

Getränke

<u>Mineralwasser</u>	0,2l	0,4l
Tafelwasser	2,50 €	3,20 €
	0,5l	0,75l
Teinacher medium oder still	4,20 €	6,30 €
<u>Säfte und Nektar</u>	0,2l	0,4l
Apfelsaft	3,30 €	4,90 €
Orangensaft	3,30 €	4,90 €
Johannisbeerennektar	3,30 €	4,90 €
Maracujanektar	3,30 €	4,90 €
<u>Saft- und Nektarschorle</u>	0,2l	0,4l
Apfelsaftschorle	2,60 €	4,90 €
Johannisbeernektarschorle	2,60 €	4,90 €
Maracujanektarschorle	2,60 €	4,90 €
Orangensaftschorle	2,60 €	4,90 €
Apfel-Johannisschorle	2,60 €	4,90 €
Maracuja- Orangenschorle	2,60 €	4,90 €
Holunderschorle	2,90 €	4,90 €
<u>Softdrinks</u>		0,33l
Coca Cola ^{2,11}		3,80 €
Coca Cola/zero /light ^{2,5,6,7,11}		3,80 €
Mezzo Mix ^{2,11}		3,80 €
Fanta ^{2,3}		3,80 €
Sprite		3,80 €
<u>Schweppes Original</u>	0,2l	0,4 l
Bitter Lemon ^{3,10}	2,60 €	3,80 €
Amarican Ginger Ale ²	2,90 €	4,20 €
Indian Tonic Water ^{3,10}	2,90 €	3,80 €
<u>Eistee Elephant Bay</u>		0,33l
Peach/Pfirsich ³		4,30 €
Lemon/Zitrone ³		4,30 €
Mango Pineapple/Mango Ananas ³		4,30 €
Watermelon/Wassermelone ³		4,30 €

<u>Birra - Bier</u>	0,3l	0,5l
<u>Biere vom Fass:</u>		
Radler ^f	3,30 €	4,30 €
Zwiefalter 1521 ^f	3,30 €	4,30 €
Zwiefalter Pils ^f	3,30 €	4,30 €
Zwiefalter Hefeweizen ^f	3,30 €	4,40 €
<u>Flaschenbiere:</u>		
Zwiefalter Hefeweizen dunkel ^f		4,60 €
Zwiefalter Kristallweizen ^f		4,60 €
Colaweizen mit Zwiefalter Hefeweizen ^{2,11,f}		4,60 €
Alkoholfrei Hefeweizen Zwiefalter ^f		4,20 €
Alkoholfrei Pils Zwiefalter ^f	3,30 €	
<u>Aperitifs</u>		
Prosecco ⁿ		5,90 €
Prosecco Rosé ⁿ		5,90 €
Hugo ^m /Hugo Black		6,90 €
Aperol Spritz ^{1, 2, n}		6,90 €
Aperol Maracuja Spritz ^{1, 2, n}		7,50 €
Campari Soda ^{1, 2}		6,90 €
Campari Orange ^{1, 2}		7,50 €
Martini Bianco ^{1, 2}		6,50 €
Martini Rosso ^{1, 2}		6,50 €
<u>Digestif</u>		
Ramazotti/Rosatto		4,90 €
Averna		4,90 €
Wodka Red Bull		9,50 €
Jack Daniels & Cola		9,50 €
Gin Tonic Hendrick's Gin		9,50 €

Alkoholfreie Aperitifs

<i>Hugo</i> ^{1, 2}	6,50 €
<i>Crodino</i> ^{1, 2, 3}	5,80 €
<i>Crodino Maracuja</i> ^{1, 2, 3}	6,50 €
<i>San Bitter</i> ^{1, 2, 3}	5,80 €
<i>San Bitter Soda oder Orange</i> ^{1, 2, 3}	6,50 €

Bevande Calde – Heißgetränke

<i>Tee</i> ¹¹	3,60 €
<i>(Earl Grey, Früchte, Grüner Tee, Kamillen, Kräuter, Pfefferminz)</i>	
<i>Espresso</i> ¹¹	2,40 €
<i>Espresso Macchiato</i> ^{11, d}	2,60 €
<i>Espresso doppio</i> ¹¹	4,20 €
<i>Espresso corretto</i> ^{n, 11}	4,50 €
<i>Kaffee</i> ¹¹	2,90 €
<i>Cappuccino</i> ^{d, 11}	3,70 €
<i>Latte Macchiato</i> ^{d, 11}	3,80 €

Antipasti - Vorspeisen

Bruschetta con Pomodoro e Basilico ^{f, g} <i>Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum</i>	7,50 €
Verdure alla Griglia <i>Gegrilltes Gemüse nach mediterraner Art</i>	11,50 €
Gambas Aglio e Olio ^k <i>Geschälte Gambas in Chili-Knoblauchöl</i>	14,90 €
Burrata con San Daniele ^{d, f, g, n} <i>Burrata-Käse serviert auf Cocktailtomaten, San Daniele Schinken</i>	15,50 €
Vitello Tonnato ⁱ <i>Milchkalbsbraten-Carpaccio in Thunfischsauce mit Kapern aus Pantelleria garniert</i>	16,50 €
Insalata di Mare ^{i, k, m} <i>Frischer Meeresfrüchtesalat (Seppia, Oktopus, Gambas, Calamari, Miesmuscheln, Vongole Veraci) in Zitronen-Vinaigrette</i>	16,50 €
Carpaccio di Manzo ^d <i>Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan</i>	18,90 €
Tagliere di Salumi e Formaggi ^{d, n} <i>Verschiedene italienische Wurstaufschnitte (Salami, Parmaschinken, Capocollo, Käse) aus dem Piemont und Oliven</i>	25,00 €

Minestre - Suppen

<i>Crema di Pomodoro</i> ^{d, f, g}	7,50 €
<i>Tomatencremesuppe mit Burrataschaum und Basilikum</i>	
<i>Crema di Zucchine</i> ^d	7,50 €
<i>Zuchinicremesuppe mit Burrataschaum</i>	
<i>Gazpacho di Polpo</i> ^m	12,50 €
<i>Kalte Suppe mit Paprika, Gurke, Zwiebel und Oktopus</i>	

Insalate - Salate

<i>Insalata Mista</i>	6,50 €
<i>Gemischter Salat</i>	
<i>Insalata Caprese</i> ^d	13,50 €
<i>Rispen Tomaten fein geschnitten mit Büffelmozzarella</i>	
<i>Insalata Fitness</i> ^d	16,50 €
<i>Gemischter Salat, Karotten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Paprikastreifen, Oliven, Rindfleischstreifen und Parmesanspalten</i>	

Pizze – Pizzen

Focaccia ^{f, g} Pizzafladen mit Oregano, Salz und Öl	6,50 €
Focaccia Liscia ^{f, g} Pizzafladen mit Tomatensauce und Oregano	7,50 €
Margherita ^{d, f, g} Tomatensauce und Fior di Latte D.O.P. und Basilikum	9,00 €
Salami ^{d, f, g} Tomatensauce und Fior di Latte D.O.P. und Salami	9,50 €
Verona ^{d, f, g, 1} Tomatensauce, Fior di Latte D.O.P., Hinterschinken und frische Champignons	10,50 €
Hawaii ^{d, f, g, 1} Tomatensauce und Fior di Latte D.O.P., Hinterschinken und Ananas	11,50 €
Diavolo ^{d, f, g, 1} Tomatensauce, Fior di Latte D.O.P., scharfe Salami aus Calabrien, Jalapeños	11,50 €
Quattro Formaggi ^{d, f, g} Tomatensauce und Fior di Latte D.O.P. und vier Käsesorten	12,50 €
Napoletana ^{d, f, g, i} Tomatensauce und Fior di Latte D.O.P., Kapern und Sardellen	12,50 €
Tonno ^{d, f, g, i} Tomatensauce, Fior di Latte D.O.P., Thunfisch und Zwiebeln	13,50 €
Vegetariana ^{d, f, g} Tomatensauce, Fior di Latte D.O.P., frisches Gemüse und Zwiebeln	13,50 €
Estate ^{d, f, g} Fior di Latte D.O.P., Rucola, Kirschtomaten und Burrata	13,50 €
Capricciosa ^{d, f, g, i, 1} Tomatensauce, Fior di Latte D.O.P., Hinterschinken, Sardellen, Oliven, Artischocken und frische Champignons	14,50 €
Alla Parma ^{d, f, g} Tomatensauce, Fior di Latte D.O.P., Parmaschinken, Rucola und Parmesanspalten	14,50 €
Al Salmone ^{d, f, g, i, 1} Fior di Latte D.O.P., Sahne, Lachs, Schnittlauch und Cherrytomaten	14,50 €
Salsiccia e Friarielli ^{d, f, g, 1} Tomatensauce, Fior di Latte D.O.P., italienische Wurst und Spargelbrokkoli	15,50 €
L'Onore ^{d, j} Fior di Latte D.O.P., Mortadella, Büffelmozzarella D.O.P. und gehackte Pistazien	15,50 €
Allo Scoglio ^{d, f, g, i, m, k} Tomatensauce, Fior di Latte D.O.P., Meeresfrüchte und Kirschtomaten	16,50 €

Auf Vorbestellung servieren wir gerne glutenfreie Pizzen

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte unserer Karte auf der vorletzten Seite

Pasta - Nudelgerichte

Ravioli Ricotta e Spinaci ^{f, d} Frische Ravioli mit Salbeibuttersauce in Zitronenaroma	15,50 €
Tagliatelle al Salmone ^{a, d, f, g, i, n} Frische Tagliatelle mit frischen schottischen Lachswürfeln an Rosé-Sauce	16,90 €
Spaghetti Pescatore ^{f, g, i, k, m, n} Frische Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten	20,50 €
Linguine alla Vongole ^{c, o, i, l, g} Linguine mit Venusmuscheln	21,50 €
Tagliatelle Vitello Aspargen e Pesto ^{e, l, g} Frische Tagliatelle mit Kalbsstreifen, grünem Spargel und Basilikum-Pesto	22,50 €
Tagliatelle Mari e Monti ^{a, e, g, i, k} Frische Tagliatelle mit Garnelen, Steinpilzen und Cocktailtomaten	23,50 €
Tagliolini al Tartufo ^{f, d, g} Frische Tagliolini im Parmesanlaib mit frischem Trüffel der Saison	24,50 €

*Wir bieten für unsere Gäste auch laktosefreie Gerichte
sowie glutenfreie Pasta und Pizzen mit leichtem Aufpreis.
Unsere Fachleute im Service informieren Sie gerne über unser Angebot
an veganen und vegetarischen Gerichten.*

Pesce - Fischgerichte

<i>Salmones all' mango</i> ^{i, e} <i>Lachssteak vom Lavasteingrill mit Mangosauce</i>	28,50 €
<i>Orata alla Zafferano</i> ^{d, e, i} <i>Doradenfilet vom Lavasteingrill an Safransauce mit Babyspinat</i>	29,50 €
<i>Piatto di pesce</i> ^{i, m, k} <i>Gegrillter Fischteller vom Lavasteingrill</i>	35,50 €

Zu allen Fischgerichten werden Gemüse und Kartoffeln serviert.

Carne - Fleischgerichte
vom Kalb aus Baden-Württemberg

Saltimbocca Tradizionale ^{n, 1} **23,90 €**
Milchkalbsmedaillons in Parmaschinken, Salbei an Weißweinsauce

Piccata Milanese ^{a, f, g, 1} **25,50 €**
*Milchkalbsrücken in Eihülle gebraten,
dazu Spaghetti in Tomatensauce*

vom argentinischen Rind

Bistecca alla Griglia ^{d, 1} **25,90 €**
*250g Rumpsteak auf Lavastein gegrillt mit hausgemachter
Kräuterbutter*

Bistecca al Pepe Verde ^{d, n, 1} **26,90 €**
*250g Rumpsteak in Butter gebraten mit grünem Pfeffer Dijon-Senf in
Cognac-Rahmsauce*

Filetto di Manzo alla Griglia ^{d, 1} **35,90 €**
*220-250g Argentinisches Rinderfilet auf Lavastein gegrillt mit
hausgemacht Kräuterbutter*

Filetto ai Porcini ^{d, 1} **36,50 €**
*220-250g Argentinisches Rinderfilet mit Steinpilzen in einer
Steinpilzsauce*

Risotto - Reisgerichte

<i>Risotto Broccoli e Salsiccia^e</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Risotto mit italienischer Wurst und Brokkoli</i>	
<i>Risotto allo Scoglio^{i, 1}</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Mit verschiedenen frischen Meeresfrüchten</i>	

Beilagen

<i>Pizzabrot/Pane</i>	3,50 €
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	3,90 €
<i>Gemüse der Session</i>	3,90 €
<i>Pommes</i>	3,90 €
<i>Kartoffeln mit Trüffel und Parmesan</i>	4,90 €
<i>Tagliatelle mit Salbeibutter</i>	4,90 €

Menu per Bambini - Kindermenü

<i>Penne Promodoro f, g</i>	7,90 €
<i>Penne mit Tomatensauce und Basilikum</i>	
<i>Tortellini Panna e Prosciutto d, f, g</i>	8,00 €
<i>Frische Tortellini mit Schinken und Sahne-Sauce</i>	
<i>Kalbsschnitzel f, a, g</i>	11,90 €
<i>Natur oder paniert mit Pommes</i>	

Dessert – Nachspeisen

Sorbetto al mango Mangosorbet	5,50 €
Sorbetto al limone Zitronensorbet	5,50 €
Panna Cotta Esotica ^{d, 1} Italienische gekochte Sahne mit Coulise de Passionsfrucht	6,50 €
Tiramisu Mascarpone e bayles ^{d, f, g, n, 1, 11} Hausgemachtes Tiramisu mit Mascarpone und Baileyscreme	7,50 €
Cheesecake ^{a, d, n} Cheesecake mit Erdbeere und Limette	7,50 €
Tortino al Cioccolato ^{d, f, g, 1} Warmes Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern (Schokoladenfüllung), dazu eine Kugel Vanille-Eis	8,50 €
Tortino al Pistacchio di Bronte ^{d, f, g, h, 1} Hausgemachtes Pistazien-Törtchen mit flüssigem Kern, dazu Haselnuss-Eis	8,50 €
Pizza Nutella ^{f, g, h, j} Fladenbrot mit Nutella	10,00 €

Allergene

*a= Eier | b= Sesam | c= Soja | d= Milch, Laktose | e= Sellerie | f= Getreide | g= Gluten
h= Senf | i= Fische | j= Erdnüsse | k= Krebstiere | l= Nüsse | m= Weichtiere |
n= Schwefeldioxid und Sulfite | o= Lupinen*

Zusatzstoffe

*1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel |
4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | 6 mit Süßungsmittel
Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 mit Phosphat |
9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker |
13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert*

Feiern Sie bei uns

Wir bieten in unserem Restaurant auch die Möglichkeit Ihre Feierlichkeit auszurichten

- *Geburtstag*
- *Taufe*
- *Konfirmation*
- *Feiern mit Freunden und Familie*
- *Hochzeitsfeier*
- *Betriebsfeier*
- *Weihnachtsfeier*

Sprechen Sie hierzu einfach unser Personal an.

Ristorante e Pizzeria L'Onore

Lederstraße 78

72764 Reutlingen

Tel.: 07121-7900351

www.lonore.de

Öffnungszeiten: Mo. – So. 11:30 – 14:00 Uhr / 17:30 – 22:00 Uhr

Dienstag Ruhetag, Samstagmittag geschlossen