Bistro

Rebelle

Wilde Küche

20. Okt

Special diese Woche
Fisch

Paccheri con pesce spada e Melanzane [a,l] — 21,90
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] — 18,90
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. Wir servieren diese Baby Pulpo gekocht in Tomatensosse, Kapern, Olivenöl, Chili, Petersilie. Dazu geröstetes Brot.

Polipetti alla luciana con Spaghettoni [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. Serviert angeschwenkt mit Spaghettoni.

Gamberi in padella Ámmuddica [a,m] — 19,90
Ein typisches sizilianisches Gericht. Ammuddica sind geröstete Brotwürfel in Olienöl, Petersilie, Chili, Mandeln. Wir servieren diese mit 10 Black Tiger Garnelen angeschwenkt in Knoblauch, Zitronenabrieb, Cherry -Tomaten, Weisswein. Serviert mit gerösteten Brot.

Bistro Ribelle Wilde Küche

Tagliere Antipasti oder kleiner Snack zum Aperitivo

Ein reich beladenes Holzbrett ("Tagliere"), auf dem herzhafte 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] **15,90**
3 Sorten von Wurst: Lombo (Lende), Coppa, Salame, Parmesanflocken, Grilloliven, Cherry-Tomaten, Salat mit Orangen-Senf Dressing, Brotkorb.

Tagliere Spianata romana piccante [a,c,j] **15,90**
Scharfer Salami ohne Gluten. 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

Ribelle

Wilde Küche

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.

Bistro

Rebelle

Wilde Küche

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.

Kürbissuppe mit Kokosmilch (vegan) 12,90
Eine cremige Kürbissuppe mit Hokkaido Kürbis, Kartoffel, Zwiebel, Limette, Ras el Honout, Kokosmilch. Getoppt mit Kürbiskernen und Steirisches Kürbiskernöl.

Fleisch & Vegetarisches Südtiroler Gericht

Südtiroler Rindsgulasch mit Semmel-Knödel [a,c,d,j,7] 26,90
Rind-Gulasch auf Südtiroler Art zubereitet, mit Rotwein, Zwiebeln, Paprika- Kreuzkümmelpulver. Serviert mit 2 hausgemachten Semmelknödel und Krautsalat als Beilage.

Südtiroler Knödel mix [a,c,d] **(vegetarisch)** 21,90
Handgerollte Knödel, 3 verschiedene Knödel (Rote Beete mit Fetakern, Spinat, Bergkäse). Serviert auf ein Salatbett mit knackigem Gemüse & Balsamicodressing. Getoppt mit geschmolzener Butter mit Schnittlauch und Grana Padano.

Südtiroler Dessert

Schoko-Zimt Knödel [a,c] 7,90
Ein hausgemachter leicht süßer Knödel mit Schokoladenkern, dazu 1 Kugel Vanilleeis.

Tips not included. Allergene Zusatzstoffe: siehe letzte Seite der Karte Tips not included

Bistro

Ribelle

Wilde Küche

Pasta

Carbonara & Salsiccia Ragu auch gluten-free verfügbar
Einfach Bescheid geben falls gewünscht

Salsiccia-Ragu´ mit Spaghetti trafilate a bronzo [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.

Paccheri al pesto di agrumi e pistacchio [a,c] **(vegetarisch)** **17,90**
Paccheri ist eine Pastaform aus Napoli. Wir servieren diese mal anders, mit einen Pesto aus Zitrusfrüchten, Pistazienpesto, Cherry-Tomaten. Getoppt mit 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.

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, Granatapfel-Kerne. Orangen-Senf Balsamico-Dressing & Granola Nussmix.

Ribelle Salat natur (vegan) [j] — 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.

Bistro

Rebelle

Wilde Küche

Beilagen

Kleiner gemischter Salat[j] **6,90**
Feine Salatblätter mit knackigem Gemüse & Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel. Mit hausgemachten Orangen-Senf-Balsamico Dressing.

Friarielli alla napoletana **6,90**
Junger Stangelkohl typisches Rezept aus Neapel, mit Peperoncino.

Kleiner Tomatensalat **6,90**
Tomatensalat aus Cherry-Tomaten mit Frühlingszwiebel & Olivenöl.

Oliven & Hummus **8,90**
Hausgemachter Hummus Teller mit gegrillten Oliven.