

Antipasti

Bruschetta pomodoro, pesto , cacio e pepe ^{a,c,h} (vegetarisch) **13,90**
6 Bruschette aus dem typischen Brot aus Altamura mit Tomaten & Origano, hausgemachten Basilikumpesto, Cacio e Pepe mit Walnüsse (Pecorino Käse), Oliven, Salat, Artischocken.

Pinsa romana alla Ribelle ^{a,c} **18,90**
Pinsa ist eine Pizza nach römischer Art. Der unterschied zur Pizza ist bei der Pinsa das verschiedene Mehlsorten miteinander kombiniert werden (deshalb auch leichter verdaulich ist). Wir servieren die Pinsa mit Cherry-Tomaten, Pesto, Oliven & eine ganze Burrata.

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

Spargelcremsuppe ^c (vegetarisch) **13,90**
Eine leckere cremige Spargelsuppe aus weissen Spargeln, als topping gerösteter grüner Spargel.

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.

Fleisch-vegetarisch

- Polpetta in umido alla romana** ^{a,c,d} 22,90
Rind/Schweinehackbällchen mit mediterranen Gewürzen gekocht in einer Tomatensosse mit Basilikum. Überbacken mit Pecorino Romano. Serviert mit Friarielli (zarte Triebe & junge Blätter eines italienischen Stängelkohls). Nach neapolitanischer Art werden sie mit Öl, Knoblauch und Chili einglegt & gerösteten Brotscheiben aus Altamura.
- Tortellacci gefüllt mit Lamm und Kräutern** ^a 21,90
Tortellacci (grosse Ravioli) gefüllt mit Lamm serviert auf einer Rotwein-Schalottensauce & Grana Padano.
- Grüne Spargel & Feta Casserole** ^{a,c} 19,90
Grüner Spargel mit Cherry Tomaten, Oliven, Fetawürfel, natives Olivenöl. Dieses Gericht wird überbacken serviert.

Ristoro

Rebelle

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, pastoriertes 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.

Tagliatelle Bärlauch al pesto rosso ^{a,c,h} (vegetarisch) 17,90

Frische Tagliatelle aus Bärlauch mit einer Sosse von hausgemachten roten Pesto, Basilikum, Pinienkerne, Pecorino Romano (ohne Pecorino ist das Gericht vegan).

Bowl Salate als Hauptgericht

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