

22.05.23

### Antipasti

**Bruschette mit Pesto & Cherry-Tomaten (4Stk.)<sup>a,h</sup>** **8,90**  
*Wir garnieren den Teller mit einen gemischten Salat mit Kürbiskerndressing.*

**Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Senf-Orangen-Dressing & Nüssen (vegan)<sup>h,j</sup>** **9,90**

**Rindercarpaccio<sup>a,h</sup>** **15,90**  
*Wir garnieren das Carpaccio auf einem Salat-Bett, mit Cherry-Tomaten , Grana Padano Flocken und Zitrone & natives Olivenöl.*

**Burrata aus Napoli mit Tomaten-Brotsalat<sup>a,c</sup> (vegetar.)** **14,90**  
*Eine Burrata serviert mit hausgemachten Pesto, Brotsalat aus Friselle (Brot aus Apulien), Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Basilikum & Olivenöl.*

**Vitello tonnato<sup>c,d,l</sup>** **16,90**  
*aus Kalbsfleisch, mit hausgemachter Tonnato-Soße, Cherry-Tomaten.*

### Suppe

*Als Vorspeise 8,90. Als Hauptgericht 12,90.*

**Gazpacho Andaluz<sup>a</sup> (vegan)** **12,90**  
*Eine kalte Suppe aus Tomaten, Gurken, Brot, roten Zwiebeln, Paprika.*

## Pasta

**Salsiccia-Ragu´ mit Fettuccine** <sup>a,c,d,i,j,k</sup> **16,90**

*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´"), wir servieren das Ragu´ mit Fettuccine.*

*..... auf Wunsch auch mit gluten-freier Pasta: + € 1,90*

**Carbonara alla Romana** <sup>a,c,k</sup> **15,90**

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

## Hauptgerichte

**Ribelle Bowl (vegan & gluten-free)** <sup>f,h</sup> **18,90**

*Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Süßkartoffel, Salat, Kichererbsen Curry in Kokosmilch, hausgemachte Kürbis-Falafel, Brokkoli mit Sesamöl & Nüsse.*

**Überbackener Ziegenkäse auf Salat** <sup>h,j</sup> **17,90**

*Überbackener Ziegenkäse mit Honig & Walnüssen serviert auf einem Salatbett mit knackigem Gemüse und Birnen. Kürbiskern-Balsamico Dressing.*

**Salat Imperatore Cesare** <sup>a,c,j,l</sup> **17,90**

*Gemischter Salat mit Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln, Croutons, Parmesanflocken, Hühnerbruststreifen und hausgemachten Dressing: alla Caesar-Ribelle.*

**Lasagne alla Bolognese** <sup>a,c,i</sup> **17,90**

*Hausgemachte Lasagne mit Rinds-Bolognese (nach Tradition 3 Stunden geköchelt), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lorbeer, Gewürzen & Parmesan.*

## Special Karte diese Woche

<b>Südtiroler Kaspressknödel auf Spargelsalat (vegetarisch)</b> <sup>a,c,d</sup> <i>Hier ist alles hausgemacht wie in meiner Heimat. Herrliche Kassemelknödel serviert auf Rote Beete Carpaccio, Parmesan, Spargelsalt &amp; Krautsalat.</i>	<b>18,90</b>
<b>Südtiroler Speckknödel auf Krautsalat</b> <sup>c,c,d,6</sup> <i>Hausgemachte Speckknödel auf Südtiroler Krautsalat (mit Kümmel) und gebratene</i>	<b>17,90</b>
<b>Fettuccine al Pesto mit Spargel</b> <sup>a,c,h</sup> <i>Mit hausgemachten Basilikumpesto, weißer &amp; grüner Spargel.</i>	<b>15,90</b>
<b>Tagliata di Manzo (220gr.)</b> <i>Argentinisches Entrecote-Streifen serviert auf Salatbett mit Cherry-Tomaten &amp;</i>	<b>24,90</b>
<b>Spargel-Quiche mit Salat</b> <sup>a,c,d,i</sup> <i>Hausgemachte Quiche mit Spargel &amp; Lauch. Serviert mit großem Salat mit knackigem Gemüse &amp; Orangen Dressing.</i>	<b>15,90</b>