

## Antipasti

**Caprese con Burrata (vegetarisch) <sup>c</sup>** **16,90**

*Eine cremige Burrata aus Napoli mit Tomatenscheiben, 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.*

**Gazpacho Andaluz <sup>a</sup> (vegan oder vegetarisch)** **13,90**

*Die Mutter aller Sommersuppen. Wir machen diese Suppe auf unsere Art...Die Basis sind Weissbrot, rote Zwiebel aus Tropea, Tomaten, Gurken, Paprika. On the top Gurken, natives Olivenöl. Diese Suppe wird kalt serviert. Wenn Sie gekochtes Ei dazu wollten Bescheid geben.*

## Bowls vegan & vegetarisch & fleisch

**Burrata Bowl 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.*

**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 Bowl alla Ribelle <sup>a,c,j,l</sup>** **19,90**

*Gemischte Salatblätter, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Croutons, Hühnerbruststreifen (Halal), hausgemachter Dressing, Parmesan-Flocken, Pfeffer, Balsamico Creme.*

Bistro

**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.*

**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.*

**Paccheri mit Spargel auf Grana Padano Fondue (veget.)** <sup>a,c</sup> **18,90**

*Frische Paccheri (Pastaform aus Napoli) angeschwenkt in einer Sosse aus Grana Padano und 2-er Spargel (weiss & grün).*



Special diese Woche

**Triangoli Scampi & Gamberetti all' italiana** <sup>a,d,l,m</sup> **24,90**  
*Ravioli gefüllt mit Shrimps & Garnelen. Angeschwenkt einer Sosse aus Cherry - Tomaten, Weisswein & Garnelen.*

**Forellenfilet auf Salat** <sup>1</sup> **19,90**  
*2 geräucherte Forellenfilets (ohne Haut) serviert auf feinem Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Salsa verde (ital. Salsa aus Petersilie) & Sahne-Meeretich. Unsere Sossen sind hausgemacht.*

**Roastbeef all'inglese** <sup>d,j</sup> **21,90**  
*Kalt servierte Roastbeefscheiben auf Salat & Cherry Tomaten, Balsamico Dressing, Röstkartoffeln, hausgemachter Remoladensosse.*