

Antipasti

Bruschetta pomodoro, pesto^{a,c,h} (vegetarisch) **12,90**
6 Bruschette mit Tomaten & Origano, hausgemachten Basilikumpesto, Salat mit knackigem Gemüse & Orangendressing.

Südtiroler Speck- Kasbrettel^{a,c,7} **16,90**
Südtiroler Markenspeck, Kaminwurst & Bergkäse (zum selber aufschneiden), Gurken, Meeretich, Südtiroler Schüttelbrot gibst auch dazu.

Suppe (Eintopf)

Als Vorspeise 9,90

Zuppa primavera^{a,i,c} (Frühlingseintopf) - vegan oder veg. **13,90**
Eine leicht Suppe für den Frühling ist perfekt für die neue Saison zu erwerben. Zucchini, grüner Spargel, Karotten, Kartoffel, Erbsen, Canellini Bohnen, Zwiebel, Sellerie. Geröstetes Brot, Grana Padano & Olivenöl kommt obendrauf. Ohne Parmesan ist dieser Eintopf vegan, bitte falls gewünscht einfach Bescheid geben.

Südtiroler Gerichte

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

Kabeljaugröstel mit Südtiroler Speckknödel^{a, c, d,l} **24,90**
Ein Gröstl (Pflannengericht) mit frischem Kabeljau, Zwiebel, Lauch und hausgemachte Speckknödelstücke. Serviert mit Krautsalat in Senfsosse & Gurken.

Südtiroler Knödelteller^{a,c,d,j} (vegetarisch) **19,90**
Hausgemachte Knödel, ein Tris aus 1 Kasknödel, 1 Spinatknödel, 1 Ronenknödel (Rote Beete mit Fetakern). Serviert auf ein Salatbett, Kübiskernöldressing & Grana Padano.

Südtiroler Kräuterknödel auf Rote Beete Carpaccio (vegan) **19,90**
3 hausgemachte vegane Kräuterknödel serviert auf ein Carpaccio mit rote Beete, Balsamicodressing. Obendrauf ein mix aus veganer Butter mit Schnittlauch.

Bistro

Ribelle

Wilde Küche

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,l}

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

Rebelle

Wilde Küche

Pasta

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 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, 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.

Ravioli gefüllt mit Bärlauch, ^{a,c,h} (vegetarisch)

17,90

serviert mit gebratenen grünen Spargel und Tomatenwürfel. Con Grana Padano.

Ristoro

Ribelle

Wilde Küche

Bowl Salate als Hauptgericht
unsere Portionen sind ein Sattmacher

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

13,90

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

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.

Rote Beete & Feta Salat (vegetarisch) ^h

17,90

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

Bistro

Rebelle

Wilde Küche

Beilagen

Kleiner gemischter Salat^j

6,90

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

Friarielli alla napoletana

6,90

Junger Stangelkohl typisches Rezept aus Neapel, mit Peperoncino.

Kleiner Tomatensalat

6,90

Tomatensalat aus Cherry-Tomaten mit Frühlingszwiebel & Olivenöl.

Oliven & Hummus

7,90

Hausegmachter Hummus Teller mit gerillten Oliven.

Tips not included.

Allergene Zusatzstoffe: siehe letzte Seite der Karte

Tips not included