

Antipasti

Anchovis mit gerösteten Brot ^{a,l} **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.

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

Cherry-Tomaten, frischer Basilikum, Olivenöl, Grilloliven, 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**



Special diese Woche Fisch

Paccheri con pesce spada e Melanzane ^{a,l}

19,90

Ein klassiker der sizilianischen Küche. Wir servieren es mit Paccheri (Pastasorte die zu Fisch geeignet ist), Schwertfisch, Auberginen, Dattel-Tomaten, Petersilie.

Polipetti alla luciana ^{a,l}

19,90

Ein typisches Rezept aus Neapel. Sie heissen "alla luciana" weil sie den Namen von den Viertel in Neapel Santa Lucia haben, eine Gemeinschaft von Fischer. Wirn servieren diese Baby Pulpo gekocht in Tomatensosse, Kapern, Olivenöl, Chili, Petersilie. Dazu geröstetes Brot.

Polipetti alla luciana con Fettuccine ^{a,l}

21,90

Ein typisches Rezept aus Neapel. Sie heissen "alla luciana" weil sie den Namen von den Viertel in Neapel Santa Lucia haben, eine Gemeinschaft von Fischer. Wirn servieren diese Baby Pulpo gekocht in Tomatensosse, Kapern, Olivenöl, Chili, Petersilie. Serviert angeschwenkt mit Fettuccine.

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 Spätzle ^{a,c,7}

24,90

Rind-Gulasch auf Südtiroler Art zubereitet, mit Rotwein, Zwiebeln, Paprika- Kreuzkümmelpulver. Serviert mit Spätzle 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 auf 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.

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.

Risotto mit Steinpilze^c (vegetarisch)

17,90

Ein Risotto all onda (die Welle). Wir gebrauchen für unseren Risotto, riso arborio. Mit Steinpilzen, Petersilie, Schalotten, 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.

Bistro

Ribelle

Wilde Küche

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