

Antipasti

Bruschetta pomodoro, pesto , cacio e pepe ^{a,c,h} (vegetarisch) 12,90
6 Bruschette aus dem typischen Brot aus Altamura mit Tomaten & Origano, hausgemachten Basilikumpesto, Cacio e Pepe mit Walnüsse (Pecorino Käse), Oliven, Salat, Artischocken.

Tagliere Antipasti Ribelle für 2 Personen 29,90
Ein bellissimo Antipasto: Gorgonzola, Pecorino mit Pfeffer, Scamorza, Spianata piccante, Salame Napoli süß & scharf, Prosciutto crudo, Mostarda, Artischocken, Caponata Siciliana, Pesto al Basilico, Taralli, Cherry-Tomaten, Olive Taggiasche.

Tagliere Antipasti Ribelle für 1 Person 15,90

Caprese con Burrata (vegetarisch) ^{c,k} 16,90
Tomatenscheiben gewürzt mit Olivenöl, frischen Basilikum & Burrata Napoli, Pesto.

Caponata Siciliana ^{h,i} (vegan) 8,00
Caponata della nonna hausgemacht. Auberginen, Paprika, rote Zwiebel, Sellerie, Pinienkerne, Tomaten, Basilikum

Suppe

Als Vorspeise 12,00

Afghanischer Linseneintopf ⁱ (vegan) 13,90
Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.

Bowls vegan & vegetarisch

- Caponata Siciliana mit Burrata^{c,h,i} (vegetarisch)** 19,90
Caponata della nonna hausgemacht. Auberginen, Paprika, rote Zwiebel, Sellerie, Pinienkerne. Dazu eine cremige Burrata, hausgemachter Pesto & Pane Carasau.
- 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.
- Chili sin carne mit Reis^h (vegan)** 18,90
Wir haben endlich eine leckere Fleischalternative gefunden...aus Sonnenblumenkerne-Basis. Dieses wird wie Hackfleisch verarbeitet in ein Chili mit schwarzen Kidney Bohnen, Mais, Tomaten, Paprika. Mit schwarzem Riso Venere serviert. Eine gesunde Mahlzeit.

fleisch-vegan & fischgericht

- Rinderbraten mit Südtiroler Semmelknödel^{a,c,7}** 24,90
Rinderbraten gekocht nach Südtiroler Art in Rotwein. Dazu gibt es hausgemachte Südtiroler Speckknödel & Ofen-Wurzelgemüse, Röstzwiebel & Preiselbeeren.
- Panzerotti mit Schwertfisch alla mediterranea^{a,c,1}** 21,90
Panzerotti (grosse Ravioli) gefüllt mit Schwertfisch, Abrieb Zitrone aus Sorrento, in einer Sosse mit Tomaten, Kapern, Oliven. Mit Parmesan-chips.
- Rote Beete Maultaschen mit Pistazienpesto^{a,h} (vegan)** 21,90
Handgemachte Maultaschen mit Kartoffelteig, Rote Bete und frischem Meerrettich, angeschwenkt in Pistazienpesto serviert auf Salatbett. Getoppt mit Granatapfelkerne & Walnüsse.

Bistro

Ribolle

Wilde Küche

Pasta

Diese Pasta gibt es auch gluten-free (lasagne no)

Einfach Bescheid geben falls gewünscht

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 Genovese & pomodorini ^{a,c,h} (vegetarisch) 16,90

Pasta mit hausgemachten Basilikumpesto & getrocknete Tomaten & Pecorino romano.



Bowl Salate als Hauptgericht

Chrunchy Salat mit Granola (vegan) ^{h,j} <i>Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfelkerne. Orangen Balsamico-Dressing & Granola Nussmix.</i>	13,90
Rote Beete & Feta Salat (vegetarisch) ^h <i>Rote Beete Würfel auf einen Salatbett, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Fetawürfel, Trauben, geröstete Walnüsse. Mit Honig-Balsamico-Dressing.</i>	15,90
Thunfischfilet Tomatensalat ¹ <i>Thunfischfilet serviert auf kleinen Salatbett mit Tomaten, Frühlingszwiebel, frischem Basilikum. Mit Balsamico Dressing & Balsamico Glasur aus Modena IGP (in kurzen Worten...der Echte Balsamico).</i>	15,90
Ribelle Salat natur (vegan) ^j <i>Grosser frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfelkerne. Mit Orangen-Senf-Balsamico Dressing.</i>	10,90
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.



Beilagen

Kleiner gemischter Salat^j 7,00
Feine Salatblätter mit knackigem Gemüse & Cherry-Tomaten. Mit Orangen-Balsamico Dressing.

Caponata Siciliana^{h,i} (vegan) 8,00
Caponata della nonna hausgemacht. Auberginen, Paprika, rote Zwiebel, Sellerie, Pinienkerne, Tomaten, Basilikum.

Kleiner Tomatensalat 7,00
Tomatensalat aus Cherry-Tomaten mit Frühlingszwiebel & Olivenöl.

Oliven & Hummus 8,00
Hausegmachter Hummus Teller mit schwarzen leccino Oliven.

Allergene Zusatzstoffe: siehe letzte Seite der Karte