

Antipasti

Tagliere Antipasti italiano Ribelle für 2 Personen ^{a,c,j,k}	24,90
<i>Tagliere Ribelle mit: Porchetta, Mortadella, Pecorino Käse, Oliven, getrocknete Tomaten, Sommer-Trüffel, Mostarda.</i>	
Tagliere Antipasti italiano Ribelle für 1 Personen ^{a,c,j,k}	14,90
Bruschette mit Pesto & Cherry-Tomaten (4Stk.) vegan ^{a,h}	9,90
<i>Wir garnieren den Teller mit einen gemischten Salat, knackigem Gemüse & Oliven.</i>	
Crunchy Salat mit Granola (vegan) ^{h,j}	9,90
<i>Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Granatapfel-Kerne. Balsamico-Dressing & Granola Nussmix.</i>	

Suppe

Als Vorspeise 8,90.

Afghanischer Linseneintopf ⁱ (vegan)	12,90
<i>Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.</i>	
Berliner Kartoffelsuppe mit Bockwurst ^{c,i,j,k}	13,90
<i>Mit Gemüse wie Porree, Karotten, Knollensellerie, gewürfelter Schinken, Muskat, gebratene Bockwurst. Ein Sattmacher diese Berliner Suppe.</i>	
Cremige Kürbissuppe mit Kokosmilch ¹¹	12,90
<i>Die Kürbiscremsuppe mit Pepp. Schmeckt leicht asiatisch. Mit Kürbiskerne & steirisches Kürbiskernöl.</i>	

Bistro

Ribelle

Wilde Küche

Vegetarische Hauptspeisen

Burrata mit caponata alla siciliana (vegetarisch) ^{a,c,h,i} **16,90**
*Typisches Gemüsemix aus Sizilien, Aubergininen, Paprika, Oliven, Sellerie, Tomaten, Kapern
Pinienkerne, Pane Carasau. Dazu eine Burrata aus Napoli mit hausgemachten Pesto.*

Überbackener Ziegenkäse auf Salat (vegetarisch) ^{h,j} **16,90**
*Überbackener Ziegenkäse mit Honig & Walnüssen serviert auf einem Salatbett mit knackigem Gemüse,
Oliven, Trauben & -Tomaten. Kürbiskern-Balsamico Dressing.*

Bowls

Ribelle Bowl (vegan & gluten-free) ^{f,h} **18,90**
*Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Gemüse- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat mit Gemüse,
Brokkoli in Sesamöl, Falafel, Süsskartoffel, Kürbiskerne & Granatapfelkerne.*

Caesar Salat alla Ribelle ^{a,c,j,l} **19,90**
*Gemischte Salatblätter, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Croutons, Hühnerbruststreifen,
hausgemachter Dressing, Parmesan-Flocken, Orangen-Pfeffer.*

Fleischgerichte

Cappellacci gefüllt mit Hirsch ^{a,7} **19,90**
Cappellacci (grosse Ravioli) in einer Rotwein-Schalottensauce mit Rosmarin & Parmesanflocken.

Rinderschmorbraten mit Rotkohl & Speckknödel ^{a,c,d,7} **21,90**
*Bratenscheiben in einer leckeren Gemüse-Rotwein Soße (ohne Zusatzstoffe), dazu hausgemachter
Südtiroler Kasknödel & Orangen-Rotkohl.*

Entrecote (220gr.) mit Pfeffersosse ^{c,f,7} **22,90**
*Entrecote in einer grünen Pfeffer-Rahm-Brandy Sosse. Dazu Brokkoli mit Sesamöl & Riso Venere
(italienischer schwarzer Reis, reich an Mineralien & Protein).*



Pasta

Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine ^{a,c,d,i,j,k} **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'"), con Grana Padano.

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

Carbonara alla Romana ^{a,c,k} **15,90**
Guanciale, Pecorino, pastorigiertes Eigelb, Schwarzer Pfeffer ...e basta! Kann nicht sehr heiss serviert werden... warum fragen Sie am besten, hat nicht Platz zu schreiben.

Gnocchi gefüllt mit Kürbis (vegetarisch) ^{a,c} **16,90**
diese servieren wir mit einer Kürbis-Gorgonzolacreme. Obendrauf Amarettini. Mit Amaretti ist typisch aus Mantova, eine wunderschöne Stadt in Nord-Italien.

Lasagne alla Bolognese ^{a,c,i} **17,90**
Hausgemachte Lasagne mit leckerer Rinds-Bolognese (nach alter Tradition mindestens 3 Stunden geköchelt), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lorbeer, Gewürzen, Parmesan e Mozzarella.

Tortelloni Sepiateig gefüllt mit Wildlachs ^{a,l,m} **18,90**
Diese servieren wir mit einer Zitronen-Dill-Hummer-Butter Sosse & Parmesanflocken.