

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	3,50 €	5,50 €
Orangensaft	3,50 €	5,50 €
Johannisbeerennektar	3,50 €	5,50 €
Maracujanektar	3,50 €	5,50 €
<u>Saft- und Nektarschorle</u>	0,2l	0,4l
Apfelsaftschorle	2,90 €	4,90 €
Johannisbeernektarschorle	2,90 €	4,90 €
Maracujanektarschorle	2,90 €	4,90 €
Orangensaftschorle	2,90 €	4,90 €
Apfel-Johannisschorle	2,90 €	4,90 €
Maracuja- Orangenschorle	2,90 €	4,90 €
Holunderschorle	3,10 €	5,30 €
<u>Softdrinks</u>		0,33l
Coca Cola ^{1,2,11}		3,90 €
Coca Cola/zero /light ^{1,2,4,6,11}		3,90 €
Mezzo Mix ^{1,2,11}		3,90 €
Fanta Orange ^{1,2}		3,90 €
Fanta Lemon ^{1,2}		3,90 €
Fanta Exotic ^{1,2}		3,90 €
Sprite ^{1,2}		3,90 €
<u>Schweppes Original</u>	0,2l	0,4 l
Bitter Lemon ^{1,2,12}	3,60 €	4,90 €
American Ginger Ale ^{1,2,12}	3,60 €	4,90 €
Indian Tonic Water ^{1,2,12}	3,60 €	4,90 €
<u>Eistee Fuze Tea</u>		0,33l
Peach/Pfirsich ¹¹		4,30 €
Lemon/Zitrone ¹¹		4,30 €

<u>Birra - Bier</u>	0,3l	0,5l
<u>Biere vom Fass:</u>		
Radler ^{f, g}	3,30 €	4,30 €
Zwiefalter 1521 ^{f, g}	3,30 €	4,30 €
Zwiefalter Pils ^{f, g}	3,30 €	4,30 €
Zwiefalter Hefeweizen ^{f, g}	3,30 €	4,40 €
<u>Flaschenbiere:</u>		
Zwiefalter Hefeweizen dunkel ^{f, g}		4,60 €
Zwiefalter Kristallweizen ^{f, g}		4,60 €
Colaweizen mit Zwiefalter Hefeweizen ^{11, f, g}		4,60 €
Alkoholfrei Hefeweizen Zwiefalter ^{f, g}		4,20 €
Alkoholfrei Pils Zwiefalter ^{f, g}	3,30 €	
<u>Aperitifs</u>		
Weinschorle (Weiß-, Rosé- oder Rotweinschorle)		5,00 €
Prosecco		6,50 €
Prosecco Rosé		6,50 €
Hugo/ Hugo Black		7,80 €
Lillet Wild Berry		7,80 €
Limoncello Spritz		7,80 €
Aperol Spritz		6,90 €
Aperol Maracuja Spritz		7,50 €
Campari Soda		6,90 €
Campari Orange		7,50 €
Martini Bianco		6,50 €
Martini Rosso		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 €

Alkoholfreie Aperitifs

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

Bevande Calde – Heißgetränke

<i>Tee</i> ¹¹	3,60 €
<i>(verschiedene Teesorten zur Auswahl)</i>	
<i>Espresso</i> ¹¹	2,60 €
<i>Espresso Macchiato</i> ^{11, d}	2,80 €
<i>Espresso doppio</i> ¹¹	4,50 €
<i>Kaffee</i> ¹¹	3,10 €
<i>Cappuccino</i> ^{d, 11}	4,00 €
<i>Latte Macchiato</i> ^{d, 11}	4,50 €

Antipasti - Vorspeisen

Bruschetta con Pomodoro e Basilico ^{f, g} <i>Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum</i>	7,90 €
Gambas Aglio e Olio ^k <i>Geschälte Gambas in Chili-Knoblauchöl</i>	14,90 €
Burrata con San Daniele ^d <i>Burrata-Käse serviert auf Cocktailtomaten, San Daniele Schinken</i>	15,50 €
Vitello Tonnato ^{d, i} <i>Milchkälsbraten-Carpaccio in Thunfischcreme mit Kapern und getrockneten Tomatenstücken</i>	16,50 €
Insalata di Mare ^{i, k, m} <i>Frischer Meeresfrüchtesalat (verschiedene Meeresfrüchte) in Zitronen-Vinaigrette</i>	16,50 €
Pepata di Cozze al Vino Bianco o al Pomodoro ^m <i>Frische Miesmuscheln wahlweise in Weißweinsauce oder in Tomatensauce</i>	17,50 €
Carpaccio di Manzo ^d <i>Vom Black Angus Rinderfilet – zubereitet nach Art des Hauses</i>	18,90 €
Antipasti L'Onore ^k <i>Lachs carpaccio mit gebratenen Garnelen in Cognacsauce und getrocknete Tomaten</i>	19,50 €
Antipasto all'Italiana ^{d, f, g, i, k} <i>Verschiedene italienische Vorspeisen-Variation zubereitet nach Art des Hauses</i>	20,50 €

Minestre – Suppen

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

Insalate - Salate

<i>Insalata Mista</i> ^{d, e} Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing	7,50 €
<i>Insalata Caprese</i> ^d Rispen Tomaten fein geschnitten mit Büffelmozzarella	13,50 €
<i>Insalata Durim</i> ^{k, d} Gemischter Salat, Karotten, Gurken, Zwiebeln, Garnelen	16,50 €
<i>Insalata L´Onore</i> ^d Großer gemischter Salat mit Rinderstreifen vom argentinischen Black-Angus, Paprika, Mais, Zwiebeln, Oliven und Parmesanspalten	18,90 €

Pizza nach neapolitanischer Art

Focaccia ^{f, g}	6,50 €
<i>Pizzafladen mit Oregano, Salz und Knoblauchöl</i>	
Margherita ^{d, f, g}	9,00 €
<i>Tomatensauce, Fior di Latte D.O.P. und Basilikum</i>	
Salami ^{d, f, g}	10,50 €
<i>Tomatensauce, Fior di Latte D.O.P. und Salami</i>	
Peperoni ^{d, f, g}	12,50 €
<i>Tomatensauce, Fior di Latte D.O.P. und Salami, Peperoni, Zwiebeln</i>	
Verona ^{d, f, g, 1}	12,50 €
<i>Tomatensauce, Fior di Latte D.O.P., Hinterschinken und frische Champignons</i>	
Hawaii ^{d, f, g, 1}	12,50 €
<i>Tomatensauce, 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, Fior di Latte D.O.P. und vier Käsesorten</i>	
Napoletana ^{d, f, g, i}	13,50 €
<i>Tomatensauce, Fior di Latte D.O.P., Kapern, Oliven 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}	17,50 €
<i>Fior di Latte D.O.P., Sahne, Lachs, Schnittlauch und Cherrytomaten</i>	
L'Onore ^{d, f, g, e, 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 ^{a,d,f,g} <i>Frische Ravioli mit Salbeibuttersauce in Zitronenaroma</i>	17,90 €
Tagliatelle al Salmone ^{1,d,f,g} <i>Frische Tagliatelle mit frischen Lachswürfeln an Rosé-Sauce</i>	18,90 €
Linguine alla Chef ^{i,f,g,d,m,1} <i>Linguine mit Venusmuscheln in einer Zucchini-Weißwein-Creme</i>	21,50 €
Tagliatelle L'Onore ^{a,f,g,e,l} <i>Frische Tagliatelle mit Kalbsstreifen, Steinpilze in einer leichten Tomatensauce und Basilikum-Pesto</i>	22,50 €
Linguine Rosso ^{d,k,f,g} <i>Frische Linguine in einer Garnelen-Bisque-Sauce mit Garnelen und Burratacreme</i>	24,50 €
Tagliolini al Tartufo ^{a,d,f,g} <i>Frische Tagliolini im Parmesanlaib (Parmigiano Reggiano D.O.P. 36 Monate) 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 allo Scoglio ^{i,k,m} <i>Risotto mit verschiedenen frischen Meeresfrüchten</i>	23,50 €
Risotto al Pesto e Gorgonzola, Bresaola ^{d,f,j} <i>Risotto mit Basilikum-Pesto, Gorgonzolasalsa und getrocknetem Rinderschinken</i>	23,50 €
Risotto Porcini e Tartufo ^d <i>Risotto mit Steinpilzen und frischem Trüffel der Saison</i>	23,90 €

Pesce - Fischgerichte

<i>Fritto Misto alla italiana</i> ^{i, h, f, g, k, m, d}	25,90 €
<i>Verschiedene frittierte Fische, dazu ein gemischter Salat mit unserem hausgemachten Dressing</i>	
<i>Calamari in Umido</i> ^{i, m, g, d, f}	26,90 €
<i>Tintenfischringe mit Cherrytomaten, Oliven und Kapern in einer Weißweinsauce, dazu Knoblauchbrot</i>	
<i>Salmone con Crema di Piselli</i>	26,90 €
<i>Lachssteak auf Erbsencreme, dazu Kartoffeln</i>	
<i>Orata L'Onore</i> ^{i, l}	29,50 €
<i>Doradenfilet in einer Zitronen- oder Weißweinsauce, dazu Gemüse und Kartoffeln</i>	

Carne - Fleischgerichte
vom Kalb aus Baden-Württemberg

Saltimbocca Tradizionale ^{d, g, f, n} 26,90 €
*Zwei Milchkalbsmedaillons in Parmaschinken
und Salbei an Weißweinsauce, dazu Gemüse und Kartoffeln*

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

vom argentinischen Black-Angus

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

Bistecca al Gorgonzola ^d 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 grüner Pfeffersauce, dazu Gemüse und Kartoffeln*

vom argentinischen Black-Angus

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

Filetto di Manzo e Porcini ^{d, g} 250g* 38,90 €
Rinderfilet auf Lavasteingrill gegrillt, 350g* 51,90 €
mit Steinpilzsauce, dazu Gemüse und Kartoffeln

*Bei der Gewichtsangabe handelt es sich um Rohgewicht

Weitere Beilagen:

<i>Pizzabrot/Pane</i> ^{f,g}	3,50 €
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	5,00 €
<i>Grillgemüse</i>	5,00 €
<i>Tagliatelle mit Salbeibuttersauce</i> ^{g,f}	8,50 €
<i>Kartoffeln mit Trüffel und Parmesan</i> ^d	8,50 €

Beilagen können nur in Kombination mit einem Hauptgericht bestellt werden.

Menu per Bambini – Kindermenü

(Kinder bis 12 Jahre)

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

Dessert – Nachspeisen

Sorbetto al limone ¹ Zitronensorbet	5,50 €
Tiramisu Mascarpone e bayles ^{d, f, g} Hausgemachtes Tiramisu mit Mascarpone und Baileyscreme	8,50 €
Cheesecake L'Onore ^{d, f, g, l} Hausgemachter Käsekuchen mit Waldfrucht-Topping	8,50 €
Tortino al Cioccolato ^{a, d, f, g} Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Schoko-Kern, dazu eine Kugel Vanille-Eis	8,50 €
Tortino al Pistacchio di Bronte ^{d, f, g, l} Dunkles Schokoladensoufflé mit flüssigem Pistazienkern, dazu eine Kugel Haselnuss-Eis	8,50 €
Pizza Nutella ^{d, f, g, l} Fladenbrot mit Nutella und Puderzucker	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