

## Antipasti

**Burrata mit Cherry-Tomaten (vegetarisch) <sup>c</sup>** **16,90**

*Eine cremige Burrata aus Napoli mit Cherry-Tomaten, frischem Basilikum und nativem Olivenöl.*

**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.*

**Afghanischer Linseneintopf mit Bockwurst <sup>i,k</sup>** **14,90**

*Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle & gebratene Bockwurstscheiben.*

### Vegetarische & vegane Hauptspeise

**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.*

**Spinat-Quiche & Salat (vegetarisch)** <sup>a,c,d,j</sup> **17,90**  
*Hausgemachte Quiche mit Gemüse & Parmesan . Serviert mit gemischten Salat & knackigem Gemüse.*

### 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.*

**Caesar Salat alla Ribelle** <sup>a,c,j,l</sup> **19,90**  
*Gemischte Salatblätter, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Croutons, Hühnerbruststreifen,  
 hausgemachter Dressing, Parmesan-Flocken, Orangen-Pfeffer.*

## 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, pastoriertes Eigelb, Schwarzer Pfeffer ...e basta! Kann nicht sehr heiss serviert werden... warum fragen Sie am besten, hat nicht Platz zu schreiben.*

**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.*

## 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) <sup>a,c,d</sup> 21,90**

1 Spinat Knödel mit Bergkäse Kern & Südtiroler Krautsalat

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

1 veganer Kräuterknödel mit frischen Kräuter nserviert mit feinen Salatblättern.

**Kaspressknödel auf Salat (vegetarisch) <sup>a,c,d</sup> 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 <sup>a,c,d,k</sup> 22,90**

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

## KNÖDEL ALS DESSERT

**Schoko-Zimt Knödel <sup>a,c,d</sup> 9,90**

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

## Special Marathon 6.4. / 7.4.

*Damit ihr fit seid...*

<p><b>Gegrillte Hühnerbrust</b>  <i>Einfach gegrillte Hühnerbrust mit Reis und Brokkoli.</i></p>	<b>18,90</b>
<p><b>Pasta mit Hühnerbruststreifen</b> <sup>a,c</sup>  <i>Ein grosser Teller Pasta angeschwenkt mit nativem Olivenöl, Cherry-Tomaten, Grana Padano Käse, Kräutern und Hühnerbruststreifen.</i></p>	<b>18,90</b>
<p><b>Pasta al pomodoro</b> <sup>a,c</sup> (vegetarisch oder vegan)  <i>Ein grosser Teller Pasta mit einer leckeren Tomatensosse, Basilikum &amp; Grana Padano Käse (ohne Käse ist das Gericht vegan), geben Sie bitte bescheid wie es serviert werden soll.</i></p>	<b>15,90</b>

## Beilagen

<p><b>Kleiner gemischter Salat</b><sup>j</sup>  <i>Feine Salatblätter mit knackigem Gemüse &amp; Cherry-Tomaten. Mit Orangen-Balsamico Dressing.</i></p>	<b>6,90</b>
<p><b>Caponata siciliana (vegetarisch)</b><sup>h,i</sup>  <i>Typisches Gemüsemix aus Sizilien, Aubergininen, Paprika, Oliven, Sellerie, Tomaten, Kapern Pinienkerne.</i></p>	<b>8,90</b>
<p><b>Kleiner Tomatensalat</b>  <i>Tomatensalat aus Cherry-Tomaten mit Frühlingszwiebel &amp; Olivenöl.</i></p>	<b>6,90</b>
<p><b>Oliven &amp; Hummus</b>  <i>Hausegmachter Hummus Teller mit schwarzen leccino Oliven.</i></p>	<b>7,90</b>
<p><b>Krautsalat nach Südtiroler Art</b>  <i>Kraut nach Südtiroler Art mit Kümmel.</i></p>	<b>5,90</b>