

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** a,c,d,i,j,k

16,90

Diese Soße ist eine Drobe: 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** a,c,k

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)** f,h

18,90

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

**Überbackener Ziegenkäse auf Salat** h,j

17,90

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

**Salat Imperatore Cesare** a,c,j,l

17,90

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

**Lasagne alla Bolognese** a,c,i

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