

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

Business Lunch

mit gemischten Salat oder Linsensuppe 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.

Pasta al pesto Trapanese ^{a,c,h} (vegetarisch)

Mezzi rigatoni mit einen hausgemachten Pesto aus: getrockneten Tomaten, Basilikum, Mandeln, Zitronen, Olivenöl, Grana Padano.

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

Karotten-Zitronen Limonade

3,60

Bistro

Ribolle

Wilde Küche

Suppe

Afghanischer Linseneintopfⁱ (vegan)

10,90

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

vegetarisch & Fleisch

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

15,90

Panzanella war "ein armes essen" in Mittelitalien (besonders Toscana), geröstete Brotwürfel eingeweicht in Wasser & Olivenöl, Balsamico, rote Zwiebel, Cherry Tomaten, Basilikum, Origano, Gurke. Wir servieren diesen Brotsalat mit einer Burrata und hausgemachten Pesto.

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

19,90

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



Salate als Hauptgericht

Chrunchy 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} **14,90**
Gemischte Salatblätter, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Croutons, Hühnerbruststreifen (Halal), hausgemachter Dressing (wir lieben dieses Dressing), Parmesan-Flocken, Pfeffer, Balsamico Creme.