

Mittagsmenü (Mo-Fr): bis ca. 16:00 Uhr

Business Lunch

mit gemischtem Salat oder Spargelcremsuppe als Vorspeise 15,90
Ohne Vorspeise 13,50

Lasagne alla Bolognese ^{a,c,i}

Hausgemachte Lasagne mit leckerer Rinds-Bolognese (nach alter Tradition mindestens 3 Stunden geköchelt), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lorbeer, Gewürzen, Parmesan e Mozzarella.

Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine ^{c,d,i,j,k,a}

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}

Guanciale, Pecorino, pastorigiertes Eigelb, Schwarzer Pfeffer ...e basta! Kann nicht sehr heiss serviert werden... warum fragen Sie am besten, hat nicht Platz zu schreiben.

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

Frische Tagliatelle aus Bärlauch mit einer Sosse von hausgemachten roten Pesto, Basilikum, Pinienkerne, Pecorino Romano.

Buddha Bowl (vegan & gluten-free) ^{h, f, j}

Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Gemüse- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat mit Gemüse, Brokkoli in Sesamöl, Falafel, Süsskartoffel, Kürbiskerne & Granatapfelkerne.

Getränk der Woche (Extra nicht inbegriffen)

Mango-Himbeere Limonade

3,60

Bistro

Ribolle

Wilde Küche

Spargelcremsuppe ^c (vegetarisch)

10,90

Eine leckere cremige Spargelsuppe aus weissen Spargeln, als topping gerösteter grüner Spargel.

vegetarisch & Fleisch

Caponata Siciliana mit Burrata ^{c,h,i} (vegetarisch)

15,90

Caponata della nonna hausgemacht. Auberginen, Paprika, rote Zwiebel, Sellerie, Pinienkerne. Dazu eine cremige Burrata, hausgemachter Pesto & Pane Carasau.

Grüne Spargel & Feta Casserole ^{a,c}

15,90

Grüner Spargel mit Cherry Tomaten, Oliven, Fetawürfel, natives Olivenöl. Dieses Gericht wird überbacken serviert.

Polpette in umido alla romana ^{a,c,d}

15,90

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.

Bistro

Ribelle

Wilde Küche

Salate als Hauptgericht

Crunchy Salat mit Granola (vegan) ^{h,j} **10,90**
Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfelkerne. Orangen Balsamico-Dressing & Granola Nussmix.

Rote Beete & Feta Salat (vegetarisch) ^h **13,50**
Rote Beete Würfel auf einen Salatbett, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Fetawürfel, Granatapfelkerne, geröstete Walnüsse. Mit Honig-Balsamico-Dressing.

Thunfischfilet Tomatensalat ^l **13,50**
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 **9,90**
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} **16,90**
Gemischte Salatblätter, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Croutons, Hühnerbruststreifen (Halal), hausgemachter Dressing (wir lieben dieses Dressing), Parmesan-Flocken, Pfeffer, Balsamico Creme.