

Antipasti

Brotkorb mit 3 Dip^{a,c,h} (vegetarisch)

Mit Tomaten-Tartar, Basilikum-Pesto, Frischkäse, Oliven, geröstetes Brot.

Caprese con Burrata (vegetarisch)^{c,k}

Cherry Tomaten gewürzt mit Olivenöl, frischen Basilikum & Burrata.

Suppe

Als Vorspeise 9,90

Cremige Kürbissuppe mit Kokosmilch (vegan)

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

Bowls vegan & vegetarisch & fleisch

Kaspressknödel Bowl auf Salat (vegetarisch) ^{a,c,d} **18,90**
Hausgemachte Südtiroler Kaspressknödel (Semmelknödel mit Bergkäse). Serviert auf Salat mit frischem knackigem Gemüse mit Kürbiskern dressing.

Ribelle Bowl (vegan & gluten-free) ^{f,h,j} **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 ^{a,c,j,l} **19,90**
Gemischte Salatblätter, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Croutons, Hühnerbruststreifen (Halal), hausgemachter Dressing, Parmesan-Flocken, Pfeffer, Balsamico Creme.

Crunchy Salat mit Granola (vegan) ^{h,j} **11,90**
Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfel-Kerne. Balsamico-Dressing & Granola Nussmix.

fleisch- & fischgericht

Gulasch della Nonna mit Südtiroler Speckknödel ^{a,c,d,7} **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 ^{a,c,l} **20,90**
angeschwenkt in einer Zitronen-Dill-Soße & Parmesanflocken.

Bistro

Ribolle

Wilde Küche

Pasta

Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine ^{a,c,d,i,j,k} **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 ^{a,c,k} **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 ^{a,c,i} **19,90**

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

Pasta al Pesto e Pomodorini ^{a,c,d,h} (vegetarisch) **16,90**

Pasta mit hausgemachten Basilikumpesto & Cherry Tomaten. Con Grana Padano.

Caramelle mit Pistazie & Abrieb Sorrent-Zitronen ^{a,c,h} **20,90**

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

Bistro

Rebelle

Wilde Küche

Beilagen

Kleiner gemischter Salat^j

Feine Salatblätter mit knackigem Gemüse & Cherry-Tomaten. Mit Orangen-Balsamico Dressing.

6,90

Caponata siciliana (vegetarisch)^{h,i}

*Typisches Gemüsemix aus Sizilien, Aubergininen, Paprika, Oliven, Sellerie, Tomaten, Kapern
Pinienerkerne.*

8,90

Kleiner Tomatensalat

Tomatensalat aus Cherry-Tomaten mit Frühlingszwiebel & Olivenöl.

6,90

Oliven & Hummus

Hausegmachter Hummus Teller mit schwarzen leccino Oliven.

7,90