

## Antipasti

**Panzanella Toscana & Burrata & Prosciutto di Parma** <sup>a,c,k</sup> **17,90**  
*Brotsalat typisch aus der Toscana. Geröstete in Wasser eingeweichte Brotwürfel mit roten Zwiebel, Salatbett, Cherry-Tomaten, Basilikum, Oliven, nativem Olivenöl, Balsamico-Essig. Mit einer Burrata aus Napoli & Prosciutto di Parma.*

**Bruschette mit Pesto & Cherry-Tomaten (4Stk.) vegan** <sup>a,h</sup> **11,90**  
*Wir garnieren den Teller mit einen gemischten Salat, knackigem Gemüse 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.*

Bistro

Ribelle

Wilde Küche

## 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.*

## fleischgericht

**Rinderbraten mit Steinpilzen & Südtiroler Knödel <sup>a,c,d</sup>** **22,90**  
*Rinderbraten gekocht in Wuzelgemüse & Rotwein. Dazu gebackene Steinpilzwürfel & hausgemachte  
Südtiroler Semmelknödel.*

Bistro

**Ribolle**

Wilde Küche

## Pasta

auf Wunsch auch gluten-free Pasta (Lasagne ist nicht möglich)

**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.*

**Pasta al pesto genovese** <sup>a,c,h</sup> **16,90**

*Pasta mit hausgemachten Basilikumpesto, Cherry Tomaten & Grana Padano.*

**Linguina all' arrabiata con polipetti** <sup>a,u</sup> **19,90**

*Linguine in einer leicht scharfen Sosse aus Ciliegine (kleine Tomaten), Oliven, kleine Pulpo, Petersilie.*



## Beilagen

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