

## Antipasti

- Tagliere Antipasti italiano Ribelle für 2 Personen** <sup>a,c,j,k</sup> **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** <sup>a,c,j,k</sup> **16,90**
- Bruschette mit Pesto & Cherry-Tomaten (4Stk.) vegan** <sup>a,h</sup> **11,90**  
*Wir garnieren den Teller mit einen gemischten Salat, knackigem Gemüse auf Kürbiskernöl Dressing & Oliven.*
- Chrunchy Salat mit Granola (vegan)** <sup>h,j</sup> **11,90**  
*Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Granatapfel-Kerne. Balsamico-Dressing & Granola Nussmix.*

## Suppe

Als Vorspeise 9,90

- Afghanischer Linseneintopf** <sup>i</sup> (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** <sup>k</sup> **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)** <sup>a,c,h,i</sup> **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)** <sup>a,c,d,e,h,j</sup> **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)** <sup>f,h,j</sup> **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** <sup>a,c</sup> **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** <sup>a,c</sup> **24,90**  
*Entrecotestreifen (250 gr.) auf knackigen Salat mit Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Brokkoli,  
Parmesanflocken & Kräutercroutons. Mit Balsamico-nativem Olivenöl-Dressing.*

**Rinderschmorbraten mit Ofengemüse & Speckknödel** <sup>a,c,d,7</sup> **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** <sup>a,c,d,i,j,k</sup> **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** <sup>a,c,k</sup> **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)** <sup>a,c</sup> **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** <sup>a,c,i</sup> **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** <sup>a,l,m</sup> **20,90**

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