

06.05.26

## Special diese Woche

- Rindercarpaccio** <sup>a,h</sup> **15,90**  
*Qualitätsfleisch mit einem intensiven und kräftigen Geschmack. Wir garnieren das Carpaccio auf einen Salat-Bett, mit Cherry-Tomaten , Grana Padano und Oliven Öl.*
- Caprese** <sup>c</sup> (vegetarisch) **14,90**  
*Eine Büffelmozzarella serviert auf Tomatenscheiben, Basilikum, natives Olivenöl.*
- Focaccia Caprese mit Salat** <sup>a,c,j</sup> (vegetarisch) **15,90**  
*Eine Focaccia (Pizzateig) mit einer Füllung aus Tomaten, Oliven, Mozzarella. Dazu gemischten Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel mit Senf-Orangendressing.*
- Falafel Teller mit Humms** <sup>a</sup> (vegan) **14,90**  
*3 verschiedene vegane Falafel serviert auf Salatbett. Dazu gibt es hausgemachten Hummus mit Grilloliven.*
- Fischlasagne** <sup>a,c,h,j</sup> **18,90**  
*Eine Hausgemachte Lasagna mit frischen Teigblättern, Petersfisch, Shrimps, Tomatenwürfel, Zucchini, Grana Padano.*

## Antipasti

**Bruschetta pomodoro, pesto<sup>a,c,h</sup> (vegetarisch)** **12,90**

6 Bruschette mit Tomaten & Origano, hausgemachten Basilikumpesto, Salat mit knackigem Gemüse & Orangendressing.

**Südtiroler Speck- Kasbrettel<sup>a,c,7</sup>** **16,90**

Südtiroler Markenspeck, Kaminwurst & Bergkäse (zum selber aufschneiden), Gurken, Meeretich, Südtiroler Schüttelbrot gibst auch dazu.

**Anchovies mit gerösteten Brot<sup>a,i</sup>** **7,90**

Sardellenfilets mariniert mit Petersilie & Öl, Serviert mit gerösteten Brot und Butter.

## Suppe (Eintopf)

Als Vorspeise 9,90

**Afghanischer Linseneintopf i (vegan)** **13,90**

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

## Südtiroler Gerichte

**Südtiroler Rindsgulasch mit Spatzle & Krautsalat<sup>c,d,j,7</sup>** **24,90**

Rindergulasch gekocht nach Südtiroler Art, mit Rotwein, Zwiebel, Kumin, Paprikapulver, Majoran. Serviert mit Fierzspatzle mit Röstzwiebel und Krautsalat

**Südtiroler Knödelteller<sup>a,c,d,j</sup> (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) <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.*

**Ribelle Bowl mit Hühnerbruststreifen ( gluten-free) <sup>h,j</sup>** **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 <sup>a,c,l</sup>** **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*

**Tortelloni Sepiateig gegüllt mit Wildlachs <sup>a,c,i,m</sup>** **21,90**  
*Hausgemachte grosse Tortelloni aus Sepiateig gefüllt mit geräucherten Wildlachs, angeschwenkt in Hummerbutter mit Dill. Getoppt mit Parmesanflocken.*

Ristro

**Ribolle**

Wilde Küche

## Pasta

Carbonara & Salsiccia Ragu auch gluten-free  
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.*

**Gnocchi alla Sorrentina** <sup>a,c</sup> (vegetarisch) **17,90**

*Gnocchi alla Sorrentina ist ein schmackhaftes und reiches Gericht aus der Region Kampanien. Kartoffelgnocchi in einer leckeren Tomatensosse mit Basilikum. Überbacken mit Mozzarella Campana e Grana Padano.*

Ristro

**Ribelle**

Wilde Küche

Bowl Salate als Hauptgericht  
unsere Portionen sind ein Sattmacher

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

**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>** **17,90**  
*Rote Beete Würfel auf einen Salatbett, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Fetawürfel, Granatapfelkerne, geröstete Walnüsse, Honig-Balsamico-Dressing.*

Bistro

**Ribolle**

Wilde Küche

## Beilagen

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