

Antipasti

Bruschetta pomodoro, pesto , cacio e pepe ^{a,c,h} (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.

Caprese con Burrata (vegetarisch) ^{c,k} 16,90

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

Panzanella ^a (vegan) 9,90

Panzanella war "ein armes essen" in Mittelitalien (besonders Toscana), geröstete Brotwürfel eingeweicht in Wasser & Olivenöl, balsamico, Zwiebelchen, frische Cherry Tomaten, sonnengetrocknete Cherry Tomaten, Basilikum.

Suppe

Als Vorspeise 12,00

Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen ^c (vegetarisch) 14,90

Unsere Kartoffelsuppe mit Lauch, Schmand, Schnittlauch und frischen Pfifferlingen. Zu geniessen wie im Urlaub!

Bowls vegan & vegetarisch

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.

Panzanella mit Burrata ^{a,c,h} (vegetarisch) 19,90

Panzanella war "ein armes essen" in Mittelitalien (besonders Toscana), geröstete Brotwürfel eingeweicht in Wasser & Olivenöl, balsamico, Zwiebelchen, frische Cherry Tomaten, sonnengetrocknete Tomaten, Basilikum. Wir servieren diesen besten Brotsalat mit einer Burrata mit hausgemachten Pesto.

fleisch-, vegetarisch & fischgericht

Panzerotti mit Schwertfisch alla mediterranea ^{a,c,l} 21,90

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

Südtiroler Rindsgulasch mit Semmelknödel ^{a,d,7} 24,90

Rindergulasch gekocht nach Südtiroler Art, mit Rotwein, Zwiebel, Paprikapulver, Majoran. Serviert mit hausgemachten Semmelknödel und Krautsalat nach Südtiroler Art (mit Kümmel).

Semmelknödel auf Pfifferlingsragout ^{a,c} (vegetarisch) 21,90

Ein feines Pfifferlingsragout aus frischen Pfifferlingen, Schalotten, Thymian, Rosmarin, Schmand. Serviert mit hausgemachten Südtiroler Semmelknödel, Schnittlauch & Parmesan.

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.

Ravioloni gefüllt mit Pfifferlingen ^{a,c} (vegetarisch) **19,90**

Hausgemachte Riesenravioli gefüllt mit Pfifferlingen angeschwenkt in einer Kräuterbutter mit Thymian und Rosmarin & frischen Pfifferlinge. Mit Grana Padano.

Bistro

Ribelle

Wilde Küche

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 **16,90**
Rote Beete Würfel auf einen Salatbett, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Fetawürfel, Granatapfelkerne, geröstete Walnüsse. Mit Honig-Balsamico-Dressing.

Thunfischfilet Tomatensalat ^l **16,90**
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 **12,90**
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.

Beilagen

Kleiner gemischter Salat^j <i>Feine Salatblätter mit knackigem Gemüse & Cherry-Tomaten. Mit Orangen-Balsamico Dressing.</i>	7,00
Friarielli alla napoletana <i>Junger Stangelkohl typisches Rezept aus Neapel, mit Peperoncino.</i>	6,00
Kleiner Tomatensalat <i>Tomatensalat aus Cherry-Tomaten mit Frühlingszwiebel & Olivenöl.</i>	7,00
Oliven & Hummus <i>Hausegmachter Hummus Teller mit schwarzen leccino Oliven.</i>	8,00
Südtiroler Krautsalat <i>Frischer Krautsalat angerichtet nach Südtiroler Art, mit Kreuzkümmel.</i>	6,00