

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

Ribelle

Wilde Küche

Bowls vegan & vegetarisch & Fleisch

Ofenkürbis mit Feta & Walnüssen^h (vegetarisch) 18,90
Kürbiswürfel mit Zitronenthymian überbacken mit Feta & Walnüssen.

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.

Chrunchy 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.

Hühnerfrikassee mit Reis^{a,c} 18,90
Klassisches Hühnerfrikassee aus Hühnerbrust (Halal) mit Karotten, Erbsen, Champignons. Serviert mit italienischem schwarzen Riso Venere Reis.

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.

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

Hausgemachte Gnocchi gefüllt mit Kürbis serviert mit Amarettini & Grana Padano.

Bistro

Rebelle

Wilde Küche

Beilagen

Kleiner gemischter Salat^j

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

6,90

Krautsalat nach Südtiroler Art

Mit Kümmel

4,90

Kleiner Tomatensalat

Tomatensalat aus Cherry-Tomaten mit Frühlingszwiebel & Olivenöl.

6,90

Oliven & Hummus

Hausegmachter Hummus Teller mit schwarzen leccino Oliven.

7,90

Tips not included. Allergene Zusatzstoffe: siehe letzte Seite der Karte

Tips not included ...