

Mittagsmenü (Mo-Fr): bis ca. 16:00 Uhr

Business Lunch

Gemischter Salat, Minestrone oder kalter Gazpacho für 15,90 Ohne
Vorspeise 13,50

Lasagne alla Bolognese ^{a,c,i}

Hausgemachte Lasagne mit leckerer Rinds-Bolognese (nach alter Tradition mindestens 3 Stunden geköchelt), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lorbeer, Gewürzen, Parmesan e Mozzarella.

Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine ^{c,d,i,j,k,a}

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}

Guanciale, Pecorino, pastorisiertes Eigelb, Schwarzer Pfeffer ...e basta! Kann nicht sehr heiss serviert werden... warum fragen Sie am besten, hat nicht Platz zu schreiben.

Paccheri mit Spargel auf Grana Padano Fondue (vege) ^{a,c}

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

Buddha Bowl (vegan & gluten-free) ^{h,f,j}

Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Gemüse- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat mit Gemüse, Brokkoli in Sesamöl, Falafel, Süsskartoffel, Kürbiskerne & Granatapfelkerne.

Getränk der Woche (Extra nicht inbegriffen)

Papaya-Himbeere Limonade

3,60

Bistro

Ribelle

Wilde Küche

Suppe

Bunter Minestrone (vegan oder vegetarisch) ⁱ **10,90**

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 ^a (vegan oder vegetarisch) **10,90**

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.

Salate & mehr

Burrata e caponata siciliana ^{c,h,i} (vegetarisch) **15,90**

Typisches Gemüsemix aus Sizilien, Aubergininen, Paprika, Oliven, Sellerie, Tomaten, Kapern Pinienkerne. Dazu eine Burrata aus Napoli mit hausgemachten Pesto.

Chrunchy Salat mit Granola (vegan) ^{h,j} **9,90**

Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Granatapfel-Kerne. Dazu Granola Nussmix.

Caesar Salat alla Ribelle ^{a,c,j,l} **15,90**

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