

Vegetarische & vegane Hauptspeise

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.

Zucchini-Quiche & Salat (vegetarisch) ^{a,c,d,j} **17,90**
Hausgemachte Quiche mit Gemüse & Parmesan . Serviert mit gemischten Salat & knackigem Gemüse.

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.

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

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.
- 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.

Handgerollte SÜDTIROLER KNÖDEL

Nur ein echter Knödel ist handgerollt. Nur so erreichen wir den perfekten Geschmack vom ersten bis zum letzten Biss.

Alle Knödel haben ein topping mit brauner Butter & Parmesankäse.

Vegetarisches Knödel Trio (vegetarisch) ^{a,c,d} 21,90

1 Spinat Knödel mit Bergkäse Kern & Südtiroler Krautsalat

1 rote Beete Knödel mit einem zitronig-frischen Ziegenkäse Kern serviert auf Rote Beete Carpaccio mit Zitronen-Vinagrette.

1 veganer Kräuterknödel mit frischen Kräutern serviert mit feinen Salatblättern.

Kaspressknödel auf Salat (vegetarisch) ^{a,c,d} 19,90

3 goldgelb gebratene Kaspress Knödel, das volle Käse Programm mit tiroler Bergkäse. Serviert auf feinen Salatblättern mit knackigem Gemüse & Cherry-Tomaten.

Speckknödel auf Steinpilzragout ^{a,c,d,k} 22,90

3 Speckknödel serviert auf einen Steinpilzragout, Majoran, Schalotten & Speckstreifen. Dazu Südtiroler Krautsalat.

KNÖDEL ALS DESSERT

Schoko-Zimt Knödel ^{a,c,d} 9,90

Mit einem Nuss-Nougat-Kern. Mit Vanilleeis und Obst-Topping

Beilagen

Kleiner gemischter Salat^j <i>Feine Salatblätter mit knackigem Gemüse & Cherry-Tomaten. Mit Orangen-Balsamico Dressing.</i>	6,90
Caponata siciliana (vegetarisch)^{h,i} <i>Typisches Gemüsemix aus Sizilien, Aubergininen, Paprika, Oliven, Sellerie, Tomaten, Kapern Pinienkerne.</i>	8,90
Kleiner Tomatensalat <i>Tomatensalat aus Cherry-Tomaten mit Frühlingszwiebel & Olivenöl.</i>	6,90
Oliven & Hummus <i>Hausegmachter Hummus Teller mit schwarzen leccino Oliven.</i>	7,90