

Antipasti

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

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

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.

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

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

Sapore mediterraneo con Burrata ^{c,i} (vegetarisch) **15,90**

Halbgetrocknete marinierte Tomaten (diese schmecken nach Sonne), Cherry-Tomaten, Grillooliven, serviert mit einer Burrata & hausgemachten Basilikum Pesto.

Pinsa romana (Pizza)

Falls Sie es scharf wollen, fragen Sie nach unseren hauseigenen eingelegten Chili.

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 Salami 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.

Fleisch & Vegane 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.

Rote Beete Maultaschen auf Salatbett mit Walnüssen ^{a,h,j} (vegan)

21,90

Vegane Maultaschen mit aromatischer Füllung aus frischen Kartoffelteig, Rote Beete und frischen Meerrettich von Hand gerollt mit feinwürziger Note. Serviert aus ein Salatbett mit knackigem Gemüse, Orangendressing, Walnüsse, steirisches Kürbiskernöl.

Südtiroler Dessert

Schoko-Zimt Knödel ^{a,c}

7,90

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

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.

Lasagne Salsiccia mit Steinpilze ^{a,c} **19,90**

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

Trofie al Pesto e Pomodorini ^{a,c} (vegetarisch) **17,90**

Trofie ist die typische Pastaform für eine leckere Pasta mit hausgemachten Basilikumpesto angeschwenkt mit 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, Granatapfel-Kerne. 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