

Special diese Woche

Rindercarpaccio ^{a,h}

16,90

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.

Lasagne Salsiccia mit Steinpilze ^{a,c}

19,90

Eine Hausgemachte Lasagna mit frischer Salsiccia, Steinpilze, Tomatenwürfel, Grana Padano, Burrata.

Caponata siciliana con Burrata ^{c,i} (vegetarisch)

15,90

Typisches Gemüsemix aus Sizilien, Auberginen, Paprika, Oliven, Sellerie, Tomaten, Kapern, Pinienkerne, Olivenöl, Basilikum. Serviert mit einer Burrata & hausgemachten Basilikum Pesto.

Pinsa romana (Pizza)

Pinsa romana tricolore ^{a,c,h} (vegetarisch)

15,90

Pinsa ist leichter verdaulich als Pizzateig, da der Teig bis zu 72 stunden reift und spezielle Mehlsorten (weniger Gluten) enthält , auch weniger Hefe verwendet wird. Unsere Pinsa wird mit Tomatensoße, Tomatenwürfel, 1 Burrata und hausgemachten Basilikumpesto serviert.

extra mit spianata romana - salami (leicht scharf) dazu.

16,90

Suppe... ein Sattmacher

Als Vorspeise 9,90

Afghanischer Linseneintopf i (vegan)

12,90

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

Südtiroler Gerichte

Südtiroler Rindsgulasch mit Eierspätzle ^{a,c,d,7}

24,90

Rind-Gulasch auf Südtiroler Art zubereitet, mit Rotwein, Zwiebeln, Paprika- Kreuzkümmelpulver. Serviert mit Eierspätzle und Röstzwiebel.

Südtiroler Knödelteller ^{a,c,d,j} (vegetarisch)

20,90

Hausgemachte Knödel, ein Tris aus 1 Kasknödel, 1 Spinatknödel, 1 Ronenknödel (Rote Beete mit Fetakern). Serviert auf ein Salatbett, Kübiskernöldressing & Grana Padano.

Südtiroler Dessert

Schoko-Zimt Knödel ^{a,c}

7,90

Ein hausgemachter leicht süßer Knödel mit Schokoladenkern, dazu 1 Kugel Vanilleeis.

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.

Caponata siciliana ⁱ (vegan) **8,00**

Typisches Gemüsemix aus Sizilien, Auberginen, Paprika, Oliven, Sellerie, Tomaten, Kapern, Pinienkerne, Olivenöl.

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.

Bistro

Ribolle

Wilde Küche

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, pasteurisiertes 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.

Spaghetti al Pesto e Pomodorini ^{a,c} (vegetarisch)

17,90

Spaghetti mit hausgemachten Basilikumpesto angeschwenkt mit Cherry-Tomaten & Grana Padano.

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 gefüllte 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, Granatapfelkerne. Orangen-Senf 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.

Beilagen

Kleiner gemischter Salat^j <i>Feine Salatblätter mit knackigem Gemüse & Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel. Mit hausgemachten Orangen-Senf-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>Hausgemachter Hummus Teller mit gerillten Oliven.</i>	8,90