brot aus Apulien), marinierte Cherry-Tomaten, rote Zwiebel, Basilikum & Olivenöl.

13,90

Quiche & Salat (vegetarisch) ^{a,c,d,j}

Hausgemachte Quiche mit Gemüse & Parmesan. Serviert mit gemischtem Salat & knackigem Gemüse.

10,90

Getränk der Woche

Mango-Acai-Beere Limo

3,60