

Mittagsmenü (Mo-Fr): bis ca. 15:00 Uhr

## Business Lunch

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

### Lasagne alla Bolognese <sup>a,c,i</sup>

*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 <sup>c,d,i,j,k,a</sup>

*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 <sup>a,c,k</sup>

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

### Pasta al Taleggio e Zucchini <sup>a,c</sup> (vegetarisch)

*Taleggio ist ein besonderer Käse aus Norditalien. Wir servieren diese Pasta (mezzi Rigatoni) als Käsefondue und Zucchini.*

### Buddha Bowl (vegan & gluten-free) <sup>h,f,j</sup>

*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

## Suppe

**Afghanischer Linseneintopf<sup>i</sup> (vegan)** **10,90**  
*Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.*

## vegetarisch & fleisch

**Caponata Siciliana mit Burrata<sup>c,h,i</sup> (vegetarisch)** **15,90**  
*Caponata della nonna hausgemacht (italienisches Gemüsegericht). Auberginen, Paprika, rote Zwiebel, Sellerie, Pinienkerne. Dazu eine cremige Burrata, hausgemachter Pesto & Pane Carasau.*

**Polpette in umido alla romana<sup>a,c,d</sup>** **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.*

## Salate als Hauptgericht

<p><b>Chrunchy Salat mit Granola (vegan)</b> <sup>h,j</sup>  <i>Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfel-Kerne. Orangen Balsamico-Dressing &amp; Granola Nussmix.</i></p>	<b>10,90</b>
<p><b>Rote Beete &amp; Feta Salat (vegetarisch)</b> <sup>h</sup>  <i>Rote Beete Würfel auf einen Salatbett, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Fetawürfel, Granatapfelkerne, geröstete Walnüsse. Mit Honig-Balsamico-Dressing.</i></p>	<b>13,50</b>
<p><b>Thunfischfilet Tomatensalat</b> <sup>1</sup>  <i>Thunfischfilet serviert auf kleinen Salatbett mit Tomatenscheiben, Frühlingszwiebel, gegrillte Oliven. Mit Balsamico Dressing &amp; Balsamico Glasur aus Modena IGP (in kurzen Worten...der Echte Balsamico).</i></p>	<b>13,50</b>
<p><b>Ribelle Salat natur (vegan)</b> <sup>j</sup>  <i>Grosser frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfelkerne. Mit Orangen-Senf-Balsamico Dressing.</i></p>	<b>9,90</b>
<p><b>Caesar Salat Bowl alla Ribelle</b> <sup>a,c,j,l</sup>  <i>Gemischte Salatblätter, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Croutons, Hühnerbruststreifen (Halal), hausgemachter Dressing (wir lieben dieses Dressing) , Parmesan-Flocken, Pfeffer, Balsamico Creme.</i></p>	<b>14,90</b>