

Antipasti

- Panzanella Toscana & Burrata & Prosciutto di Parma** ^{a,c,k} **17,90**
Brotsalat typisch aus der Toscana. Geröstete in Wasser eingeweichte Brotwürfel mit roten Zwiebel, Cherry-Tomaten, Basilikum, Oliven, nativem Olivenöl, Balsamico-Essig, auf ein Salatbett, einer Burrata aus Napoli & Prosciutto di Parma.
- Bruschette mit Pesto & Cherry-Tomaten (4Stk.) vegan** ^{a,h} **11,90**
Wir garnieren den Teller mit einen gemischten Salat, knackigem Gemüse 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

Mal ist es warm...mal ist es kalt...deshalb haben wir den Linseneintopf auch im Sommer...

- Afghanischer Linseneintopf** ⁱ (vegan) **13,90**
Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.

Ristro

Ribelle

Wilde Küche

Bowls vegan & vegetarisch & fleisch

Burrata Bowl 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.

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 Bowl alla Ribelle ^{a,c,j,l} **19,90**

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

fleisch- & fischgericht

Argentinisches Entrecote mit Pasta in Parmesancreme ^{a,c} **28,90**

Argentinisches Entrecote (ca. 220 gr.) serviert mit einer Pasta in einer Creme aus Grana Padano. Dazu kleiner Salat.

Tortelloni Sepiateig mit Wildlachsfüllung ^{a,c,l} **20,90**

angeschwenkt in einer Zitronen-Dill-Soße & Parmesanflocken.

Spinat-Quiche & Salat (vegetarisch) ^{a,c,d,j} **15,90**

Hausgemachte Quiche mit Spinat & Mozzarella . Serviert mit gemischten Salat & knackigem Gemüse.

Bistro

Rebelle

Wilde Küche

Pasta

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

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.

Pasta al pesto genovese ^{a,c,h} (vegetarisch) **16,90**

Pasta mit hausgemachten Basilikumpesto, Cherry Tomaten & Grana Padano.

Frische Tagliolini mit frischen Pfifferlingen ^{a,c,d} **18,90**

Frische Pasta...Tagliolini mit frischen Pfifferlingen e Stracciatella (das Herz von einer Burrata). Sie können dieses Gericht vegetarisch oder extra mit Guanciale (Speck) erhalten. Sagen Sie Bescheid was Ihnen lieber ist.



Beilagen

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