

## 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 knachigem Gemüse & Orangendressing.*

**Caprese con Burrata (vegetarisch) <sup>c,k</sup> 16,90**  
*Cherry Tomaten gewürzt mit Olivenöl, frischen Basilikum & Burrata Napoli hausgemachten Pesto.*

## Suppe

Als Vorspeise 9,90

**Afghanischer Linseneintopf <sup>i</sup> (vegan) 12,90**  
*Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.*

## Bowl vegan gluten free

**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.*

## fleisch- & fischgericht & vegetarisch

**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 Parmesanflocken.*

**Südtiroler Rindsgulasch mit Spatzle & Krautsalat** <sup>c,d,j,7</sup> **24,90**  
*Rindergulasch gekocht nach Südtiroler Art, mit Rotwein, Zwiebel, Paprikapulver, Majoran. Serviert mit Eierspatzle mit Röstzwiebel und Krautsalat.*

**Spinat-Feta Quiche mit Salat** <sup>a,c,d,i</sup> (vegetarisch) **17,90**  
*Hausgemachte Quiche mit frischen Eiern. Serviert auf bunten Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, hausgemachten Orangen-Senf-Balsamico-Dressing.*

## 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 all' Eoliana** <sup>a,c</sup> (vegan) **16,90**

*Diese Pasta ist ein Gericht aus den Eolischen Inseln (Sizilien). Cherry-Tomaten, Kapern in Salz eingelegt, grüne und schwarze Oliven, Basilikum. Wir servieren es mit muddica atturrata (geröstetes Brot mit Olivenöl und Pfeffer).*

**Pasta con Moscardini in umido** <sup>a,i,l</sup> **19,90**

*Moscardini sind kleine Oktopusse gekocht in Tomatensosse und soffritto angeschwenkt mit Pappardelle.*

## Bowl Salate als Hauptgericht

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

**Thunfischfilet Tomatensalat** <sup>1</sup> **16,90**  
*Thunfischfilet serviert auf grossen Salatbett mit Tomatenscheiben, Frühlingszwiebel, gegrillte Oliven. Mit Balsamico Dressing & Balsamico Glasur aus Modena IGP (ein echter Sattmacher).*

**Ribelle Salat natur (vegan)** <sup>j</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.*

**Rote Beete & Feta Salat (vegetarisch)** <sup>h</sup> **16,90**  
*Rote Beete Würfel auf einen Salatbett, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Fetawürfel, Granatapfelkerne, geröstete Walnüsse, Honig-Balsamico-Dressing.*



## Beilagen

<b>Kleiner gemischter Salat<sup>j</sup></b>	<b>6,90</b>
<i>Feine Salatblätter mit knackigem Gemüse &amp; Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel. Mit hausgemachten Orangen-Balsamico Dressing.</i>	
<b>Friarielli alla napoletana</b>	<b>5,90</b>
<i>Junger Stangelkohl typisches Rezept aus Neapel, mit Peperoncino.</i>	
<b>Kleiner Tomatensalat</b>	<b>6,90</b>
<i>Tomatensalat aus Cherry-Tomaten mit Frühlingszwiebel &amp; Olivenöl.</i>	
<b>Oliven &amp; Hummus</b>	<b>7,90</b>
<i>Hausegmachter Hummus Teller mit schwarzen leccino Oliven.</i>	