

## Getränke

<b><u>Mineralwasser</u></b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Tafelwasser	2,50 €	3,20 €
		<b>0,75l</b>
Teinacher medium oder still		6,30 €
<b><u>Säfte und Nektar</u></b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Apfelsaft	3,30 €	5,20 €
Orangensaft	3,30 €	5,20 €
Johannisbeerennektar	3,30 €	5,20 €
Maracujanektar	3,30 €	5,20 €
<b><u>Saft- und Nektarschorle</u></b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
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 €
<b><u>Softdrinks</u></b>		<b>0,33l</b>
Coca Cola <sup>2,11</sup>		3,80 €
Coca Cola/zero /light <sup>2,5,6,7,11</sup>		3,80 €
Mezzo Mix <sup>2,11</sup>		3,80 €
Fanta Orange <sup>2,3</sup>		3,80 €
Fanta Lemon <sup>2,3</sup>		3,80 €
Fanta Exotic <sup>2,3</sup>		3,80 €
Sprite		3,80 €
<b><u>Schweppes Original</u></b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Bitter Lemon <sup>3,10</sup>	2,60 €	3,80 €
American Ginger Ale <sup>2</sup>	2,90 €	4,20 €
Indian Tonic Water <sup>3,10</sup>	2,90 €	3,80 €
<b><u>Teestee Lipton</u></b>		<b>0,33l</b>
Peach/Pfirsich <sup>3</sup>		4,30 €
Lemon/Zitrone <sup>3</sup>		4,30 €

<b><u>Birra - Bier</u></b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
<u>Biere vom Fass:</u>		
Radler <sup>f</sup>	3,30 €	4,30 €
Zwiefalter 1521 <sup>f</sup>	3,30 €	4,30 €
Zwiefalter Pils <sup>f</sup>	3,30 €	4,30 €
Zwiefalter Hefeweizen <sup>f</sup>	3,30 €	4,40 €
<u>Flaschenbiere:</u>		
Zwiefalter Hefeweizen dunkel <sup>f</sup>		4,60 €
Zwiefalter Kristallweizen <sup>f</sup>		4,60 €
Colaweizen mit Zwiefalter Hefeweizen <sup>2,11,f</sup>		4,60 €
Alkoholfrei Hefeweizen Zwiefalter <sup>f</sup>		4,20 €
Alkoholfrei Pils Zwiefalter <sup>f</sup>	3,30 €	
<b><u>Aperitifs</u></b>		
Prosecco <sup>n</sup>		6,50 €
Prosecco Rosé <sup>n</sup>		6,50 €
Hugo <sup>m</sup> /Hugo Black <sup>n</sup>		6,90 €
Lillet Wild Berry		6,90 €
Limoncello Spritz <sup>n</sup>		6,90 €
Aperol Spritz <sup>1, 2, n</sup>		6,90 €
Aperol Maracuja Spritz <sup>1, 2, n</sup>		7,50 €
Campari Soda <sup>1, 2</sup>		6,90 €
Campari Orange <sup>1, 2</sup>		7,50 €
Martini Bianco <sup>1, 2</sup>		6,50 €
Martini Rosso <sup>1, 2</sup>		6,50 €
<b><u>Digestif</u></b>		
Ramazotti/Rosato, 4cl		4,90 €
Averna, 4cl		4,90 €
Limoncello, 5cl		4,90 €
Amaretto, 4cl		5,50 €
Fernet Branca Menta, 4cl		5,50 €
Fernet Branca, 4cl		5,50 €
Sambuca, 4cl		5,50 €
Gin Tonic		9,50 €

### Alkoholfreie Aperitifs

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

### Bevande Calde – Heißgetränke

<i>Tee</i> <sup>11</sup>	3,60 €
<i>(verschiedene Teesorten zur Auswahl)</i>	
<i>Espresso</i> <sup>11</sup>	2,40 €
<i>Espresso Macchiato</i> <sup>11, d</sup>	2,60 €
<i>Espresso doppio</i> <sup>11</sup>	4,20 €
<i>Kaffee</i> <sup>11</sup>	2,90 €
<i>Cappuccino</i> <sup>d, 11</sup>	3,70 €
<i>Latte Macchiato</i> <sup>d, 11</sup>	3,80 €

## Antipasti - Vorspeisen

<b>Bruschetta con Pomodoro e Basilico</b> <i>f, g</i> Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum	7,50 €
<b>Gambas Aglio e Olio</b> <i>k</i> Geschälte Gambas in Chili-Knoblauchöl	14,90 €
<b>Burrata con San Daniele</b> <i>d, f, g, n</i> Burrata-Käse serviert auf Cocktailtomaten, San Daniele Schinken	15,50 €
<b>Vitello Tonnato</b> <i>i</i> Milchkalbsbraten-Carpaccio in Thunfischsauce mit Kapern aus Pantelleria garniert	16,50 €
<b>Insalata di Mare</b> <i>i, k, m</i> Frischer Meeresfrüchtesalat (Seppia, Oktopus, Gambas, Calamari, Miesmuscheln, Vongole Veraci) in Zitronen-Vinaigrette	16,50 €
<b>Carpaccio di Manzo</b> <i>d, a, n</i> Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan mit Gorgonzolasalsa und Senf-Balsamico-Salsa	18,90 €
<b>Antipasti L'Onore</b> <i>i, k, 1</i> Lachscarpaccio mit gebratenen Garnelen in Cognacsauce und getrocknete Tomaten	19,50 €
<b>Antipasto all'Italiana</b> <i>d, i, h</i> Verschiedene italienische Wurstaufschnitt, Käse, Oliven, Artischocken, Vitello Tonnato und Bruschetta	19,90 €

## Minestre – Suppen

<i>Crema di Pomodoro</i> <sup>d, f, g</sup> Tomatencremesuppe mit Burrataschaum und Basilikum	7,50 €
<i>Minestrone</i> <sup>i, e, 1</sup> Selbstgemachte frische Session-Gemüsesuppe	8,50 €

## Insalate - Salate

<i>Insalata Mista</i> <sup>d, e</sup> Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing	6,50 €
<i>Insalata Caprese</i> <sup>d</sup> Rispentomaten fein geschnitten mit Büffelmozzarella	13,50 €
<i>Insalata Durim</i> <sup>k, d</sup> Gemischter Salat, Karotten, Gurken, Zwiebeln, Avocado, Garnelen	16,50 €
<i>Insalata L'Onore</i> <sup>d</sup> Gemischter Salat, Karotten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Paprikastreifen, Oliven, Rindfleischstreifen und Parmesanspalten	16,90 €

## Pizze – Pizzen

<b>Focaccia</b> <sup>f, g</sup>	6,50 €
<i>Pizzafladen mit Oregano, Knoblauch, Salz und Öl</i>	
<b>Margherita</b> <sup>d, f, g</sup>	9,00 €
<i>Tomatensauce und Fior di Latte D.O.P. und Basilikum</i>	
<b>Salami</b> <sup>d, f, g</sup>	10,50 €
<i>Tomatensauce und Fior di Latte D.O.P. und Salami</i>	
<b>Peperoni</b> <sup>d, f, g</sup>	11,50 €
<i>Tomatensauce und Fior di Latte D.O.P. und Salami, Peperoni, Zwiebeln</i>	
<b>Verona</b> <sup>d, f, g, 1</sup>	11,50 €
<i>Tomatensauce, Fior di Latte D.O.P., Hinterschinken und frische Champignons</i>	
<b>Hawaii</b> <sup>d, f, g, 1</sup>	12,50 €
<i>Tomatensauce und Fior di Latte D.O.P., Hinterschinken und Ananas</i>	
<b>Diavolo</b> <sup>d, f, g, 1</sup>	12,50 €
<i>Tomatensauce, Fior di Latte D.O.P., scharfer Salami, Jalapeños</i>	
<b>Quattro Formaggi</b> <sup>d, f, g</sup>	13,50 €
<i>Tomatensauce und Fior di Latte D.O.P. und vier Käsesorten</i>	
<b>Napolitana</b>	13,50 €
<i>Tomatensauce und Fior di Latte D.O.P., Kapern und Sardellen</i>	
<b>Tonno</b> <sup>d, f, g, i</sup>	13,50 €
<i>Tomatensauce, Fior di Latte D.O.P., Thunfisch und Zwiebeln</i>	
<b>Vegetariana</b> <sup>d, f, g</sup>	14,50 €
<i>Tomatensauce, Fior di Latte D.O.P., frisches Gemüse und Zwiebeln</i>	
<b>Estate</b> <sup>d, f, g</sup>	15,50 €
<i>Fior di Latte D.O.P., Rucola, Kirschtomaten und Burrata</i>	
<b>Capricciosa</b> <sup>d, f, g, i, 1</sup>	15,50 €
<i>Tomatensauce, Fior di Latte D.O.P., Hinterschinken, Sardellen, Oliven, Artischocken und frische Champignons</i>	
<b>Alla Bresaola</b> <sup>d, f, g</sup>	17,50 €
<i>Tomatensauce, Fior di Latte D.O.P., getrocknetem Rinderschinken, Rucola und Parmesanspalten</i>	
<b>Alla Parma</b> <sup>d, f, g</sup>	17,50 €
<i>Tomatensauce, Fior di Latte D.O.P., Parmaschinken, Rucola und Parmesanspalten</i>	
<b>Al Salmone</b> <sup>d, f, g, i, 1</sup>	17,50 €
<i>Fior di Latte D.O.P., Sahne, Lachs, Schnittlauch und Cherrytomaten</i>	
<b>L'Onore</b> <sup>d, j</sup>	17,50 €
<i>Fior di Latte D.O.P., Mortadella, Büffelmozzarella D.O.P. und gehackte Pistazien</i>	
<b>Allo Scoglio</b> <sup>d, f, g, i, m, k</sup>	18,50 €
<i>Tomatensauce, Fior di Latte D.O.P., Meeresfrüchte und Kirschtomaten</i>	

*Auf Vorbestellung servieren wir gerne glutenfreie Pizzen mit kleinem Aufpreis*

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

## Pasta - Nudelgerichte

<b>Ravioli Ricotta e Spinaci</b> <sup>f, d</sup> <i>Frische Ravioli mit Salbeibuttersauce in Zitronenaroma</i>	<b>17,90 €</b>
<b>Tagliatelle al Salmone</b> <sup>a, d, f, g, i, n</sup> <i>Frische Tagliatelle mit frischen Lachswürfeln an Rosé-Sauce</i>	<b>18,90 €</b>
<b>Linguine alla Vongole</b> <sup>c, o, i, l, g</sup> <i>Linguine mit Venusmuscheln</i>	<b>21,50 €</b>
<b>Tagliatelle Monti e Orto</b> <sup>f, g</sup> <i>Frische Tagliatelle mit Kalbsstreifen, Zucchini und Basilikum in einer Tomatensalsa</i>	<b>21,90 €</b>
<b>Gnocchi allo Zafferano</b> <sup>1, 2</sup> <i>Frische Gnocchi mit Garnelen, Cherrytomaten und Blattspinat an delikater Safransauce</i>	<b>21,90 €</b>
<b>Tagliatelle Mari e Monti</b> <sup>a, e, g, i, k</sup> <i>Frische Tagliatelle mit Garnelen, Steinpilzen und Cocktailtomaten</i>	<b>22,50 €</b>
<b>Tagliolini al Tartufo</b> <sup>f, d, g</sup> <i>Frische Tagliolini im Parmesanlaib mit frischem Trüffel der Saison</i>	<b>24,50 €</b>

*Wir bieten für unsere Gäste auch laktosefreie Gerichte sowie glutenfreie Pasta und Pizzen mit leichtem Aufpreis.*

## Risotto - Reisgerichte

<b>Risotto alla Drilon</b> <sup>k, f, 1, 2</sup> <i>Risotto mit Garnelen, Safran und Avocadocreme</i>	<b>21,90 €</b>
<b>Risotto allo Scoglio</b> <sup>i, k, m</sup> <i>Mit verschiedenen frischen Meeresfrüchten</i>	<b>22,50 €</b>
<b>Risotto Porcini e Tartufo</b> <sup>f, d</sup> <i>Risotto mit Steinpilzen und Trüffel</i>	<b>23,90 €</b>

## Pesce - Fischgerichte

<b><i>Salmone all'arancia</i></b> <sup>i</sup> <i>Lachssteak in Orangensauce, dazu Gemüse und Kartoffeln</i>	<b>26,90 €</b>
<b><i>Orata L'Onore</i></b> <sup>i, 1, 2</sup> <i>Doradenfilet in Safransauce, dazu Gemüse und Kartoffeln</i>	<b>29,50 €</b>
<b><i>Fritto Misto alla italiana</i></b> <sup>i, f, g, k, m, d</sup> <i>Verschiedene frittierte Fische, dazu ein gemischter Salat mit unserem hausgemachten Dressing</i>	<b>25,90 €</b>
<b><i>Polpo Croccante alla Griglia</i></b> <sup>m, d</sup> <i>Gebratener Oktopus auf Kartoffel-Tomaten-Püree und Gemüse</i>	<b>35,00 €</b>



## Carne - Fleischgerichte vom Kalb aus Baden-Württemberg

***Saltimbocca Tradizionale*** *s.f.* <sup>1</sup> 26,90 €  
*Zwei Milchkalbsmedaillons in Parmaschinken und Salbei an Weißweinsauce, dazu Gemüse und Kartoffeln*

***Scaloppine ai Funghi Porcini*** <sup>d</sup> 27,90 €  
*Kalbsschnitzel mit hausgemachter Steinpilzsauce, dazu Gemüse und Kartoffeln*

### vom argentinischen Black-Angus-Steak

***Bistecca alla Griglia*** <sup>d, 1</sup> 31,90 €  
*250g\* Rumpsteak vom Angus auf Lavasteingrill gegrillt, mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Gemüse und Kartoffeln*

***Bistecca alla Gorgonzola*** <sup>d, 1</sup> 34,90 €  
*250g\* Rumpsteak vom Angus auf Lavasteingrill gegrillt, mit Gorgonzolasauce, dazu Gemüse und Kartoffeln*

***Bistecca al Pepe Verde*** <sup>d, 1</sup> 34,90 €  
*250g\* Rumpsteak vom Angus auf Lavasteingrill gegrillt, mit Pfeffersauce, dazu Gemüse und Kartoffeln*

### vom argentinischen Rind

***Filetto di Manzo alla Griglia*** <sup>1,2</sup> 250g\* 35,90 €  
*Argentinisches Rinderfilet auf Lavasteingrill gegrillt, mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Gemüse und Kartoffeln* 350g\* 48,90 €

***Filetto di Manzo Pocini*** <sup>1,2</sup> 250g\* 38,90 €  
*Argentinisches Rinderfilet auf Lavasteingrill gegrillt, mit Steinpilzsauce, dazu Gemüse und Kartoffeln* 350g\* 51,90 €

\*Bei der Gewichtsangabe handelt es sich um Rohgewicht

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

## Weitere Beilagen:

<i>Pizzabrot/Pane<sup>f, g</sup></i>	3,50 €
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	4,90 €
<i>Gemüse der Session</i>	4,90 €
<i>Tagliatelle mit Salbeibutter<sup>d, g, f</sup></i>	5,90 €
<i>Kartoffeln mit Trüffel und Parmesan<sup>d</sup></i>	6,90 €

## Menu per Bambini - Kindermenü

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

## Dessert – Nachspeisen

<b>Affogato<sup>d</sup></b> <i>Espresso serviert mit einer Kugel Vanille-Eis</i>	<b>4,90 €</b>
<b>Sorbetto al mango<sup>1,2</sup></b> <i>Mangosorbet</i>	<b>5,50 €</b>
<b>Sorbetto al limone<sup>1,2</sup></b> <i>Zitronensorbet</i>	<b>5,50 €</b>
<b>Panna Cotta<sup>d,1</sup></b> <i>Italienische gekochte Sahne mit aktuellem Topping</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Tiramisu Mascarpone e bayles<sup>d, f, g, n, 1, 11</sup></b> <i>Hausgemachtes Tiramisu mit Mascarpone und Baileyscreme</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Tortino al Cioccolato<sup>d, f, g, 1</sup></b> <i>Warmes Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern (Schokoladenfüllung), dazu eine Kugel Vanille-Eis</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Tortino al Pistacchio di Bronte<sup>d, f, g, l, 1</sup></b> <i>Hausgemachtes Pistazien-Törtchen mit flüssigem Kern, dazu Haselnuss-Eis</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Pizza Nutella<sup>f, g, h, j</sup></b> <i>Fladenbrot mit Nutella</i>	<b>10,00 €</b>

### **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](http://www.lonore.de)*

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

*Dienstag Ruhetag, Samstagmittag geschlossen*