



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. 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.

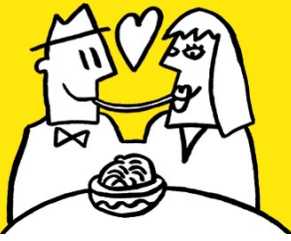
Bitte Beachten Sie daß Speisen ohne Getränke 2€ Teurer sind.



Vorspeisen

- Antipasto „l'incontro“** pro Person € 6,20
Verschiedenes eingelegtes und gegrilltes Gemüse, Kalamata- und Cerignola Oliven sowie Tomaten mit **Mozzarella**
- Insalata mista** € 4,90
Gemischte Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais, Karotten und Zwiebeln. **Wahlweise** mit Joghurtdressing, Essig und Öl oder Balsamicosauce
- Nussknacker** € 5,20
Radicchio- und Eisbergsalat mit gekochtem **Ei** und Mais, mit Feigen-**Senf**dressing
- Bruschetta** € 4,20
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** € 4,70
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 € 4,90
Verschiedene geröstete Ciabattascheiben mit Knoblauch und Tomaten, Parmaschinken, **Scamorza**, **Ziegenkäse** und Rucola
- Insalata di mare** € 12,50
Feiner **Meeresfrüchtesalat** mit Kartoffeln, Kirschtomaten, Knoblauch und Cerignola Oliven, 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 € 12,50

Römische Nudelspezialität mit gehacktem Hohenloher Lammfleisch, Tomatenstückchen, **Sesam**, **Fenchelsamen** Petersilie und geriebenem **Pecorinokäse**

Pasta con Sugo e Salsiccia € 12,50

Mit italienischen Bratwurststückchen 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, gewürfelm Parmaschinken, Sardellen und Semmelbrösel, scharfem Olivenöl und **Parmesan**

Pasta al limone e Zucchini € 11,50

Mit frischer Minze und Zucchini, in einer **sahnigen** Zitronensauce.

Pasta ai funghi € 10,50

Mit Champignons, Zwiebeln, Petersilie, **Sellerie**, **Walnüssen** und **Parmesan** in einer feinen Vermouth-**Sahnesauce**

Pasta alla Greca € 11,50

Mit gegrilltem rote Paprika, Kirsch Tomaten, Knoblauch, **Fetakäse** , Kalamata Oliven, Petersilie, Oregano und scharfen Pepperoni

Pasta aromatica al Salmone € 13,00

Mit **Lachsstückchen**, Spinat und Knoblauch in einer feine Kirschtomaten-**Sahnesauce**

Pasta al Pistacchio € 13,50

Mit gewürfelm gekochten Schinken, **Parmesan** in feinen **Pistazienpesto**



Gnocchi e Riso

Gnocchi alla crema di Rucola e pomodori € 10,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einem hausgemachten Rucola-Nuss-Sahne Pesto mit Kirschtomaten, 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 Fichi e Gorgonzola € 11,50

Nudeln aus Kartoffelteig mit getrocknete Feigen, **Nüssen** in einer **sahnigen Gorgonzola-Sauce** mit **Parmesan**

Gnocchi al Cocco € 12,00

Nudeln aus Kartoffelteig mit schwarzen Kichererbsen, Knoblauch, Ingwer, Karotten, frische Kräuter und Kokosmilch

Gnocchi alla ligurese € 11,50

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 Zwiebeln, Knoblauch, Kichererbsen, Borlottibohnen und Erbsen, in einer würzigen Tomatensauce und **Parmesan**

Risotto al Curry Verde € 11,50

Italienisches Reis mit Erbsen und Speck in einer scharfen grünen Curry-Kokoscreme



Pizze Classiche

- Mit glutenfreiem Boden 3 € Aufpreis
- Mit Schwarzen Reismehlboden 2€ Aufpreis

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



Pizze Speciali

- Mit glutenfreiem Boden 3 € Aufpreis
- Mit Schwarzen Reismehlboden 2€ Aufpreis

Pizza l'incontro € 11,50

Mit **Pistazien-Sahne-Pesto**, **Mozzarella fior di latte** und italienischen Bratwurststückchen

Pizza Ligurese € 12,50

Mit feinem Olivenpesto, **Mozzarella fior di latte** Kirschtomaten, hochwertigen Thunfisch-Flakes in Olivenöl, rote Zwiebeln und Petersilie

Pizza Norcia € 11,50

Kirschtomaten, geräuchertem **Scamorza**, scharfe grüne Peperoni, italienische Bratwürststücken. Kartoffel und Kümmel

Pizza Lombarda € 12,50

Gorgonzolacreme, **Mozzarella fior di latte**, **Walnüsse** und rote karamellisierte Zwiebeln

Pizza alla Romana € 11,50

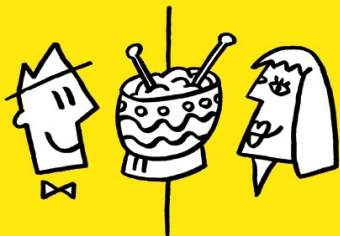
Mit Tomatenstückchen, **Mozzarella fior di latte**, Hohenloher **Lammhackfleisch** und **Pecorinokäse**

Pizza alla Greca € 12,50

Mit Cocktailtomaten, **Fetakäse** Kalamata Oliven, Knoblauch, Spinat, Rosmarin und feinem Olivenöl

Pizza Esotica € 10,50

Mit Tomatensauce, **Mozzarella fior di latte**, Süße Tränen Paprika, gekochtem Schinken, Mais und Anananstücke



Salate

Rucola del Pecoraio € 9,50

Warmer **Ziegenkäse** mit **Parmesan** auf Rucolasalat mit **Pinienkernen**, Croutons und **Walnüssen**, in einer feinen Balsamicosauce

Insalata Nizzarda € 11,50

Mozzarella und Tomaten auf Blattsalate mit gekochtem **Ei**, feinen **Thunfisch**, Kalamata Oliven, **Sardellen** und Zwiebeln, mit Balsamicodressing serviert

Insalata dei Balcani € 11,50

Blattsalat mit **Schafskäse**, Tomaten, Calamata Oliven, Borlotti Bohnen, eingelegte Paprika und Champignons, rote Zwiebeln und Essiggurken in einer feinen Petersilien-Vinaigrette

Insalata l'incontro € 11,50

Salat der Saison mit Rucola, Croutons, Fenchelsamen, Speck, karamellisierte Zwiebeln, getrocknete Feigen und geröstete Mandelstückchen in einer feinen Senf-Feigensauce

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 € 17,80

Rostbeef-Streifen auf Rucola mit Kirschtomaten angebraten und mit geraspeltem **Parmesan** serviert

Bistecca aromatica € 22,80

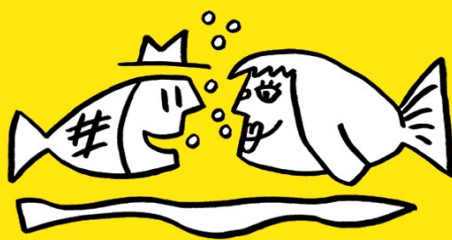
220g Rumpsteak aus dem Hohenlohe, in einer feinen Kräuter-Balsamicsauce mit Bratkartoffeln serviert

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 Balsamicocreme



Desserts

- Tirami su** € 4,90
Der Klassiker unter den italienischen Desserts, natürlich selbstgemacht
- Panna cotta** € 3,90
Selbstgemacht, mit Karamellsauce, im Glas serviert
- 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 Zabaglione-creme, 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.

Das l'incontro Lexicon

Cima di Rapa Stängelkohl, auch Rübstieler oder Broccoli raab genannt, stammt aus der Familie der Kreuzblütler. Das mediterrane Wildkraut ist eine Kreuzung aus Speiserübe und Brokkoli. Von der Farbe und Struktur ähnelt Cima die rapa auch ein wenig dem Chinakohl oder Rettich. Allerdings sind die Blätter krauser und die Pflanzen werden etwa 80 cm hoch. Im Gegensatz und anderen Speiserüben gibt es bei der Cima di rapa eben auch keine Rübenbildung. Stängelkohl hat viele feine Wurzeln. Mit den langen Stielen und den dunkelgrünen krausen Blättern erinnert Cima die rapa am meisten an den chinesischen Brokkoli. Man zählt das Gemüse zu Broccoletto, das heißt brokkoliartig, wozu auch der chinesische Brokkoli und der Sprossen-Brokkoli gehören. Der Stängelkohl stammt wie die Speiserübe vom Wild-Rübsen ab, welche schon vor langer Zeit in Apulien und Kampanien angebaut wurden und sich von hier verbreitet haben. Das Gemüse riecht nach Kohl, schmeckt aber deutlich intensiver als die meisten anderen Kohllarten. Leicht bitter und sobald die Blütenknospen aufgegangen sind wird der Brokkoli-Geschmack intensiver

(Salva) Cremasco Ist ein Weichkäse aus Rohmilch aus der Lombardei im Norden von Italien. Seinen Namen hat der Salva Cremasco vom italienischen Verb *“salvare”* (retten) und der Stadt Crema in der Lombardei. Salva Cremasco ist also der “gerettete Käse aus Crema” was sich darauf bezieht, dass aus der überschüssigen Milch, die sonst weggeschüttet worden wäre, im Sommer Käse für den Winter gemacht wurde. Salva Cremasco ist seit 2007 EU-Weit als DOP-Käse (Denominazione d’Origine Protetta; geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U.) geschützt

Lupinen Die Lupinen sind eine Pflanzengattung die der Familie der Faboideae (Schmetterlingsblütler) untergeordnet sind. Die Lupinen befinden sich in der Familie der Hülsenfrüchtler. Die Erdnuss, Kichererbse und Erbse beispielsweise sind mit der Lupine verwandt. Die Wurzeln der Lupine erreichen eine Gesamtlänge von bis zu 1,5 Metern, die besonders kräftig auch im festen Bodenwerk durchdringen können, was wiederum Folgekulturen positiv beeinflusst. Lupinensamen werden in unterschiedlichster Form angeboten. Häufig vertreten ist das Lupinschrot und das Lupinenmehl. Im Mittelmeerraum sind zum Beispiel die eingelegten Samen ein beliebter Snack im Gaststättengewerbe. Wir verwenden die Lupinensamen als Parmesansatz für unsere Vegan Gerichten.

Scamorza ist ein halbfester Schnittkäse aus den Regionen Kampanien, Abruzzen, Molise und Apulien in Italien. Er wird aus Kuhmilch oder Büffelmilch nach dem Filata-Verfahren hergestellt. Scamorza ist somit verwandt mit anderen Brühkäsen wie bspw. Mozzarella oder Provolone. Der Geschmack ist leicht säuerlich-pikant und hat einen Fettgehalt von etwa 40 % bis 50 % i. Tr.

Schwarzen Kichererbsen unseren stammen aus der Murge, einer karstigen Höhenlandschaft, die sich längs der Küste durch das nördliche Apulien zieht, Zu Zeiten unseren Urgroßeltern waren die **Ceci Neri** in der Murge eine weit verbreitete Hülsenfrucht und zählte zu den Grundnahrungsmitteln der ländlichen und armen Bevölkerung. Sie ist kleiner als die heutige Kichererbse, hat eine schwarze Schale, die sich nach dem Einweichen etwas bräunlich aufhellt und ist eine bereits kultivierte Erbse aber mit noch dichter Nähe zu ihrer Wildform. Entsprechend wird sie, im Geschmack und der Konsistenz weniger von den Kohlenhydraten mit mehligem, als von pflanzlichen Fasern und nussigen Noten geprägt.

Radicchio stammt ursprünglich aus Italien. Hier wurde das bittere Wintergemüse schon im 16. Jahrhundert kultiviert. Radicchio hat eine deutliche Bitternote, ist würziger und herber als Chicorée. Die Bitterstoffe im Radicchio, allen voran das Intybin, sind sehr gesund und haben eine positive Wirkung auf den Magen-Darm-Trakt.

Taleggio ist ein Weichkäse aus Kuhmilch aus der Region Lombardei, gilt als einer der ältesten Weichkäse der Welt überhaupt, ist seit 1993 ein italienischer DOP-Käse (Denominazione d’Origine Protetta; Geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U. Der Geschmack ist angenehm würzig und fruchtig mit Nuancen von gerösteten Nüssen.