Bistro

Rebelle

Wilde Küche

Special diese Woche

Fisch

Paccheri con pesce spada e Melanzane a,l **22,90**

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 vom Viertel Santa Lucia in Neapel haben, einer Fischergemeinschaft. Wir servieren diese Baby Pulpo gekocht in Tomatensosse, Kapern, Olivenöl, Chili, Petersilie. Dazu geröstetes Brot.

Polipetti alla luciana con Spaghettoni a,l **22,90**

Ein typisches Rezept aus Neapel. Sie heissen "alla luciana" weil sie den Namen vom Viertel Santa Lucia in Neapel haben, einer Fischergemeinschaft. Wir servieren diese Baby Pulpo gekocht in Tomatensosse, Kapern, Olivenöl, Chili, Petersilie. Serviert angeschwenkt mit Spaghettoni.

Gamberi in padella Ámmuddica a,m **20,90**

Ein typisches sizilianisches Gericht. Ammuddica sind geröstete Brotwürfel in Olivenöl, Petersilie, Chili, Mandeln. Wir servieren diese mit 7 Black Tiger Garnelen angeschwenkt in Knoblauch, Zitronenabrieb, Cherry -Tomaten, Weißwein. Serviert mit gerösteten Brot.

Bistro

Ribelle

Wilde Küche

Antipasti

Anchovis mit gerösteten Brot a,l 9,90

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

Rindercarpaccio a,h 17,90

Qualitätsfleisch mit einem intensiven und kräftigen Geschmack. Wir garnieren das Carpaccio auf ein Salatbett, mit Cherry-Tomaten , Grana Padano, Olivenöl und aceto balsamico.

Bruschetta pomodoro, pesto a,c,h (vegetarisch) 13,90

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

Burrata alla Pizzaiola c (vegetarisch) 16,90

Eine Burrata aus Napoli serviert mit einer leckeren warmen Tomatensosse mit Basilikum, nativen Olivenöl, hausgemachten Basilikumpesto.

Pinsa romana (Pizza)

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

Pinsa romana tricolore a,c,h (vegetarisch) 16,90

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

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

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 Hanout, Kokosmilch. Getoppt mit Kürbiskernen und steirischem 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) **22,90**
Handgerollte Knödel, 3 verschiedene Knödel (Rote Beete mit Fetakern, Spinat, Bergkäse). Serviert auf ein Salatbett mit knackigem Gemüse & Balsamicodressing. Getoppt mit geschmolzener Butter, Schnittlauch und Grana Padano.

Norddeutsch

Grünkohl mit Knacker [j,k,3,6] **21,90**
Endlich hat die Saison vom Grünkohl begonnen. Serviert mit 2 Knacker, Kartoffeln & Senf.

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 20,90
Gemischte Salatblätter, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Croutons, Hühnerbruststreifen (Halal), hausgemachter Dressing, Parmesan-Flocken, Pfeffer, Balsamico Creme.

Ziegenkäse überbacken mit Honig auf Salatbett h (vegetarisch) 18,90
Ziegenkäsescheiben überbacken mit Honig und Walnüssen. Serviert auf Salatbett mit knackigen Gemüse, Frühlingszwiebel, Cherry-Tomaten, Rote Beete. Mit 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 Stängelkohl, ein 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.