

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

Business Lunch

**Gemischten Salat oder Linsen- oder Kürbissuppe 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 Spaghettoni ^{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.

Risotto mit Kürbis & Gorgonzola ^c (vegetarisch)

Ein Risotto all onda (die Welle). Wir gebrauchen für unseren Risotto, riso arborio. Mit Hokkaido Kürbis, Gorgonzola, Schalotten, 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)

Maracuja - Lime 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.

Cremige Kürbiscrèmesuppe (vegan)

10,90

Der Herbst ist wieder da und es gibt wieder Kürbis. Unsere Kürbiscrèmesuppe, Hokkaido Kürbis, Kartoffel, Kokosmilch, Orange. Serviert mit Steirischen Kürbiskernöl.

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.

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 Eier-Spätzle^{a,c,d,j,7}

18,90

Rind-Gulasch auf Südtiroler Art zubereitet, mit Rotwein, Zwiebeln, Paprika- Kreuzkümmelpulver. Serviert mit Spätzle und Röstzwiebel und Krautsalat als Beilage.

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

13,90

Cherry-Tomaten, frischer Basilikum, Olivenöl, Grilloliven, serviert mit einer Burrata & hausgemachten Basilikum Pesto.

Ristro

Ribelle

Wilde Küche

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.