

Antipasti

Bruschetta pomodoro, pesto ^{a,c,h} (vegetarisch) 9,90
 6 Bruschette mit Tomaten & Origano, hausgemachten Basilikumpesto, Salat mit knachigem Gemüse & Orangendressing.

Südtorler Speck- Kasbrettel ^{a,c,7} 15,90
 Südtiroler Markenspeck, Kaminwurst & Bergkäse (zum selber aufschneiden), Gurken, Meerrettich, Südtiroler Schüttelbrot gibst auch dazu.

Suppe (Eintopf)

Als Vorspeise 9,90

Afghanischer Linseneintopf ⁱ (vegan) 12,90
 Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Selleriekolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.

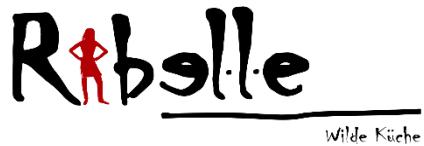
Südtiroler Gerichte

Südtiroler Rindsgulasch mit Spätzle & Krautsalat ^{c,d,j,7} 24,90
 Rindergulasch gekocht nach Südtiroler Art, mit Rotwein, Zwiebel, Kumin, Paprikapulver, Majoran. Serviert mit Eierspätzle mit Röstzwiebel und Krautsalat.

Südtiroler Speckknödel auf Steinpilzragout ^{a,c,d} 21,90
 Hausgemachte Speckknödel Serviert auf ein Steinpilzragout mit Creme Fraiche, Zwiebel, Petersilie & Grana Padano.

Südtiroler Knödelteller ^{a,c,d} (vegetarisch) 18,90
 Hausgemachte Knödel von unsere Sara. Ein Tris aus 1 Kasknödel, 1 Spinatknödel, 1 Ronenknödel (Rote Beete). Serviert auf ein Salatbett, Kübiskernöldressing & Grana Padano.

Bistro



Bowl vegan oder mit Huhn gluten free

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.

Ribelle Bowl mit Hühnerbruststreifen(gluten-free)^{h,j}

20,90

Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Gemüse- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat mit knackigen Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel & Granola Nussmix, Hühnerbruststreifen (Halal) Kürbiskerne & Granatapfelkerne.

Gefüllte Ravioli mit Fisch

Panzerotti gefüllt mit Schwertfisch alla mediterranea^{a,c,1}

21,90

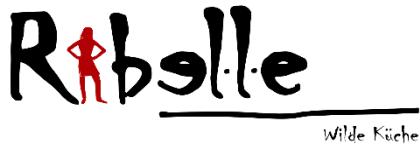
Hausgemachte gefüllte Halbmonde mit Schwertfisch, Abrieb Zitrone aus Sorrento, in einer Sosse mit Cherry-Tomaten, Kapern, Oliven, Basilikum. Serviert mit Parmesanflocken (es sind gefüllte Ravioli mit Schwertfisch!).

Tortelloni Sepiateig gegüllt mit Wildlachs^{a,c,i,m}

21,90

Hausgemachte grosse Tortelloni aus Sepiateig gefüllt mit geräucherten Wildlachs, angeschwenkt in Hummerbutter mit Dill. Getoppt mit Parmesanflocken.

Bistro



Pasta & Südtiroler Knödel

Carbonara & Salsiccia Ragu auch gluten-free
Einfach Bescheid geben falls gewünscht

Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine ^{a,c,d,i,j,k}

18,90

Diese Soße ist eine Droke: 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, pastorisiertes 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

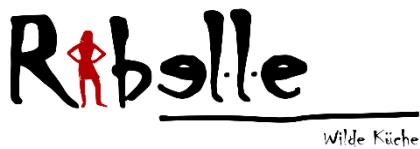
Hausgemachte Lasagne mit leckerer Rinds-Bolognese (nach alter Tradition mindestens 3 Stunden geköchelt), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lorbeer, Gewürzen, Parmesan e Mozzarella.

Frische Gnocchi al pesto ^{a,c,h} (vegetarisch)

17,90

Hausgemachte Kartoffelgnocchi angeschwenkt in hausgemachten Basilikumpesto & getrocknete Tomaten. Mit Grana Padano.

Bistro



Wilde Küche

Bowl Salate als Hauptgericht

Chrunchy Salat mit Granola (vegan) ^{h,j}

13,90

Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfelerne. Orangen Balsamico-Dressing & Granola Nussmix.

Ribelle Salat natur (vegan) ^j

12,90

Grosser frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfelerne. 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.

Rote Beete & Feta Salat (vegetarisch) ^h

16,90

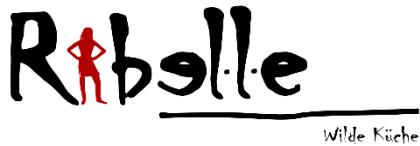
Rote Beete Würfel auf einen Salatbett, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Fetawürfel, Granatapfelerne, geröstete Walnüsse, Honig-Balsamico-Dressing.

Tips not included.

Allergene Zusatzstoffe: siehe letzte Seite der Karte

Tips not included

Bistro



Beilagen

Kleiner gemischter Salat

6,90

Feine Salatblätter mit knackigem Gemüse & Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel. Mit hausgemachten Orangen-Balsamico Dressing.

Friarielli alla napoletana

5,90

Junger Stangelkohl typisches Rezept aus Neapel, mit Peperoncino.

Kleiner Tomatensalat

6,90

Tomatensalat aus Cherry-Tomaten mit Frühlingszwiebel & Olivenöl.

Oliven & Hummus

7,90

Hausegemachter Hummus Teller mit schwarzen leccino Oliven.