

Antipasti

- Tagliere Antipasti italiano Ribelle für 2 Personen** ^{a,c,j,k} **28,90**
Tagliere Ribelle mit: Prosciutto di Parma, Salame piccante, Mortadella, Pecorino Käse, Montasio, Oliven, getrocknete Tomaten, eingelegtes Gemüse.
- Tagliere Antipasti italiano Ribelle für 1 Personen** ^{a,c,j,k} **16,90**
- Bruschette mit Pesto & Cherry-Tomaten (4Stk.) vegan** ^{a,h} **11,90**
Wir garnieren den Teller mit einen gemischten Salat, knackigem Gemüse auf Kürbiskernöl Dressing & Oliven.
- Chrunchy Salat mit Granola (vegan)** ^{h,j} **11,90**
Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Granatapfel-Kerne. Balsamico-Dressing & Granola Nussmix.

Suppe

Als Vorspeise 9,90

- Afghanischer Linseneintopf** ⁱ (vegan) **13,90**
Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.
- Cremige Erbsensuppe mit veganer oder Fleischesser Wurst** **14,90**
Eine cremige Erbsensuppe mit Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln und frischen Gewürzen. Entscheiden Sie welche Wurst Sie dazu haben möchten.
- Berliner Kartoffelsuppe mit Bockwurst** ^k **14,90**
Ein traditionelles Gericht. Mit frischen Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten & Knollenserllerie. Serviert mit gebratenen Bockwurstscheiben & Speckwürfel.

Ristro

Ribolle

Wilde Küche

Vegetarische Hauptspeisen

Burrata mit caponata alla siciliana (vegetarisch) ^{a,c,h,i} **18,90**
*Typisches Gemüsemix aus Sizilien, Aubergininen, Paprika, Oliven, Sellerie, Tomaten, Kapern
Pinienkerne, Pane Carasau. Dazu eine Burrata aus Napoli mit hausgemachten Pesto.*

Nussbraten mit Ofengemüse (vegetarisch) ^{a,c,d,e,h,j} **19,90**
*Saftiger Nussbraten (ohne Fleisch) mit gemischten Nüssen, Möhren, Tomaten, Parmesan & frischen
Kräutern. Dazu Ofengemüse & Preiselbeermarmelade (schmeckt sehr lecker...).*

Bowls

Ribelle Bowl (vegan & gluten-free) ^{f,h,j} **19,90**
*Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Gemüse- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat mit Gemüse
& Granola Nussmix, Brokkoli in Sesamöl, Falafel, Süsskartoffel, Kürbiskerne & Granatapfelkerne.*

Fleischgerichte

Paccheri al Ragu' Napoletano ^{a,c} **18,90**
*Das Sonntagsggericht von Napoli. Bratenstreifen mit Salsiccia geköchelt 4 Stunden in Tomaten. Dazu gibt
es Paccheri (Pasta) mit Ricotta Salata.*

Argentinisches Entrecote auf Salat ^{a,c} **24,90**
*Entrecotestreifen (250 gr.) auf knackigen Salat mit Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Brokkoli,
Parmesanflocken & Kräutercroutons. Mit Balsamico-nativem Olivenöl-Dressing.*

Rinderschmorbraten mit Ofengemüse & Speckknödel ^{a,c,d,7} **24,90**
*Rinderbraten gekocht in einer leckeren Gemüse-Rotwein Soße (ohne Zusatzstoffe), dazu hausgemachte
Südtiroler Speckknödel & Ofengemüse.*

Ristretto

Ribolle

Wilde Küche

Pasta

Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine ^{a,c,d,i,j,k} **18,90**

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.

Carbonara alla Romana ^{a,c,k} **17,90**

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

Capello di Prete cacio e pepe (vegetarisch) ^{a,c} **19,90**

Kleine Ravioli gefüllt nach römischem Rezept mit cacio (Käse) & Pfeffer. Angeschwenkt mit ciliegine (italienische cherry-Tomaten) & Basilikum. Getoppt mit Pecorino romano.

Lasagne alla Bolognese ^{a,c,i} **19,90**

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} **20,90**

Diese servieren wir mit einer Zitronen-Dill-Hummer-Butter Sosse & Parmesanflocken.