

Antipasti

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

Suppe

Als Vorspeise 8,90.

- Afghanischer Linseneintopf** ⁱ (vegan) **12,90**
Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.
- Cremige Kürbissuppe mit Kokosmilch** ^u **12,90**
Die Kürbiscremsuppe mit Pepp. Schmeckt leicht asiatisch. Mit Kürbiskerne & steirisches Kürbiskernöl.

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.

Spinat-Quiche & Salat (vegetarisch) ^{a,c,d,j} 16,90
 Hausgemachte Quiche mit Gemüse & Parmesan . Serviert mit gemischtem Salat & knackigem Gemüse.

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 hausgemachten Rotwein-Gemüsesauce mit Rosmarin &
 Parmesanflocken.

Grünkohl mit Knacker & Kassler ^{j,k} 19,90
 Kräftiger hausgemachter Grünkohl nach Holsteiner Art, serviert mit Knacker, Kassler, Kartoffel, Senf.

Ristro

Ribolle

Wilde Küche

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.

Südtiroler Schlutzkrapfen ^{a,c} **16,90**

Ravioli gefüllt mit Topfen (Quark) und Spinat. Angeschwenkt in Butter, Parmesan & Schnittlauch.

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.