



## Speisekarte außer Haus

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. Fleischliebhaber und Fischenthusiasten kommen dabei genauso auf ihre Kosten wie begeisterte Vegetarier und Veganer. Viele unserer Speisen bereiten wir für Sie auch gluten- und lactosefrei zu. Neben unserer Hauptkarte bieten wir auch eine vegane Karte an.

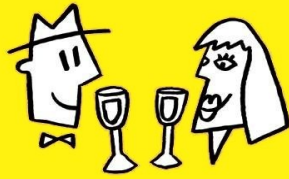
Ganz gleich, wofür Sie sich entscheiden, wir versprechen ausgefallene und abwechslungsreiche Gerichte für jeden Geschmack. Lassen Sie sich von unserer selbstgemachten Pasta sowie unseren saisonalen Kreationen verführen, und werfen Sie auch einen Blick in unsere wechselnden Mittags- und Abendkarten.

Wir setzen auf ein nachhaltiges Ernährungskonzept. So kochen wir ohne Geschmacksverstärker und beziehen unser ausschließlich frisches Gemüse möglichst aus der Region. Viele weitere 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.



## Getränke

inkl. Pfand

### Unsere Bierspezialitäten

**HATZ Pils** Beste badische Gerste in der Region Fl.0,33l € 2,00  
zu Malz verarbeitet, Jahrhundertwasser aus eigenem tiefen Brunnen und feinherb  
aromatischer Honfen aus besten Anbaugebieten 4,9% vol.

**Weizen** hefetrüb, dunkel, kristallklar

Fl.0,5l € 2,50

Bester heller Weizen- und Gerstenmalz aus unserer Region in Verbindung mit  
Reinzuchthefer ergeben die unvergleichlich aromatische Note, die alle  
Weizenbiere auszeichnet. 5,2% vol.

**HATZ** Naturtrübes Kellerbier in der Bügelflasche Fl.0,5l € 2,50

Gegoren mit selbstgezogener Reinzuchthefer und während der langen Gärung  
und Lagerung angereichert mit feinporiger

**HATZ Dunkel** Gärungskohlensäure. 5,2% vol.

Altbadische Bierspezialität in der

Bügelverschlussflasche. Unfiltriert, Fl.0,33l € 2,00  
schmackhaft, süffig, untergärig und mit dunklem Gerstenmalz eingesotten.

**HATZ Radler Naturtrüb** Fl.0,33l € 2,00

**HATZ Monatsbier** Fl.0,33l € 2,20

Jeden Monat ein Bier, regional, Fragen Sie uns nach dem aktuellen Bier im  
Ausschank.



alkoholfreies Bier naturtrüb

Fl.0,33l € 2,00

**ERDINGER** ALKOHOLFREI Weizen

Fl.0,5l € 2,50

- Forme Bianco** Birnengelbe Farbe, in der Nase reife Mirabelle Fl.0,75l € 7,50  
der Geschmack erinnert an gelbe Birne und reife Wassermelone. Sehr harmonisch  
ausbalanciert. Leicht, rund und ganz zarter Schmelz, sehr saftig und süffig.
- Forme Rosé** Helles Ziegelrot, leicht, grazil, feinfruchtige Fl.0,75l € 7,50  
Himbeere gepaart mit zarter Grapefruit. Geschmack nach gelber Orange,  
eine betörende leichte Fruchtigkeit.
- Forme Rosso** Dichte, perfekte schwarzrote Farbe, sehr Fl.0,75l € 7,50  
Körperreich, vollmundig, rund, groß, edel mit viel Tiefe und Vielschichtigkeit. Elegante  
Note nach schwarzer Schattenmorelle und süßen Gewürzen, sehr gut eingebundene  
Tannine
- Fiano** Frisch und elegantes Weißwein, intensiv, fruchtiger Geruch Fl.0,75l € 9,50  
mit vollem Geschmack, einem Hauch von Honig, gerösteten Haselnüssen, bittere Mandeln  
und Gewürzen. Passt sehr gut zu Muscheln, Garnelen und Pasta-Gerichte mit Fisch, Käse.
- Primitivo** 2018er Rubinrot und intensiv, Fl.0,75l €10,50  
zeigt Aromen von reifen roten Früchten und süßen Gewürzen. Warm, behaglich und langlebig  
am Gaumen mit sehr weichen Tanninen
- Nero di Troia** 2018er alte autochthone Rebsorte, Beeindruckendes Fl.0,75l € 9,50  
dunkles Kirschrot, feiner Duft nach wilder Waldkirsche. Im Geschmack weich, mollig und sehr  
gehaltvoll.

- Terra Minuta** Fl.0,75l €12,50  
Aus alten Rebsorten Hergestellt, weiß, trocken, im Glas leicht gelb mit grünen Reflexen,  
Filigranes, frisches fruchtige Aromen erinnert an feines Citrus und gelben Apfel.
- Terra Rosa** trocken zartes Rosé , geradlinig, süffig, Fl.0,75l €12,50  
Nuancen an Melone Duft, ausgeprägten mineralischen Geschmack.
- Terra Sasso** Fl.0,75l €12,50  
leuchtendes Rubinrot, trocken, vollmundig, Geschmack nach reifen Bromberen, Holunder, mit  
deutlich schmeckbaren reifen Tanninen, kräftigen Abgang
- Bombino** frisches fruchtiges Aroma, erinnert an gelbe Äpfel, Fl.0,75l €13,50  
Quitten und Birne, von der Sonne verwöhnt und mit viel Schmelz in Abgang.
- Nero di Troia** Fl.0,75l €14,50  
Dunkles tiefes Rubinrot mit leichten violetten Reflexen, Duftet nach Kirschen und rote Beeren,  
mit Nuancen von Rhabarber und Minze, Geschmack nach bitterem Kakao mineralisch  
angehaucht, muss atmen, wird daher am Tisch dekantiert.

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
**FÜRSTENFASS**

- Taurus** Kräftiger, sehr dunkler, vollmundiger, lieblicher Rotwein mit fruchtigen Aromen. Kalt servieren Fl.0,75l € 8,50
- Beerus** Saftiger, herzhafter süßer Rotwein mit zarter Gerbstoff-Note. Sein beeriges Aroma erinnert an vollreife Waldfrüchte. Kalt servieren Fl.0,75l € 8,50
- Chéri** Flotter, charmanter, süßer Weißwein. Sein Bukett zeigt Anklänge von reifer Mirabelle und Pfirsich. Kalt servieren Fl.0,75l € 8,50
- Muskateller** Duftiger, frischer Weißwein mit deutlichem Muskatton. Im Geschmack kräftig und nachhaltig mit eleganter Restsüße.. Fl.0,75l € 9,50
- Lemberger Halbtrocken** Rubinroter Rotwein mit delikaten Aromen von dunkler Kirsche und roter Johannisbeeren Fl.0,75l € 9,50
- Rivaner Trocken** Frischer feingliedriger Weisswein mit zartduftigem Bukett nach grünen Äpfeln, Zitrone und Muskat. Fl.0,75l € 9,50
- Riesling Trocken** Fruchtig frischer Weißwein mit blumigen Bukett Deutliche Fruchtaroma prägen das Aroma. Im Geschmack mundet er feinrassig, trocken und nachhaltig. Fl.0,75l € 9,50



## Alkoholfreie Getränke

Inkl. Pfand

**Coca Cola, Cola Zero, Mezzo Mix** Fl.1,0l € 3,00



Fl. 0,275 € 2,00

**Aranciata** Orangenlimonade, aus Orangen vom der Slow Food Presidio Gargano

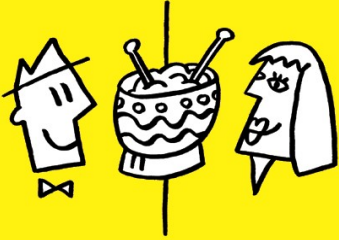
**Chinotto** Bitterlimonade aus der Slow Food Presidio Savona. Bernsteinfarbig, mit intensiver, frischer und unvergleichlicher Geschmack

**Gazzosa**, Zitronenlimonade mit Zitrone aus der Amalfiküste, intensives Zitronenaroma, sehr anhaltend, aber fein.



**Eistee Pfirsich, Zitrone, Grün** mit natürlichem Mineralwasser ohne Konservierungs-, bzw. Farbstoffe

Fl.1,5l € 3,50



## Vorspeisen

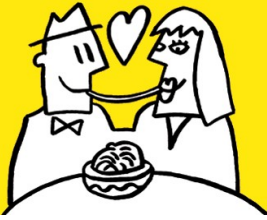
- Antipasto „l'incontro“** pro Person € 5,90  
Verschiedenes eingelegtes und gegrilltes Gemüse, Tomaten mit **Mozzarella** und **Meeresfrüchtesalat**
- Insalata mista** € 4,70  
Gemischte Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais, Karotten und Zwiebeln. **Wahlweise** mit Joghurtdressing, Essig und Öl oder Balsamicosauce
- Nussknacker** € 4,90  
Radicchio- und Eisbergsalat mit gekochtem **Ei** und Mais, mit **nussigen Feigen-Senfdressing**
- Bruschetta** € 3,90  
Tomatenstückchen mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl auf gerösteten Ciabattabrotten
- Crostini Scamorza e Parma** € 4,90  
Ciabattabrote mit geräuchertem **Mozzarella** und Parmaschinken überbacken
- Bruschetta al tonno** € 4,90  
Tomatenscheiben mit feinem Thunfisch, Oregano und Olivenöl auf gerösteten Ciabattabrotten
- Canapé di melanzane** € 4,50  
Gegrillte Aubergine auf gerösteten Ciabattabrotten mit **Mozzarella**, Tomatensauce, Sardellen, Basilikum und Olivenöl
- Bruschette con Formaggio di capra** € 4,90  
Feiner Ziegenkäse auf Ciabattascheiben, überbacken, verziert mit Honig und **Walnüssen**
- Bruschette miste** ab 2 Personen pro Person € 4,50  
Verschiedene geröstete Ciabattascheiben mit Knoblauch und Tomaten, Parmaschinken, **Scamorza**, **Ziegenkäse** und Rucola
- Antipasto di mare** € 9,50  
Feiner **Meeresfrüchtesalat** mit Kartoffeln, Knoblauch, in einer erfrischenden Zitronen-Petersilie Vinaigrette  
Alle Salate werden mit Brot, auf Wunsch mit Focaccia bianca (€ 2,50) oder Focaccia Napoletana (€ 3,50 ) serviert



## Pasta fresca

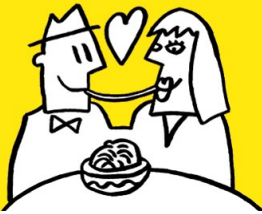
(Glutenfreie Pasta  
2 € Aufpreis )

- Orecchiette Rucola e Patate** € 9,50  
Eine apulische Spezialität, runde Nudeln mit frischen Tomatenstückchen, Knoblauch, Rucola, Kartoffelstücken und **Parmesan**, in scharfem Olivenöl
- Trucioli alla romana** € 12,00  
Römische Nudelspezialität mit gehacktem Hohenloher Lammfleisch, Tomatenstückchen, **Sesam**, **Fenchelsamen** Petersilie und geriebenem **Pecorinokäse**
- Pasta alle Verdure** € 10,50  
Mit Zucchini, Broccoli, Karotten, Kräutern, Knoblauch, Porree und Zwiebeln in scharfem Olivenöl und **Parmesan**
- Pasta con Sugo e Salsiccia** € 11,50  
Mit italienischen Bratwurststückchen und Borlottibohnen in einer würzigen Tomatensauce und **Parmesan**
- Pasta alla siciliana** € 11,50  
Mit **Meeresfrüchten**, Knoblauch, Zucchini, Tomatenstückchen, Karotten, Zwiebeln, **Sellerie**, Petersilie in einer feinen Wein-Kräutersauce
- Pasta alla contadina** € 10,50  
Mit Broccoli, gewürfelmtem Parmaschinken, Sardellen und Semmelbrösel, scharfem Olivenöl und **Parmesan**
- Pasta al limone** € 10,00  
Mit frischer Minze und Basilikum, in einer **sahnigen** Zitronensauce.
- Pasta ai funghi** € 10,50  
Mit Champignons, Zwiebeln, Petersilie, **Sellerie**, **Walnüssen** und **Parmesan** in einer feinen Vermouth-**Sahnesauce**
- Pasta con Taleggio e piselli** € 10,00  
Mit **Bergkäse** und Erbsen in einer feinen Wein-Kräutersauce
- Pasta aromatica al Salmone** € 12,50  
Mit **Lachsstückchen**, Spinat und Knoblauch in einer feine Tomaten-**Sahnesauce**
- Pasta al Pistacchio** € 13,50  
Mit gewürfelmtem gekochten Schinken, **Parmesan** in feinen **Pistazienpesto**



## Gnocchi e Riso

- Gnocchi alla crema di Rucola** € 9,50  
Nudeln aus Kartoffelteig in einem hausgemachten Rucola-Nuss-Pesto mit **Sahnesauce**, frischem Rucola und **Parmesan**
- Gnocchi alla Genovese** € 9,50  
Nudeln aus Kartoffelteig in einer sahnigen Basilikum-**Pinienkernsauce** und **Parmesan**
- Gnocchi all'amalfitana** € 9,00  
Nudeln aus Kartoffelteig, mit Basilikum und **Mozzarella** in einer würzigen Tomatensauce
- Gnocchi Zucchini e Gorgonzola** € 10,00  
Nudeln aus Kartoffelteig mit Zucchinistückchen in einer **sahnigen Gorgonzola-Sauce** mit **Parmesan**
- Gnocchi con Piselli e Carciofi** € 9,50  
Nudeln aus Kartoffelteig mit Lauch, Erbsen und Artischocken in einer **sahnigen** Weinsauce mit **Parmesan**
- Gnocchi alla ligurese** € 11,00  
Nudeln aus Kartoffelteig mit Cocktailtomaten, Ligurische Oliven, hochwertigem **Thunfisch**, Knoblauch in einer feinen Petersilie-Zitronensauce
- Risotto ai Funghi e ceci** € 9,50  
italienischer Reis mit Champignons und schwarzen Kichererbsen in einer **sahnigen Parmesansauce**
- Risotto ai Frutti di Mare e Piselli** € 11,00  
Italienischer Reis mit Tomatenstückchen, **Meeresfrüchten** und Erbsen in einer Kräuter-Weinsauce
- Risotto ai Legumi** € 10,50  
Italienische Reis mit rote Zwiebeln, Knoblauch, schwarzen Kichererbsen, Borlottibohnen und Erbsen, in einer würzigen Tomatensauce und **Parmesan**
- Risotto Salsiccia e Funghi** € 11,50  
Italienischer Reis mit rote Zwiebeln, italienischen Bratwurststückchen und Champignons, in einer cremigen Parmesansauce

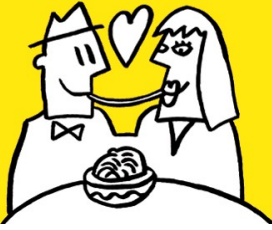


## Pizza Classica

Mit glutenfreiem Boden 3 € Aufpreis

<b>Pizza Margherita</b>	€ 7,50
Tomatensauce, <b>Mozzarella</b> , Oregano, Basilikumpesto	
<b>Pizza Salami o Piccante</b>	€ 8,50
Tomatensauce, <b>Mozzarella</b> , scharfe oder normale Salami	
<b>Pizza Funghi o Prosciutto</b>	€ 8,50
Tomatensauce, <b>Mozzarella</b> Champignons oder gekochtem Schinken	
<b>Pizza Capricciosa</b>	€ 9,50
Tomatensauce, <b>Mozzarella</b> , Schinken, Salami, Paprika und Champignons	
<b>Pizza 4 stagioni</b>	€ 10,00
Tomatensauce, <b>Mozzarella</b> , Champignons, schwarze Oliven, Artischocken, und frischem Spinat	
<b>Pizza ai frutti di mare</b>	€ 10,00
Tomatensauce, <b>Mozzarella</b> , Meeresfrüchte, Cocktailtomaten und Knoblauch	
<b>Pizza al Pesto</b>	€ 9,50
Tomatenscheiben, <b>Mozzarella</b> , Pinienkerne und Parmesankäse auf Sahne-Basilikum-Pesto	
<b>Pizza Tonno</b>	€ 10,00
Tomatensauce, <b>Mozzarella</b> , Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Sardellen	
<b>Pizza 4 Formaggi</b>	€ 11,00
Mit <b>Gorgonzola</b> , <b>Mozzarella</b> , <b>Scamorza</b> , <b>Taleggio</b> und schwarzen Oliven	
<b>Pizza alla Sarda</b>	€ 9,00
Mit Tomatenstückchen, <b>Schafskäse</b> , Sardellen, Rucola, Oregano	
<b>Pizza Milano</b>	€ 10,00
Tomatensauce, <b>Mozzarella</b> , Rucola, Parmaschinken und ger. Parmesan	
<b>Pizza Montanara</b>	€ 9,00
Tomatensauce, Taleggio (ital. <b>Bergkäse</b> ) und Rucola	
<b>Pizza Fantasia</b>	€ 9,00
Tomatensauce, <b>Mozzarella</b> , Mais, Paprika, Artischocken, Schwarzen Olive	

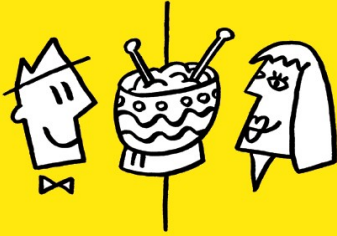




## Pizza Speciali

Mit glutenfreiem Boden 3 € Aufpreis

- Pizza l'incontro** € 11,50  
Mit **Pistazien-Sahne-Pesto**, **Mozzarella** und italienischen Bratwurststückchen
- Pizza Ligurese** € 12,50  
Mit feinem Olivenpesto, **Mozzarella**, Cocktailtomaten, hochwertigen Thunfisch-Flakes in Olivenöl, rote Zwiebeln und Petersilie
- Pizza Norcia** € 11,50  
Tomatensauce, geräuchertem **Mozzarella**, scharfe grüne Peperoni, italienische Bratwürststücken. Kartoffel und Kümmel
- Pizza Lombarda** € 12,50  
Gorgonzolacreme, **Mozzarella**, **Walnüsse** und rote karamellierte Zwiebeln
- Pizza alla Romana** € 11,50  
Mit Tomatenstückchen, **Mozzarella**, Hohenloher **Lammhackfleisch** und **Pecorinokäse**
- Pizza alla Greca** € 12,50  
Mit Cocktailtomaten, **Fetakäse** Kalamata Oliven, Knoblauch, Spinat, Rosmarin und feinem Olivenöl



## Salate

- Rucola del Pecoraio** € 9,00  
Warmer **Ziegenkäse** mit **Parmesan** auf Rucolasalat mit **Pinienkernen** und **Walnüssen**, in einer feinen Balsamicosauce
- Insalata Nizzarda** € 10,50  
**Mozzarella** und Tomaten auf Blattsalate mit gekochtem **Ei**, feinen **Thunfisch**, Kalamata Oliven, **Sardellen** und Zwiebeln, mit Balsamicodressing serviert
- Insalata dei Balcani** € 9,50  
Blattsalat mit **Schafskäse**, Tomaten, Calamata Oliven, Borlotti Bohnen, eingelegte Paprika und Champignons, rote Zwiebeln und Essiggurken in einer feinen Petersilien-Vinaigrette
- Rucola della Tosca** € 9,50  
Rucolasalat mit Rohschinken, Cocktailtomaten und geraspeltem **Parmesan** angemacht mit einer feinen Balsamicosauce

Alle Salate werden mit Brot, auf Wunsch mit Focaccia bianca (€ 2,50) oder Focaccia Napoletana (€ 3,50 ) serviert



## Gemüsegerichte

- Überbackener Schafskäse** € 12,50  
Echter **Schafskäse** mit Champignons, Tomaten, Oliven, rotem Paprika, Zwiebeln, scharfen Peperoni und Kräutern der Provence mit Pizzabrot serviert
- Verdura al Cremasco** € 11,50  
Gemüseauflauf mit Spinat, Broccoli, Karotten und Zucchini mit **Béchamelsauce** und **Cremascokäse** überbacken
- Verdura al Balsamico** € 11,50  
Gegrillte Aubergine und Zucchini mit Porree und Paprika, in einer feinen Balsamicosauce aus dem Backofen, mit Pizzabrot serviert
- Patate alla Popeye** € 11,50  
Kartoffelaufbau mit frischem Spinat, Muskat, **Gorgonzola-Sahnesauce** und **Mozzarella** gratiniert



## Fleisch

**Salsiccia alla Griglia** € 15,80  
Italienische Bratwurstspezialität vom Grill mit gegrilltem Gemüse auf Blattsalate in Senfvinaigrette

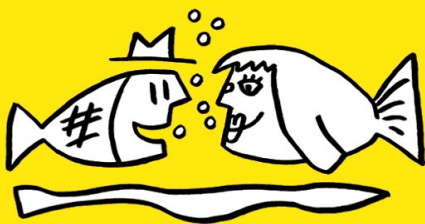
**Straccetti di Manzo** € 16,80  
Gebratene Rostbeef-Streifen auf Rucola und Strauchtomaten mit geraspelttem **Parmesan** serviert

**Bistecca aromatica** € 22,80  
220g Rumpsteak aus dem Hohenlohe, in einer feinen Kräuter-Balsamicosauce mit Bratkartoffeln serviert

**Agnello all'aceto** € 18,80  
Lamm aus dem Hohenlohe mit gegrilltem Auberginen, Zwiebeln und Tomatenstücken in einer leckeren Apfel-Essigsauce, mit Petersilienreis serviert



Unser Lamm- und Rindfleisch beziehen wir aus der Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



## Fisch

**Salmone alla Senape e Limone** € 18,80  
Feines **Lachsfilet** mit einer **Senf-Zitronensauce** mit Honig glasiert, mit Kartoffeln und Crème-Fraîche-Dillcreme serviert

**Gamberi e Capesante in agrodolce** € 20,80  
**Garnelenschwänze** und **Jakobsmuscheln** in einer süß-sauren Dill-Sauce auf Paprika und Zucchini Gemüse mit Balsamicocrema



## Desserts

- Tirami su** € 4,70  
Der Klassiker unter den italienischen Desserts, natürlich selbstgemacht
- Panna cotta** € 3,70  
Selbstgemacht, mit Karamellsauce
- Semifreddo al Pistacchio** € 4,20  
Halbgefrorene Vanille- und Pistaziencreme, mit zerkleinerten Pistazienkerne
- Semifreddo al Torroncino** € 3,90  
Halbgefrorenes mit Nougatcreme und Mandelstückchen mit Karamellsauce serviert
- Tartufo scuro** € 3,90  
Das klassische halbgefrorene Eis aus Zabaglionecreme, bedeckt mit Kakao-Gianduiacreme und Haselnussstückchen mit Schokoladen Sauce serviert
- Tartufo al limoncello** € 3,90  
Halbgefrorenes Eis aus süßer Zitronencreme mit einem Kern aus Limoncello (einem süßen Zitronenlikör), bedeckt mit Baiserstückchen



Neu!  
ab sofort bieten wir  
Heimservice an,  
Sie bestellen wir liefern!  
Mindestbestellwert 20€

Telefonische Bestellannahme:  
0721 2031440

12 – 22:00 uhr  
Sonntag Ruhetag

l'incontro



italienisch einmal anders!