

Getränke

<u>Mineralwasser</u>	0,2l	0,4l
Tafelwasser	2,50 €	3,20 €
		0,75l
Teinacher medium oder still		6,30 €
<u>Säfte und Nektar</u>	0,2l	0,4l
Apfelsaft	3,30 €	5,20 €
Orangensaft	3,30 €	5,20 €
Johannisbeerennektar	3,30 €	5,20 €
Maracujanektar	3,30 €	5,20 €
<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 Orange ^{2,3}		3,80 €
Fanta Lemon ^{2,3}		3,80 €
Fanta Exotic ^{2,3}		3,80 €
Sprite		3,80 €
<u>Schweppes Original</u>	0,2l	0,4l
Bitter Lemon ^{3,10}	2,60 €	3,80 €
American Ginger Ale ²	2,90 €	4,20 €
Indian Tonic Water ^{3,10}	2,90 €	3,80 €
<u>Teestee Lipton</u>		0,33l
Peach/Pfirsich ³		4,30 €
Lemon/Zitrone 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		6,50 €
Prosecco Rosé ⁿ		6,50 €
Hugo ^m /Hugo Black ⁿ		6,90 €
Lillet Wild Berry		6,90 €
Limoncello Spritz ⁿ		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/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> ^{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>(verschiedene Teesorten zur Auswahl)</i>	
<i>Espresso</i> ¹¹	2,40 €
<i>Espresso Macchiato</i> ^{11, d}	2,60 €
<i>Espresso doppio</i> ¹¹	4,20 €
<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} Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum	7,50 €
Gambas Aglio e Olio ^k Geschälte Gambas in Chili-Knoblauchöl	14,90 €
Burrata con San Daniele ^{d, f, g, n} Burrata-Käse serviert auf Cocktailtomaten, San Daniele Schinken	15,50 €
Vitello Tonnato ⁱ Milchkalbsbraten-Carpaccio in Thunfischsauce mit Kapern aus Pantelleria garniert	16,50 €
Insalata di Mare ^{i, k, m} Frischer Meeresfrüchtesalat (Seppia, Oktopus, Gambas, Calamari, Miesmuscheln, Vongole Veraci) in Zitronen-Vinaigrette	16,50 €
Carpaccio di Manzo ^{d, a, n} Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan mit Gorgonzolasalsa und Senf-Balsamico-Salsa	18,90 €
Antipasti L'Onore ^{i, k, 1} Lachscarpaccio mit gebratenen Garnelen in Cognacsauce und getrocknete Tomaten	19,50 €
Antipasto all'Italiana ^{d, i, h} Verschiedene italienische Wurstaufschnitt, Käse, Oliven, Artischocken, Vitello Tonnato und Bruschetta	19,90 €

Minestre – Suppen

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

Insalate - Salate

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

Pizze – Pizzen

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

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

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

Risotto - Reisgerichte

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

Pesce - Fischgerichte

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

Carne - Fleischgerichte vom Kalb aus Baden-Württemberg

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

Scaloppine ai Funghi Porcini ^d 27,90 €
Kalbsschnitzel mit hausgemachter Steinpilzsauce, dazu Gemüse und Kartoffeln

vom argentinischen Black-Angus-Steak

Bistecca alla Griglia ^{d, 1} 31,90 €
250g Rumpsteak vom Angus auf Lavasteingrill gegrillt, mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Gemüse und Kartoffeln*

Bistecca alla Gorgonzola ^{d, 1} 34,90 €
250g Rumpsteak vom Angus auf Lavasteingrill gegrillt, mit Gorgonzolasauce, dazu Gemüse und Kartoffeln*

Bistecca al Pepe Verde ^{d, 1} 34,90 €
250g Rumpsteak vom Angus auf Lavasteingrill gegrillt, mit Pfeffersauce, dazu Gemüse und Kartoffeln*

vom argentinischen Rind

Filetto di Manzo alla Griglia ^{1,2} 250g* 35,90 €
Argentinisches Rinderfilet auf Lavasteingrill gegrillt, mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Gemüse und Kartoffeln 350g* 48,90 €

Filetto di Manzo Pocini ^{1,2} 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^{f, g}</i>	3,50 €
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	4,90 €
<i>Gemüse der Session</i>	4,90 €
<i>Tagliatelle mit Salbeibutter^{d, g, f}</i>	5,90 €
<i>Kartoffeln mit Trüffel und Parmesan^d</i>	6,90 €

Menu per Bambini - Kindermenü

<i>Penne Pomodoro^{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-Sahne-Sauce</i>	
<i>Kalbsschnitzel^{f, a, g}</i>	11,90 €
<i>Kalbsschnitzel Natur mit Rosmarinkartoffeln</i>	

Dessert – Nachspeisen

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