

Special diese Woche

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

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.
- Anchovies mit gerösteten Brot ^{a,i}** **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 ^{c,d,j,7}** **24,90**
Rindergulasch gekocht nach Südtiroler Art, mit Rotwein, Zwiebel, Kumin, Paprikapulver, Majoran. Serviert mit Eierspatzle mit Röstzwiebel und Krautsalat.
- 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.

Ravioli gefüllt 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.

Pasta

Carbonara & Salsiccia Ragu auch gluten-free verfügbar
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.

Gnocchi alla Sorrentina ^{a,c} (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.

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, Granatapfelkerne. Orangen Balsamico-Dressing & Granola Nussmix.

Ribelle Salat natur (vegan) ⁱ 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

Ribolle

Wilde Küche

Beilagen

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