

## 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*

**Bunter Minestrone (vegan oder vegetarisch) <sup>i</sup>** **13,90**  
*Ein bunter Minestrone mit viel Gemüse und wie die Italiener es essen mit Parmesan & Olivenöl oben drauf. Wenn sie ihn ohne Parmesan wollen geben Sie bitte Bescheid.*

Bistro

**Ribelle**

Wilde Küche

## 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  
Pinienerne, Pane Carasau. Dazu eine Burrata aus Napoli mit hausgemachten Pesto.*

## 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, Avocado-Pfeffer.*

Bistro

**Ribolle**

Wilde Küche

## Pasta & Reis

**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.*

**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.*

**Risotto mit Spargel (vegetarisch)** <sup>c</sup> **16,90**

*Ein cremiger Risotto mit Arborio Reis mit weissen und grünen Spargel & Grana Padano.*

Bistro

**Ribolle**

Wilde Küche

Special diese Woche

**Bis di Cappellacci Ossobuco & Pilzknödel (veget.)<sup>a,c,d</sup> 22,90**

*Riesen Ravioli gefüllt mit Ossobuco aus Kalb & hausgemachte Südtiroler Pilzknödel auf einer cremigen Gorgonzolasosse.*

**Kaspressknödel auf Salat (vegetarisch)<sup>a,c,d,h</sup> 19,90**

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

**Rinderbraten mit Speckknödel<sup>a,c,d</sup> 24,90**

*Ein saftiger Rinderbraten gekocht mit Wurzelgemüse & Rotwein. Dazu gibt es handgemachte Südtiroler Speckknödel & Krautsalat nach Südtiroler Art.*