

Antipasti

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

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

9,90

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

Cherry Tomaten gewürzt mit Olivenöl, frischen Basilikum & Burrata.

16,90

Suppe

Als Vorspeise 9,90

Afghanischer Linseneintopf ⁱ (vegan)

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

13,90

Kokos-Kürbiscremsuppe (vegan)

Eine cremige Kokos-Orange Kürbissuppe. Mit Steirischem Kürbiskernöl.

13,90

Bistro

Ribolle

Wilde Küche

Bowls vegan & vegetarisch & fleisch

Vegetarischer Nussbraten ^{a,c,d} **18,90**

Vegetarischer Braten aus Nüssen, Parmesan, Gemüse. Mit Preiselbeeren & Pesto als Dip & gemischter Salat.

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, Granatapfelkerne. 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**

angeschwenckt in einer Zitronen-Dill-Soße & Parmesanflocken.

Ristro

Rebelle

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.

Gefüllte Gnocchi mit Kürbis ^{a,c} **19,90**

Hausgemachte Gnocchi gefüllt mit Kürbis serviert mit Birnenwürfel & Amarettini.

Special Marathon

Hühnerbrust mit Reis & Brokkoli **19,90**

Gegrillte Hühnerbrust mit Venere Reis (italienischer Vollkornreis) & Brokkoli.

Pasta mit Hühnerstreifen **18,90**

Fettuccine mit Parmesan, Olivenöl & Hühnerstreifen.



Beilagen

Kleiner gemischter Salat^j <i>Feine Salatblätter mit knackigem Gemüse & Cherry-Tomaten. Mit Orangen-Balsamico Dressing.</i>	6,90
Krautsalat nach Südtiroler Art <i>Mit Kümmel</i>	4,90
Kleiner Tomatensalat <i>Tomatensalat aus Cherry-Tomaten mit Frühlingszwiebel & Olivenöl.</i>	6,90
Oliven & Hummus <i>Hausegmachter Hummus Teller mit schwarzen leccino Oliven.</i>	7,90