

## Antipasti

- Brotkorb mit 3 Dip<sup>a,c,h</sup> (vegetarisch)** **7,90**  
*Mit Tomaten-Tartar, Basilikum-Pesto, Pesto al Pistacchio.*
- Panzanella Toscana & Burrata<sup>a,c</sup> (vegetarisch) für 2 Personen** **18,90**  
*Brotsalat typisch aus der Toscana. Geröstete in Wasser eingeweichte Brotwürfel mit roten Zwiebel, Salatbett, Cherry-Tomaten, Basilikum, Oliven, nativem Olivenöl, Balsamico-Essig. Mit einer Burrata aus Napoli & Basilikumpesto.*
- Bruschette mit Pesto & Cherry-Tomaten (4Stk.) vegan<sup>a,h</sup>** **11,90**  
*Wir garnieren den Teller mit einen gemischten Salat, knackigem Gemüse Dressing & Oliven.*
- Caprese con Burrata e Prosciutto di Parma<sup>c,k</sup>** **19,90**  
*Cherry Tomaten gewürzt mit Olivenöl, frischen Basilikum. Burrata & Parma Schinken.*

## Suppe

*Als Vorspeise 9,90*

- Afghanischer Linseneintopf<sup>i</sup> (vegan)** **13,90**  
*Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.*
- Berliner Kartoffelsuppe mit Bockwurst<sup>k</sup>** **14,90**  
*Ein traditionelles Gericht. Mit frischen Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten & Knollenserllerie. Serviert mit gebratenen Bockwurstscheiben & Speckwürfel.*

Bistro

**Ribelle**

Wilde Küche

## Bowls vegan & vegetarisch & Fleisch

**Burrata Bowl mit caponata alla siciliana (vegetarisch)** <sup>a,c,h,i</sup> 18,90

*Typisches Gemüsemix aus Sizilien, Aubergininen, Paprika, Oliven, Sellerie, Tomaten, Kapern Pinienkerne, Pane Carasau. Dazu eine Burrata aus Napoli mit hausgemachten Pesto.*

**Ribelle Bowl (vegan & gluten-free)** <sup>f,h,j</sup> 19,90

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

**Caesar Salat Bowl alla Ribelle** <sup>a,c,j,l</sup> 19,90

*Gemischte Salatblätter, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Croutons, Hühnerbruststreifen (Halal), hausgemachter Dressing, Parmesan-Flocken, Pfeffer, Balsamico Creme.*

**Chrunchy Salat mit Granola (vegan)** <sup>h,j</sup> 11,90

*Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfelkerne. Balsamico-Dressing & Granola Nussmix.*

## Fleisch- & Fischgericht

**Gulasch della Nonna mit Südtiroler Speckknödel** <sup>a,c,d,7</sup> 24,90

*Südtiroler Rindsgulasch gekocht mit Zwiebel, Rotwein, vielen frischen Gewürzen. Dazu gibt es hausgemachte Südtiroler Speckknödel und Krautsalat nach Südtiroler Art.*

**Tortelloni Sepiateig mit Wildlachsfüllung** <sup>a,c,l</sup> 20,90

*angeschwenckt in einer Zitronen-Dill-Soße & Parmesanflocken.*

Bistro

**Ribolle**

Wilde Küche

## Pasta

auf Wunsch auch gluten-free Pasta (Lasagne ist nicht möglich)

### Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine <sup>a,c,d,i,j,k</sup>

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 <sup>a,c,k</sup>

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 <sup>a,c,i</sup>

19,90

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

### Frische Pasta al Pesto e Pomodorini <sup>a,c,d,h</sup> (vegetarisch)

16,90

*Frische Scialiatelli (dicke frische Spaghetti aus Napoli) mit hausgemachten Basilikumpesto & Cherry Tomaten. Con Grana Padano.*

### Caramelle mit Pistazie & Abrieb Sorrent-Zitronen <sup>a,c,h</sup>

20,90

*Caramelle sind Ravioli gefüllt mit Pistazien, und Zitronen aus Sorrento. Serviert auf gerösteten Cherry-Tomaten & Pistazien-Pesto, Grana Padano und Tomaten Tartar. Vegetarisch und mal was anderes.*



## Beilagen

- Kleiner gemischter Salat<sup>j</sup>** **6,90**  
*Feine Salatblätter mit knackigem Gemüse & Cherry-Tomaten. Mit Orangen-Balsamico Dressing.*
- Caponata siciliana (vegetarisch)<sup>h,i</sup>** **8,90**  
*Typisches Gemüsemix aus Sizilien, Aubergininen, Paprika, Oliven, Sellerie, Tomaten, Kapern  
Pinienkerne.*
- Kleiner Tomatensalat** **6,90**  
*Tomatensalat aus Cherry-Tomaten mit Frühlingszwiebel & Olivenöl.*
- Oliven & Hummus** **7,90**  
*Hausegmachter Hummus Teller mit schwarzen leccino Oliven.*