

## Antipasti

**Bruschetta pomodoro, pesto , cacio e pepe <sup>a,c,h</sup> (vegetarisch) 14,90**

6 Bruschette aus dem typischen Brot aus Altamura mit Tomaten & Origano, hausgemachten Basilikumpesto, Cacio e Pepe mit Walnüsse (Pecorino Käse), Salat mit knackigem Gemüse & Orangendressing.

**Pinsa romana alla Ribelle <sup>a,c</sup> (Pizza vegetarisch) 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) <sup>c,k</sup> 16,90**

Cherry Tomaten gewürzt mit Olivenöl, frischen Basilikum & Burrata Napoli, Pesto.

**Caponata Siciliana mit Burrata <sup>c,h,i</sup> (vegetarisch) 19,90**

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

## Suppe

**Als Vorspeise 12,00**

**Afghanischer Linseneintopf <sup>i</sup> (vegan) 13,90**

Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.

## Bowls vegan & vegetarisch

### **Südtiroler Kaspressknödel auf Salat <sup>a,c,d,h</sup> (vegetarisch) 21,90**

*Hausgemachte Käseknödel gefüllt mit Bergkäse. Wir servieren diese gebraten in Butter, getoppt mit Parmesan und Schnittlauch, auf einen gemischten Salat mit knackigem Gemüse, Kürniskerne und Kürbiskerndressing.*

### **Ribelle Bowl (vegan & gluten-free) <sup>f,h,j</sup> 19,90**

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

### **Caponata Siciliana mit Burrata <sup>c,h,i</sup> (vegetarisch) 19,90**

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

## Fleisch- & Fischgericht

### **Panzerotti mit Schwertfisch alla mediterranea <sup>a,c,l</sup> 21,90**

*Panzerotti (grosse Ravioli) gefüllt mit Schwertfisch, Abrieb Zitrone aus Sorrento, in einer Sosse mit Tomaten, Kapern, Oliven. Mit Parmesanchips.*

### **Polpetta in umido alla romana <sup>a,c,d</sup> 21,90**

*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 eingelegt.*

## Pasta

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

Einfach Bescheid geben falls gewünscht

### **Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine** <sup>a,c,d,i,j,k</sup>

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

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

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 Taleggio e Zucchini** <sup>a,c</sup> (vegetarisch)

17,90

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

## Bowl Salate als Hauptgericht

**Chrunchy Salat mit Granola (vegan)** <sup>h,j</sup> **13,90**  
*Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfel-Kerne. Orangen Balsamico-Dressing & Granola Nussmix.*

**Rote Beete & Feta Salat (vegetarisch)** <sup>h</sup> **15,90**  
*Rote Beete Würfel auf einen Salatbett, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Fetawürfel, Granatapfelkerne, geröstete Walnüsse. Mit Honig-Balsamico-Dressing.*

**Thunfischfilet Tomatensalat** <sup>1</sup> **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)** <sup>i</sup> **12,90**  
*Grosser frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfelkerne. Mit Orangen-Senf-Balsamico Dressing.*

**Caesar Salat Bowl alla Ribelle** <sup>a,c,j,l</sup> **19,90**  
*Gemischte Salatblätter, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Croutons, Hühnerbruststreifen (Halal), hausgemachter Dressing, Parmesan-Flocken, Pfeffer, Balsamico Creme.*

Bistro

**Ribolle**

Wilde Küche

## Beilagen

### **Kleiner gemischter Salat<sup>j</sup>**

**7,00**

*Feine Salatblätter mit knackigem Gemüse & Cherry-Tomaten. Mit Orangen-Balsamico Dressing.*

### **Caponata Siciliana<sup>h,i</sup> (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.*