

Herzlich willkommen im l'incontro!

Seit seiner Eröffnung im Jahre 2000 ist das l'incontro ein Ort der Begegnung und des zwanglosen Treffens für alle, die getreu unseres Mottos in lockerer Atmosphäre "italienisch einmal anders" genießen möchten. Schon seit unseren Anfängen im Weisser Stern bieten wir eine große Auswahl an vegetarischen Gerichten. Seit 2013 können sie bei uns auch in einer extra Speisekarte eine tolle Auswahl an veganen Speisen finden. Viele unserer Speisen bereiten wir für Sie auch glutenfrei zu. Das vegane Desserts des Tages können sie gerne bei ihrer Bestellung erfragen.

Ganz gleich, wofür Sie sich entscheiden, wir versprechen ausgefallene und abwechslungsreiche Gerichte für jeden Geschmack. Lassen Sie sich von unserer Pasta sowie unseren saisonalen Kreationen verführen, und werfen Sie auch einen Blick in unsere wechselnden Mittags- und Abendkarten.

Wir setzen auf ein nachhaltiges Ernährungskonzept mit saisonalem und regionalem Angebot. Im Frühling und Sommer erwartet Sie bei uns daher eine andere Karte als im Herbst und Winter.

Natürlich kochen wir zu jeder Zeit ohne Geschmacksverstärker.

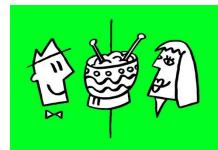
Einige unserer Zutaten importieren wir direkt aus Italien. Dabei legen wir größten Wert auf persönlichen Kontakt und über Jahre gewachsene Beziehungen zu unseren Lieferanten. Auch deshalb sind wir Mitglied und Unterstützer von "Slow Food Deutschland".

Im Winter veranstalten wir in unserem hellen und offenen Innenraum regelmäßig unsere beliebten Candle-Light-Dinners. Im Sommer begrüßen wir Sie auch herzlich auf unserer sonnigen Terrasse.

Wir wünschen Ihnen ein anregendes (Geschmacks-)Erlebnis in unserem Hause! Ihre Familie Muccardo & Team

Allergene sind in unseren Speisekarten **fett** gedruckt. Bei Fragen wenden Sie sich gern an unser Personal.

Bitte Beachten dass bei der Bestellung Speisen ohne Getränke 2€ Teuer sind.



Vorspeisen

Cerignola-, Kalamata- und Taggiasche Oliven, pikant mit Kräuter eingelegt.

Funghi Trifolati

€ 6,50

Mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und marinierte Champignons

Antipasto "l'incontro"

ab 2 Personen pro Person € 6,90

Verschiedenes eingelegtes und gegrilltes Gemüse, Kalamata- und Cerignola Oliven sowie Tomaten mit Vegan **Mozarella**

Bruschetta € 4,90

Tomatenstückehen mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl auf Baguettescheiben überbacken

Canapé di melanzane

€ 5,90

Gegrillte Aubergine auf geröstetem Ciabatta, Tomatensauce, Mozarella, Getrocknete Tomaten, Basilikum und Olivenöl

Crostini crema di Rucola e Tofu

€ 5,50

Ciabattabrot überbacken mit geräuchertem Tofu und feinem Olivenöl

Crostini con Paccasassi

€ 5,50

5,50

Meeresfenchel in Zitronen-Ölmarinade auf geröstete Ciabattabrot

Bruschette miste

ab 2 Personen pro Person €

Verschiedene geröstete Ciabatta Scheiben mit Knoblauch und Tomaten, crema di Rucola e Tofu sowie Paccasassi

Alle Vorspeisen werden mit Brot, auf Wunsch mit Focaccia bianca, Olivenöl und Knoblauch (€ 3,00) oder Focaccia Napoletana, Tomatensauce und Oregano (€ 4,50) serviert



Salate

NEUCaprese con Basilico

€ 8,50

Rispentomaten mit Vegan Mozarella und Basilikumpesto auf Salate der Saison

Insalata mista € 5,50

Gemischte Salate der Saison mit Rispentomaten, Gurken, Karotten und rote Zwiebeln angemacht mit Kräutervinaigrette, Himbeer-Balsamicodressing oder **Senf**-Feigensauce

Nussknacker € 5,90

Radicchio- und Salate der Saison mit geräuchertem Tofu und **Croutons** , serviert mit feinem Feigen-**Senf**dressing

Rucola Estiva € 12,50

Veganfeta auf Rucolasalat mit Pfirsischstückchen und geröstete Mandelstückchen

Insalata dei Balcani

€ 14,50

Blattsalat mit **Feta-Tofu**, Kalamata Oliven, Peperonata und Champignons, rote Zwiebeln und Gurken in einer feinen Kräuter-Vinaigrette

Alle Salate werden mit Brot, auf Wunsch mit Focaccia bianca, Olivenöl und Knoblauch (€ 3,00) oder Focaccia Napoletana, Tomatensauce und Oregano (€ 4,50) serviert



Pasta

(Glutenfrei 2 € Aufpreis)

Orecchiette Rucola e Patate

€ 11,50

Eine apulische Spezialität, runde Nudeln mit Tomatenstückchen, Knoblauch, Rucola und Kartoffelstücken mit Lupinen-Parmesan, in scharfem Olivenöl

Pasta alla Bolognese

€ 10,50

Mit Tomatensauce, Sojaflocken, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch und Lupinenparmesan

Pasta alla Carbonara con Zucchini

€ 11,50

Mit Zucchini, geräuchertem **Tofu** und rote Zwiebeln, in einer leckeren **Sahnesauce** mit **Lupinen**parmesan

Pasta al Pomodoro

€ 9,50

Mit Tomatenstückchen, Chilliflocken, Knoblauch, Petersilie und Lupinen Parmesan

Pasta alla Greca

€ 12,50

Mit rote Paprika, Cocktailtomaten, Knoblauch, **Feta Tofu**, Kalamata Oliven, Petersilie, Oregano und scharfen Pepperoni

Pasta alla crema di Tartufo

€ 15,50

Frische Pasta in einer sahniger Trüffelcreme mit Lupinen Parmesan serviert

NEU Pasta al Pistacchio e Mandorle

€ 15,50

Mit gewürfeltem geräuchertem Tofu , **Lupinen** Parmesan und geröstete Mandeln in feinen **Pistazienpesto**



Gnocchi e Riso

Gnocchi alla crema di Rucola

€ 11,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einem hausgemachten Rucola-Nuss-Sahne Pesto, frischem Rucola und Lupinenparmesan

Gnocchi Amalfitana

€ 10,50

Nudeln aus Kartoffelteig in Basilikum-Pesto und Mozarela in einer würzigen Tomatensauce

Gnocchi al forno

€ 11,50

Nudelnauflauf aus Kartoffelnteig mit **veganer Bolognese-Sahnesauce**, und Mozarella überbacken

Gnocchi alla Genovese

€ 11,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einer cremigen Basilikum-**Pinienkerne**sauce mit **Lupinenparmesan**

Gnocchi al Cocco

€ 12,00

Nudeln aus Kartoffelteig mit Knoblauch, Ingwer, Karotten, frische Kräuter im Limetten-Kokossauce

NEU! Risotto al Limone

€ 11,50

Italienisches Reis mit Zucchini, in eine sahnigen Basilikum-Zitronensauce

Risotto al Tartufo

€ 15,50

Italienisches Reis mit geräuchertem Tofu in einer sahnige Trüffelcreme



Gemüsegerichte

Verdura al Balsamico

€ 14,50

Gegrillte Aubergine und Zucchini, mit **Sellerie**, getrocknete Tomaten in einer feinen Balsamicosauce aus dem Backofen, mit Focaccia Bianca serviert

Tofu alla mediterranea

€ 14,50

Feta-Tofu mit Champignons, Cockailtomaten, schwarzen Oliven, rotem Paprika, rote Zwiebeln, scharfen Peperoni und frische Kräutern überbacken mit Focaccia Bianca serviert.

Verdura al limone

€ 14,50

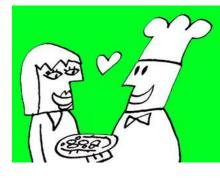
Zucchini, Kartoffeln, rote Zwiebeln, Petersilie und Karotten, in einer feinen **Worcester**-Zitronensauce auf Pizzabrot serviert

NEUI Falso Pollo al Limone

€ 18,50

Sojageschneltzes mit Knoblauch und Petersilie in einer Sahnigen Ingwer-Zitronensauce mit Pasta serviert

Alle Gerichte werden mit Brot, auf Wunsch mit Focaccia bianca, Olivenöl und Knoblauch (€ 3,00) oder Focaccia Napoletana, Tomatensauce und Oregano (€ 4,50) serviert



Pizze

- Mit Glutenfreie Boden 4 € Aufpreis
- Mit Schwarzen Reismehlboden 2€ Aufpreis

Pizza Margherita € 9,00

mit Tomatensauce, Mozarella, Basilikumpesto

Pizza Funghi € 9,50

mit Tomatensauce, Mozarella, Champignons, Oregano

Pizza Mediterranea € 11,00

mit Tomatensauce, Mozarella, Feta Tofu, getrocknete Tomaten und Basilikumpesto

Pizza Mare e Monti € 12,50

Mit Rucola-Sahnepesto, Mozarella, geräuchertem Tofu und Lupinen-Parmesan

Pizza Estiva € 13,50

Mit Mozzarella, Tomatensauce, gegrillten Zucchini- , Auberginenscheiben, getrocknete tomaten und Lupinen-parmesan

Pizza al Pesto € 12,00

Tomatenscheiben, Mozarella, Pinienkernen und Lupinen-parmesan auf sahnigen Basilikum-Pesto

Pizza 4 stagioni € 11,00

mit Tomatensauce, **Mozarella**, frischen Champignons, rote Paprika, schwarzen Oliven, und Artischocken

Pizza Umbra € 16,50

Trüffelcreme, geräuchertem Tofu, Mozarella

Pizza Bolognese € 10,50

Mit Tomatensauce, Mozarella, Sojabolognese, Champignons und Lupinen-parmesan

Pizza alla Greca € 13,00

Mit Cocktailtomaten, **Feta-Tofu**, Kalamata Oliven, Knoblauch, Paprika, Rosmarin und feinem Olivenöl

NEU Pizza l'incontro € 15,50

Mit Pistazien-Sahne-Pesto, Mozarella und Champignons