

Mittagsmenü (Mo-Fr): bis ca. 16:00 Uhr

Business Lunch

Gemischten Salat oder Linsensuppe als Vorspeise für 15,90. Ohne
Vorspeise 13,50

Lasagne alla Bolognese ^{a,c,i}

Hausgemachte Lasagne mit leckerer Rinds-Bolognese (nach alter Tradition mindestens 3 Stunden geköchelt), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lorbeer, Gewürzen, Parmesan e Mozzarella.

Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine ^{a,c,d,i,j,k}

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} (mit Guanciale / Schweinebacke)

Guanciale, Pecorino, pasteurisiertes Eigelb, Schwarzer Pfeffer ...e basta! Kann nicht sehr heiß serviert werden... warum fragen Sie am besten, hat nicht Platz zu schreiben.

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

Trofie ist die typische Pastaform für eine leckere Pasta mit hausgemachten Basilikumpesto angeschwenkt mit Tomaten & Grana Padano.

Buddha Bowl (vegan & gluten-free) ^{h, f, j}

Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Gemüse- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat mit Gemüse, Brokkoli mit Sesamöl, Falafel, Süßkartoffel, Kürbiskerne & Granatapfelkerne.

Getränk der Woche (Extra nicht inbegriffen)

Rosa Drachenfrucht-Limonade

3,80

Suppe... ein Sattmacher

Afghanischer Linseneintopf i (vegan)

10,90

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

Hauptgericht

Ribelle Bowl mit Hühnerbruststreifen (gluten-free) ^{h,j}

14,90

Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Gemüse- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat mit knackigen Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Hühnerbruststreifen (Halal) Kürbiskerne & Granatapfelkerne.

Cous Cous alla Siciliana e Burrata ^{c,i} (vegetarisch)

14,90

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

Rindercarpaccio auf Salat ^{a,h}

14,90

Qualitätsfleisch mit einem intensiven und kräftigen Geschmack. Wir garnieren das Carpaccio auf einen Salat-Bett, mit Cherry-Tomaten , Grana Padano , Oliven Öl & Aceto Balsamico.

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

17,90

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

Bowl Salate als Hauptgericht

Ribelle Salat natur (vegan) ^j **10,90**

Großer frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfelkerne. Mit Orangen-Senf-Balsamico Dressing.

Crunchy Salat mit Granola (vegan) ^{h,j} **11,90**

Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfelkerne. Mit Orangen-Senf-Balsamico-Dressing & Granola Nuss Mix.

Caesar Salat Bowl alla Ribelle ^{a,c,j,l} **14,90**

Gemischte Salatblätter, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Croutons, Hühnerbruststreifen (Halal), hausgemachter Dressing (wir lieben dieses Dressing), Parmesan-Flocken, Pfeffer, Balsamico Creme.

Rote Beete & Feta Salat (vegetarisch) ^h **13,90**

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