

Antipasti

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

Mit Tomaten-Tartar, Basilikum-Pesto, Basilikumcreme, 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

Berliner Kartoffelsuppe mit Bockwurst ^{j,k}

Altes Urberliner Rezept der Kartoffelsuppe, Karotten, Lauch, Zwiebel, Speckwürfel, viel Gewürze, geröstete Bockwurstscheiben.

15,90

Bistro

Ribolle

Wilde Küche

Bowls vegan & vegetarisch & Fleisch

Vegetarischer Nussbraten ^{a,c,d}

18,90

Hausgemachter vegetarischer Braten bestehend aus Nüssen, Parmesan, Gemüse. Mit Preiselbeeren als Dip & Wintergemüse.

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.

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

Rinderbraten mit Südtiroler Semmelknödel ^{a,c}

24,90

Zarter Rinderbraten gekocht in Südtiroler Lagrein Wein mit Gemüse. Dazu gibt es hausgemachte Südtiroler Speck/ Kasknödel & Ofen-Wurzelgemüse.

Grünkohl mit Knacker ^{j,k,3,6}

20,90

Endlich oder leider hat die Saison angefangen vom Grünkohl. Serviert mit 2 Knacker, Kartoffeln & Senf.

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} (vegetarisch) **19,90**

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



Beilagen

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