

Special diese Woche

Rindercarpaccio ^{a,h}	16,90
<i>Qualitätsfleisch mit einem intensiven und kräftigen Geschmack. Wir garnieren das Carpaccio auf einen Salat-Bett, mit Cherry-Tomaten , Grana Padano, Oliven Öl und aceto balsamico.</i>	
Fischlasagne ^{a,c,l}	19,90
<i>Eine Hausgemachte Lasagna mit frischen Teigblättern, Rotbarsch, Kabeljau, Tomatenwürfel, Erbsen, 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-Oranaendressina.</i>	
Caponata siciliana con Burrata ^{c,i} (vegetarisch)	19,90
<i>Typisches Gemüsemix aus Sizilien, Auberginen, Paprika, Oliven, Sellerie, Tomaten, Kapern, Pinienkerne, Olivenöl, Basilikum. Serviert mit einer Burrata & hausgemachten Basilikum Pesto.</i>	

Antipasti

Bruschetta pomodoro, pesto^{a,c,h} (vegetarisch) **12,90**

6 Bruschette mit Tomaten & Origano, hausgemachten Basilikum Pesto, Salat mit knackigem Gemüse & Senf-Orangendressing.

Anchovis mit gerösteten Brot^{a,l} **8,90**

Sardellenfilets mariniert mit Petersilie & Öl, serviert mit gerösteten Brot (pane casereccio) und Butter.

Tagliere

Ein reich beladenes Holzbrett ("Tagliere"), auf dem herzhaftes Spezialitäten wie Salami, Schinken, Käse, Oliven, Burrata, ... und Brot serviert werden. Alle Wurstwaren frisch von unserem Metzger aus Italien.

Tagliere misto^{6,7,a,j} **14,90**

3 Sorten von Wurst: Lombo (Lende), Coppa, Salame, Parmesanflocken, Grilloliven, Cherry-Tomaten, Salat mit Orangen-Senf Dressing, Brotkorb.

Tagliere Salame naturale^{a,c,j} **15,90**

Besondere Salami ohne Zusatzstoffe. Dazu Parmesanflocken, Grilloliven, Cherry-Tomaten, Salat mit Orangen-Senf Dressing, Brotkorb.

Tagliere Cotto^{a,c,j,6,7} **15,90**

Kochschinken 24 Stunden auf Niedrigtemperatur im Ofen gekocht. Mit Parmesanflocken, Grilloliven, Cherry-Tomaten, Salat mit Orangen-Senf Dressing, Brotkorb.

Tagliere Grande Royal^{a,c,j,6,7} **32,90**

Spianata Romana piccante, Lombata arrosto (gekochter Schinken), Lombo, Coppa, Salame, Parmesanflocken, Grilloliven, Burrata, Cherry-Tomaten, Salat mit Orangen-Senf Dressing. Brotkorb.



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
<i>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 Boloanese "Rauu´"). con Grana Padano.</i>	
Carbonara alla Romana ^{a,c,k}	18,90
<i>Guanciale, Pecorino, pasteurisiertes Eigelb, Schwarzer Pfeffer ...e basta! Kann nicht sehr heiß serviert werden... warum fragen Sie am besten, hat nicht Platz zu schreiben.</i>	
Lasagne alla Bolognese ^{a,c,i}	19,90
<i>Hausgemachte Lasagne mit leckerer Rinds-Bolognese (nach alter Tradition mindestens 3 Stunden geköchelt), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lorbeer, Gewürzen, Parmesan e Mozzarella.</i>	
Risotto mit frischen Pfifferlingen ^c (vegetarisch)	17,90
<i>Für diesen Risotto gebrauchen wir Riso Arborio, mit frischen Pfifferlingen, Petersilie & Grana Padano.</i>	



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 Nuss mix, 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 aefüllte Ravioli mit Schwertfisch!).

Tortelloni Sepiateig gefüllt 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.

Bowl Salate als Hauptgericht unsere Portionen sind ein Sattmacher

- Crunchy Salat mit Granola (vegan) ^{h,j}** **13,90**
Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfel-Kerne. Orangen-Senf 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.