

Mittagsmenü (Mo-Fr): bis ca. 15.30 Uhr

Business Lunch

Eine Vorspeise nach Wahl: gemischten Salat, Linsen-, Kürbissuppe
für 13,90 Ohne Vorspeise 12,50

Lasagne alla Bolognese ^{a,c,i}

Hausgemachte Lasagne mit leckerer Rinds-Bolognese (nach alter Tradition mindestens 3 Stunden geköchelt), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lorbeer, Gewürzen, Parmesan e Mozzarella.

Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine ^{c,d,i,j,k,a}

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}

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

Pasta e Fagioli ^{a,c,i} (vegetarisch, ohne Parmesan vegan)

Typisches Rezept aus Venetien (aber jede Region in Italien hat sein Rezept), braune Borlotti-Bohnen, mit soffritto (Zwiebel, Sellerie, Karotten), dazu Mafalda Pasta, Parmesan, Olivenöl, Pfeffer.

Buddha Bowl (vegan & gluten-free) ^{h,f,j}

Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Gemüse- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat mit Gemüse, Brokkoli in Sesamöl, Falafel, Süsskartoffel, Kürbiskerne & Granatapfelkerne.

Getränk der Woche (Extra nicht inbegriffen)

Matete (Mate grün, Argentinisches Nationalgetränk)

3,60

Bistro

Ribolle

Wilde Küche

Suppe

Afghanischer Linseneintopf ⁱ (vegan)

9,90

Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.

Cremige Kürbissuppe mit Kokosmilch ^h (vegan)

9,90

Die Kürbiscrèmesuppe mit Pepp. Schmeckt leicht asiatisch. Mit Kürbiskerne & steirisches Kürbiskernöl.

Salate & Bowls & mehr

Salat Imperatore Cesare ^{a,c,j,l}

14,90

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

Spinat-Quiche & Salat (vegetarisch) ^{a,c,d,j}

12,90

Hausgemachte Quiche mit Gemüse & Parmesan . Serviert mit gemischten Salat & knackigem Gemüse.

Burrata e caponata siciliana ^{c,h,i} (vegetarisch)

13,90

Typisches Gemüsemix aus Sizilien, Aubergininen, Paprika, Oliven, Sellerie, Tomaten, Kapern Pinienkerne. Dazu eine Burrata aus Napoli mit hausgemachten Pesto.

Crunchy Salat mit Granola (vegan) ^{h,j}

8,90

Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Granatapfel-Kerne. Balsamico-Dressing & Granola Nussmix.

Grünkohl & Knacker j,k

14,90

Kräftiger hausgemachter Grünkohl nach Holsteiner Art, serviert mit Knacker, Kartoffel, Senf.