

Mittagsmenü (Mo-Fr): bis ca. 16:00 Uhr

Business Lunch

mit gemischten Salat oder Kürbissuppe als Vorspeise 15,90 Ohne
Vorspeise 13,50

Lasagne alla Bolognese ^{a,c,i}

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

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 Padano.

Carbonara alla Romana ^{a,c,k}

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

Orecchiette con broccoli (vegetarisch) ^{a,c}

Orecchiette (kleine Ohren) ist eine typische Pastaform aus Bari. Mit Broccolicreme & Ricotta salata.

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

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

Getränk der Woche (Extra nicht inbegriffen)

Kalter Pfirsich Tee mit Early Grey

3,60

Bistro

Ribelle

Wilde Küche

Suppe

Cremige Kürbissuppe mit Kokosmilch (vegan)

10,90

Die Kürbiscremesuppe mit Pepp. Mit fruchtigem Geschmack der Orange, geröstete Kürbiskerne & Steirisches Kürbiskernöl oben drauf.

Bowls vegan & vegetarisch & fleisch

Panzanella Toscana & Burrata ^{a,c} (vegetarisch)

15,90

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.

Crunchy Salat mit Granola (vegan) ^{h,j}

9,90

Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Granatapfel-Kerne. Dazu Granola Nussmix.

Caesar Salat alla Ribelle ^{a,c,j,l}

15,90

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

Lammbouletten mit Bulgur ^a

14,90

Hausgemachte Lammbouletten, leicht scharf mit Koriander. Dazu Bulgur mit viel Gemüse und als Dip Ayvar.