

Antipasti

- Burrata mit Cherry-Tomaten (vegetarisch) ^c** **16,90**
Eine cremige Burrata aus Napoli mit Cherry-Tomaten, frischem Basilikum und nativem Olivenöl.
- 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

- Bunter Minestrone (vegan oder vegetarisch) ⁱ** **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.

Ristro

Ribelle

Wilde Küche

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.*

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, Avocado-Pfeffer.*

Ristro

Ribolle

Wilde Küche

Pasta & Reis

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.

Risotto mit Spargel (vegetarisch) ^c **16,90**

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



Special diese Woche

Bis di Cappellacci Ossobuco & Pilzknödel (veget.)^{a,c,d} **22,90**
Riesen Ravioli gefüllt mit Ossobuco aus Kalb & hausgemachte Südtiroler Pilzknödel auf einer cremigen Gorgonzolasosse.

Kaspressknödel auf Salat (vegetarisch)^{a,c,d,h} **19,90**
3 goldgelb gebratene Kaspress Knödel, das volle Käse Programm mit tiroler Bergkäse. Serviert auf feinen Salatblättern mit knackigem Gemüse & Cherry-Tomaten mit Kürbiskern dressing.

Speckknödel auf Steinpilzragout^{a,c,d,k} **22,90**
3 Südtiroler Speckknödel serviert auf einen Steinpilzragout , Majoran, Schalotten & Speckstreifen. Dazu Südtiroler Krautsalat.

Bistro

Rebelle

Wilde Küche

Beilagen

Kleiner gemischter Salat^j

Feine Salatblätter mit knackigem Gemüse & Cherry-Tomaten. Mit Orangen-Balsamico Dressing.

6,90

Caponata siciliana (vegetarisch)^{h,i}

Typisches Gemüsemix aus Sizilien, Aubergininen, Paprika, Oliven, Sellerie, Tomaten, Kapern Pinienkerne.

8,90

Kleiner Tomatensalat

Tomatensalat aus Cherry-Tomaten mit Frühlingszwiebel & Olivenöl.

6,90

Oliven & Hummus

Hausegmachter Hummus Teller mit schwarzen leccino Oliven.

7,90

Krautsalat nach Südtiroler Art

Kraut nach Südtiroler Art mit Kümmel.

5,90