

# ***Herzlich willkommen!***

*Wer das Ristorante „Leonardo“ besucht, genießt familiäre Atmosphäre.  
Seit über 10 Jahren bieten wir Qualität und Frische der Speisen und legen  
großen Wert darauf, dass sich unsere Gäste rundum wohlfühlen!*

*Für Festlichkeiten aller Art (bis zu 70 Personen) stellen wir Ihnen gerne unsere  
Räumlichkeiten zur Verfügung und gestalten diese auch nach Ihren Vorstellungen.*

***Wir freuen uns auf Sie!***

***Immer eine gute Idee!***

*Überraschen Sie doch einfach mal Freunde und Verwandte  
zu einem besonderen Anlass, mit einem Restaurantgutschein!*

***Ristorante Leonardo  
Am Heilbrunnen 47  
72766 Reutlingen  
Telefon 07121 434556***

*Alle Preise inklusive Bewirtung und Mehrwertsteuer*

## *Antipasti / Vorspeisen*

- |     |  |                                |
|-----|--|--------------------------------|
| 10) | <b>Bruschette</b><br><i>Pizzabrötchen<sup>a)</sup> mit Tomatenstückchen</i>  | <b>8,00 Euro</b>               |
| 11) | <b>Caprese</b><br><i>Tomaten mit Büffelmozzarella<sup>l)</sup>, Basilico und nativem Oliven Öl</i>                 | <b>10,00 Euro</b>              |
| 14) | <b>Antipasto Frutti di Mare</b><br><i>Frischer Meeresfrüchtesalat<sup>b), k)</sup></i>                             | <b>16,90 Euro</b>              |
| 15) | <b>Vitello Tonnato</b><br><i>Feingeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße<sup>1), 2), 5), c), d)</sup></i>      | <b>13,50 Euro</b>              |
| 17) | <b>Antipasto Leonardo<sup>1), 2), 5), c), d)</sup></b><br><i>Gemischte Vorspeise für 1 Person / für 2 Personen</i> | <b>12,00 Euro / 22,00 Euro</b> |
| 99) | <b>Pizza Pane<sup>a)</sup></b><br><i>Mit Knoblauch, Olivenöl und Oregano</i>                                       | <b>4,50 Euro</b>               |

## *Zuppe / Suppen*

- |     |  |                  |
|-----|--|------------------|
| 21) | <b>Crema Aurora<sup>l)</sup></b><br><i>Tomatencremesuppe</i>             | <b>5,50 Euro</b> |
| 22) | <b>Minestrone<sup>1), 5), a), c), f), g)</sup></b><br><i>Gemüsesuppe</i> | <b>6,50 Euro</b> |

## *Insalate / Salate*

- |     |   |                   |
|-----|---|-------------------|
| 29) | <b>Insalata Mista<sup>1), i)</sup></b><br><i>Gemischter Salat</i>   | <b>5,50 Euro</b>  |
| 30) | <b>Insalata Pomodoro</b><br><i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>  | <b>6,00 Euro</b>  |
| 31) | <b>Insalata della Casa<sup>1), i)</sup></b><br><i>Gemischter Salat mit Tomaten, Mais, Mozzarella<sup>l)</sup>, Thunfisch<sup>d)</sup>, Zwiebeln</i> | <b>11,00 Euro</b> |
| 32) | <b>Insalata con Pollo<sup>1), f), i)</sup></b><br><i>Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>                                      | <b>13,90 Euro</b> |

## *Primi Piatti / Nudelgerichte*

- |     |  |                   |
|-----|--|-------------------|
| 33) | <i>Tagliatelle Petto di Pollo<sup>a), c)</sup><br/>Mit Hähnchenbrust an cremiger Curry-Sahne-Soße<sup>d), g)</sup></i>                 | <b>12,50 Euro</b> |
| 34) | <i>Tagliatelle Buongustaio<sup>a), c)</sup><br/>Mit frischen Lachs<sup>b)</sup> und Schrimps<sup>b)</sup> an Tomaten-Bechamelsauce</i> | <b>14,90 Euro</b> |
| 35) | <i>Tagliatelle alle Verdure<sup>a), c)</sup><br/>Mit Gemüse an Tomaten-Soße</i>  | <b>12,50 Euro</b> |
| 41) | <i>Paccheri<sup>a)</sup> con Straccetti di Manzo<br/>Mit Filetspitzen und Cocktailtomaten</i>  | <b>15,00 Euro</b> |
| 42) | <i>Penne<sup>a)</sup> all'Arrabiata<br/>An scharfer Tomaten-Soße</i>   | <b>10,00 Euro</b> |
| 43) | <i>Rigatoni<sup>a)</sup> al Fumé<br/>Mit Speck und Champignons an Tomaten-Sahne-Soße</i>   | <b>11,50 Euro</b> |
| 45) | <i>Rigatoni<sup>a)</sup> al Forno<br/>Mit Rinderhackfleisch und Käse überbacken</i>  | <b>11,50 Euro</b> |
| 46) | <i>Spaghetti<sup>a)</sup> Bolognese<br/>Mit Rinderhackfleisch</i>  | <b>10,00 Euro</b> |
| 47) | <i>Fettuccine mit frischen Lachs<sup>a), b), c)</sup><br/>An selbstgemachten Basilikum-Pesto</i>                                       | <b>14,90 Euro</b> |
| 48) | <i>Spaghetti<sup>a)</sup> Rucola e Gamberetti<br/>Mit frischen Tomaten, Rucola und Schrimps<sup>b)</sup></i>                           | <b>14,00 Euro</b> |
| 49) | <i>Spaghetti<sup>a)</sup> Carbonara<br/>Mit geräuchertem Speck und Ei<sup>c)</sup></i>   | <b>11,00 Euro</b> |
| 50) | <i>Spaghetti<sup>a)</sup> Frutti di Mare<br/>Mit frischen Meeresfrüchten<sup>b), k)</sup>, Cocktailtomaten in Weißwein</i>             | <b>15,00 Euro</b> |
| 51) | <i>Lasagne<sup>a)</sup></i>  | <b>12,00 Euro</b> |

## *Carne / Fleisch*

- |   |                   |
|---|-------------------|
| <b>60)</b> <i>Scaloppine al Vino Bianco</i><br>Kalbsfleisch in Weißweinsoße <sup>1), 5), g), i)</sup>   | <b>19,50 Euro</b> |
| <b>61)</b> <i>Saltimbocca alla Romana</i> <sup>1), 5), g), i)</sup><br>Kalbsfleisch mit Parmaschinken <sup>2)</sup> und frischem Salbei             | <b>21,00 Euro</b> |
| <b>64)</b> <i>Bistecca di Manzo alla Griglia</i><br>Argentinisches Angus-Rumpsteak (ca. 250g) gegrillt  | <b>23,50 Euro</b> |
| <b>65)</b> <i>Bistecca di Manzo alla Gorgonzola</i><br>Argentinisches Angus-Rumpsteak (ca. 250g)<br>mit grüner Pfeffer-Gorgonzolasoße <sup>f)</sup> | <b>25,00 Euro</b> |
| <b>66)</b> <i>Filetto alla Griglia</i><br>Argentinisches Angus-Rinderfilet gegrillt   | <b>28,50 Euro</b> |
| <b>67)</b> <i>Filetto al Balsamico</i> <sup>1), i)</sup><br>Argentinisches Angus-Rinderfilet in Balsamicosofse                                      | <b>29,50 Euro</b> |

## *Pesce / Fisch*

- |  |                   |
|--|-------------------|
| <b>70)</b> <i>Gamberoni al Cognac</i><br>Vier Riesengarnelen <sup>b)</sup> in Cognacsoße   | <b>25,50 Euro</b> |
| <b>71)</b> <i>Salmone all' Arancia</i><br>Lachs <sup>d)</sup> in Orangensoße <sup>j)</sup> | <b>23,50 Euro</b> |
| <b>73)</b> <i>Seppia alla Griglia</i><br>Gegrillter Tintenfisch <sup>k)</sup>              | <b>21,00 Euro</b> |

*\*Alle Fleisch- und Fischgerichte servieren wir mit  
frischem Gemüse und Kartoffeln als Beilage.  
Zusätzliche und oder geänderte Beilagen werden extra berechnet.*

Stand 03.11.2020

Erläuterungen zu Allergenen, sowie Zusatzstoffen befinden sich auf der letzten Seite.

## *Pizza*

<b>80)</b>	<b><i>Margherita<sup>a)</sup></i></b> <i>Mit Tomaten und Käse<sup>f)</sup></i>	<b>8,00 Euro</b>
<b>81)</b>	<b><i>Salame<sup>a)</sup></i></b> <i>Mit Tomaten, Käse<sup>f)</sup> und Salami<sup>2), 3), 5), 9)</sup></i>	<b>8,50 Euro</b>
<b>83)</b>	<b><i>Prosciutto<sup>a)</sup></i></b> <i>Mit Tomaten, Käse<sup>f)</sup> und Schinken<sup>2), 5), 7), 9)</sup></i>	<b>9,00 Euro</b>
<b>84)</b>	<b><i>Funghi<sup>a)</sup></i></b> <i>Mit Tomaten, Käse<sup>f)</sup> und Champignons</i>	<b>9,00 Euro</b>
<b>86)</b>	<b><i>Prosciutto e Funghi<sup>a)</sup></i></b> <i>Mit Tomaten, Käse<sup>f)</sup>, Schinken<sup>2), 5), 7), 9)</sup> und Champignons</i>	<b>10,00 Euro</b>
<b>87)</b>	<b><i>Gorgonzola<sup>a)</sup></i></b> <i>Mit Tomaten, Käse<sup>f)</sup> und Gorgonzola</i>	<b>10,00 Euro</b>
<b>88)</b>	<b><i>4 Stagioni<sup>a)</sup></i></b> <i>Mit Tomaten, Käse<sup>f)</sup>, Schinken<sup>2), 5), 7), 9)</sup>, Champignons, Peperoni<sup>3), 4)</sup> und Salami<sup>2), 3), 5), 9)</sup></i>	<b>11,00 Euro</b>
<b>89)</b>	<b><i>Vegetaria<sup>a)</sup></i></b> <i>Mit Tomaten, Käse<sup>f)</sup> und frischem Gemüse</i>	<b>11,00 Euro</b>
<b>90)</b>	<b><i>Capricciosa<sup>a)</sup></i></b> <i>Mit Tomaten, Käse<sup>f)</sup> Schinken<sup>2), 5), 7), 9)</sup>, Champignons, Peperoni<sup>3), 4)</sup>, Paprika und Oliven<sup>6)</sup></i>	<b>11,00 Euro</b>
<b>92)</b>	<b><i>Tonno e Cipolla<sup>a)</sup></i></b> <i>Mit Tomaten, Käse<sup>f)</sup>, Thunfisch<sup>d)</sup> und Zwiebeln</i>	<b>12,00 Euro</b>
<b>93)</b>	<b><i>Frutti di Mare<sup>a)</sup></i></b> <i>Mit frischen Meeresfrüchten<sup>b), f), k)</sup></i>	<b>15,00 Euro</b>
<b>95)</b>	<b><i>Diavolo<sup>a)</sup></i></b> <i>Mit Tomaten, Käse<sup>f)</sup>, scharfer Salami<sup>2), 3), 5), 9)</sup>, Oliven<sup>6)</sup> und Peperoni<sup>3), 4)</sup></i>	<b>12,50 Euro</b>
<b>96)</b>	<b><i>Rucola e Parma<sup>a)</sup></i></b> <i>Mit Tomaten, Käse<sup>f)</sup>, Rucola, Parmaschinken<sup>2)</sup> und Parmesanstreifen<sup>f)</sup></i>	<b>13,50 Euro</b>

## Dessert

<b>160) Tiramisu</b> <sup>1), 8), 11), a), c), f)</sup> Frische selbstgemachte Tiramisu	<b>6,50 Euro</b>
<b>161) Panna cotta</b> <sup>1), 2), 5), 8), f)</sup> Selbstgemachte Panna cotta	<b>6,50 Euro</b>
<b>164) Soufflé al cioccolato</b> Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern. Serviert mit einer Kugel Vanilleeis.	<b>6,90 Euro</b>

### Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) geschwefelt
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) mit Nitritpökelsalz
- 10) Chininhaltig
- 11) Coffeinhaltig
- 12) Säuerungsmittel
- 13) Stabilisatoren

### Allergene

- a) Weizen (Glutenhaltiges Getreide)
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fische
- e) Erdnüsse
- f) Milch / Lactose
- g) Senf
- h) Soja
- i) Sulfid
- j) Schalenfrüchte
- k) Weichtiere
- l) Sellerie
- m) Sesamsamen
- n) Lupinen