l'incontro

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.

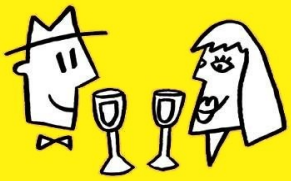
Wir setzen auf ein nachhaltiges Ernährungskonzept mit saisonalem und regionalem Angebot. Im Frühling und Sommer erwartet Sie bei uns daher eine andere Karte als im Herbst und Winter. Viele weitere Zutaten importieren wir direkt aus Italien. Dabei legen wir größten Wert auf persönlichen Kontakt und über Jahre gewachsene Beziehungen zu unseren Lieferanten. Auch deshalb sind wir Mitglied und Unterstützer von "Slow Food Deutschland".
Unsere Gerichte bieten wir vorzugsweise in unseren **wiederverwendbaren Pizzakartons** sowie in **Mehrwegbehältern** von Vytal an. So leisten wir einen Beitrag zu Müllreduzierung und unsere Speisen bleiben heiß, schmackhaft und in der bewährte Qualität die Sie von uns kennen und schätzen. ....

Ihre Bestellung nehmen wir gerne telefonisch entgegen, bezahlen können Sie in Bar oder Bergeldlos mit Maestro – Vpay Karten oder Kontaktlos mit Paypal
Guten Appetit! Ihre Familie Muccardo & Team

Allergene sind in unseren Speisekarten **fett** gedruckt.

Fischiges

Pasta auf Wunsch Glutenfrei 2,00 Aufpreis



Getränke

inkl. Pfand

HATZ *Pils* Beste badische Gerste der Region Fl.0,33l € 2,00

zu Malz verarbeitet, Jahrhundertwasser aus eigenem tiefen Brunnen und feinherb aromatischer Hopfen aus besten Anbaugebieten. 4,9% vol.

Weizen **hefetrüb, dunkel, kristallklar** Fl.0,5l € 2,50

Bester heller Weizen- und Gerstenmalz aus unserer Region in Verbindng mit Reinzuchthefe 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 Reinzuchthefe und <während der langen Gärung und Lagerung angereichert mit feinporiger Gärungskohlensäure. 5,2% vol.

HATZ *Dunkel* Fl.0,33l € 2,20

Altbadische Bierspezialität in der Bügelverschlussflasche. Unfiltriert, schmackhaft, süffig, untergärig und mit dunklem Gerstenmalz eingesotten.

HATZ Bier des Monats Fl.0,33l € 2,20

Jeden Monat ein neues Bier, frisch, regional, fragen Sie uns nach dem aktuellen Bier im Ausschank

ALKOHOLFREI BLEIFREI* NATURTRÜB Alkoholfreies Bier naturtrüb Fl.0,33l € 2,00

ERDINGER ALKOHOLFREI Weizen Fl.0,5l € 2,50

LURISIA

Fl. 0,275l
€ 2,00

Aranciata Orangenlimonae, aus Orangen vom der Slow Food Presidio Gargano

Chinotto Bitterlimonade, Bernsteinfarbig, mit intensiver, frischer und nvergleichlicher Geschmack

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

SAN BENEDETTO *Thè*

Eisteee Pfirsich, Zitrone, Grün mit natürlichem Mineralwasser ohne Konservierungs-, bzw. Farbstoffe Fl.1,5l € 3,50

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

CANTINE
Massimo Leone

Weine aus Foggia Apulien

Forme Bianco Birnengelbe Farbe, in der Nase reife Mirabelle Fl.0,75l € 9,00
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 € 9,00
Himbeere gepaart mit zarter Grapefruit. Geschmack nach gelber Orange, eine betörende leichte Fruchtigkeit.

Forme Rosso Dichte, perfekte schwarzrote Farbe, sehr Fl.0,75l € 9,00
Körperreich, vollmundig, rund, groß, edel mit viel Tiefe und Vielschichtigkeit. Elegante Note nach schwarzer Schattenmorelle und süßen Gewürzen, sehr gut eingebundene Tannine

Falanghina 2018er **s**ehr gradlinig, in der Nase reife Melone**,** runder Fl.0,75l € 10,50
Geschmack weich und gehaltvoll. Spritzig aber mit viel Ausdruck und feiner Minze im Abgang.

Primitivo 2018er Rubinrot und intensiv, Fl.0,75l €11,50
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 € 10,50
dunkles Kirschrot, feiner Duft nach wilder Waldkirsche. Im Geschmack weich, mollig und sehr gehaltvoll.

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS

Taurus Kräftiger, sehr dunkler, vollmundiger, Fl.0,75l € 8,50
lieblicher Rotwein mit fruchtigen Aromen. Kalt servieren

Beerus Saftiger, herzhafter süßer Rotwein mit zarter Gerbstoff-Note. Fl.0,75l € 8,50
Sein beeriges Aroma erinnert an vollreife Waldfrüchte. Kalt servieren

Chéri Flotter, charmanter, süßer Weißwein. Fl.0,75l € 8,50
Sein Bukett zeigt Anklänge von reifer Mirabelle und Pfirsich. Kalt servieren

Muskateller Duftiger, frischer Weißwein mit deutlichem Fl.0,75l € 9,50
Muskatton. Im Geschmack kräftig und nachhaltig mit eleganter Restsüße..

Lemberger Halbtrocken Rubinroter Rotwein Fl.0,75l € 9,50
mit delikaten Aromen von dunkler Kirsche und roter Johannisbeeren

Riesling Trocken Fruchtig frischer Weißwein mit blumigen Bukett Fl.0,75l € 9,50
Deutliche Fruchtaroma prägen das Aroma. Im Geschmack mundet er feinrassig, trocken und nachhaltig.

Glühwein Kräftiger, feinfruchtiger Glühwein mit elegant Fl. 1l € 6,50
abgestimmter Süße und Würze.

ANTICA ENOTRIA
APULIAN ORGANIC FARM

Bio Weine
aus Cerignola, Apulien

BIANCO PUGLIA 2020 IGT BIO Fl.0,75l € 10,50
Gelbe Farbe,Strohgelb mit goldenen Reflexen, mit Aromen von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten.

FALANGHINA 2020 BIO IGT PUGLIA Fl.0,75l € 12,50
Intensives Strohgelb mit goldenen Reflexen. Frischer Duft, sehr mineralisch. Aromen nach Ananas und Bananen, vollmundig und Herzhaft

FIANO 2020 BIO IGT PUGLIA Fl.0,75l € 12,50
Intensive strohgelbe Erscheinung mit goldenen Reflexen. In der Blume gelbe Blüten, Pfirsich und kandierte Orangen. Der Körper ist rund, kräftig und vollmundig. Der Abgang hallt lange mit Zitrusfrüchten nach.

CONTESSA STAFFA 2020 ROSATO IGT PUGLIA BIO Fl.0,75l € 12,50
Mit Zwiebelschalen-Nuancen bietet es die Nase wunderbare Empfindungen von Erdbeeren und anderen kleinen Rote Früchte

ROSSO PUGLIA IGT PUGLIA 2019 Fl.0,75l €10,50
Rubinrot mit violetten Reflexe, nach Kirschen und Waldbeeren aroma, trocken-weich

AGLIANICO IGT PUGLIA 2015 Fl.0,75l €15,50
Dunkler Rubinrot, harmonisch und würzig, leichtes Nelkenaroma, Zartbitter und voller würziger Abgang

PRIMITIVO VRICCIO IGT PUGLIA 2018 Fl.0,75l €13,50
feines Pflaumenaroma, vollmundig, samtig-weich

NERO DI TROIA IGT PUGLIA 2017 Fl.0,75l €14,50
Dunklesrot mit violetten Einflüsse, sehr dicht, vollmundig, edelgereift

Vorspeisen

Olive miste € 6,50
Cerignola-, Kalamata- und Taggiasche Oliven, pikant mit Kräuter eingelegt.

Antipasto „l'incontro" pro Person € 6,90
Verschiedenes eingelegtes und gegrilltes Gemüse, Kalamata- und Cerignola Oliven sowie Tomaten mit **Mozzarella**

Nussknacker € 5,70
Radicchio- und Salat der Saison mit gekochtem **Ei** und Mais, in feinen Feigen-**Senf**dressing

Bruschetta € 4,90
Ciabatta mit Tomatenstückchen mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl überbacken

Bruschette con Formaggio di capra € 5,90
Feiner Ziegenkäse auf Ciabattascheiben, überbacken, verziert mit Honig und **Walnüssen**

Crostini Crema di Rucola e Sardelle € 5,70
Ciabattabrot mir Rucolapesto und Sardellen überbacken

Crostini Scamorza e Parma € 5,90
Ciabattabrot mit geräuchertem **Mozzarella** und Parmaschinken überbacken

Bruschetta al tonno € 5,90
Tomatenscheiben mit feinem Thunfisch, Oregano und Olivenöl auf Ciabatta überbacken

Crostini con Taleggio e Miele € 5,70
gerösteten Ciabattabroten mit **Bergkäse** und **Senf**früchte

Crostini con Paccasassi € 5,50
Meeresfenchel in Zitronen-Ölmarinade auf geröstete Ciabattabrot

Bruschette miste ab 2 Personen pro Person € 5,50
Verschiedene geröstete Ciabattascheiben mit Knoblauch und Tomaten, Parmaschinken und **Scamorza**, **Taleggiokäse** und Rucola

Vegetarisches

Pasta auf Wunsch Glutenfrei 2,00

Überbackener Schafskäse € 13,00
Echter **Schafskäse** mit Champignons, Cocktailtomaten, schwarzen Oliven, rote Zwiebeln, scharfen Peperoni und Kräutern der Provence mit Pizzabrot serviert

Verdura Invernale € 13,00
Blumenkohl, Brokkoli, Karotten und Spinat in einer cremigen **Käse**sauce überbacken

Patate alla Popeye € 11,50
Kartoffelauflauf mit Spinat, Muskat, **Gorgonzola-Sahne**sauce und **Mozzarella** gratiniert

Orecchiette alle cime di rapa € 9,50
Apulische Nudelspezialität mit Stengelkohl, Knoblauch, Peperoncino und **Parmesan**

Pasta alla Greca € 11,50
Mit Cocktailtomaten, Knoblauch, Spinat, **Fetakäse** , Kalamata Oliven, Petersilie, Oregano und scharfen Pepperoni

Pasta ai funghi € 12,50
Frische Pasta Mit Champignons, Zwiebeln, Petersilie, **Sellerie**, **Walnüssen** und **Parmesan** in einer feinen Vermouth-**Sahne**sauce

Pasta con Taleggio e piselli € 11,00
Mit **Bergkäse** und Erbsen in einer feinen Wein-Kräutersauce

Gnocchi Crema di Rucola / Genovese € 10,50
Nudeln aus Kartoffelteig in einem sahnigen Rucola-N**uss**- ***oder*** Basilikum-**Pinienkerne**sauce und **Parmesan**

Gnocchi al Cocco € 12,50
Nudeln aus Kartoffelteig mit schwarzen Kichererbsen, Knoblauch, Ingwer, Karotten, frische Kräuter und Kokosmilch

Risotto ai Legumi € 10,50
Italienische Reis mit Zwiebeln, Knoblauch, Kichererbsen, Borlottibohnen und Erbsen, in einer würzigen Tomatensaue und **Parmesan**

Risotto all'arancia, Taleggio e Crema di zucca € 12,50
Italienische Reis mit **Bergkäse**, Orangenlikör, **Pinienkerne** und **Kürbiscreme**

Fleischiges

Pasta auf Wunsch Glutenfrei 2,00 Aufpreis

Trucioli alla romana € 12,50
Römische Nudelspezialität mit gehacktem Hohenloher Lammfleisch, Tomatenstückchen, **Sesam, Fenchelsamen** Petersilie und geriebenem

Orecchiette cime di rapa e Salsiccia € 13,50
Apulische Nudelspezialität mit Stengelkohl, italienisches Bratwurstspezialität, Knoblauch, Peperoncino und **Parmesan**

Pasta Sugo Salsiccia € 12,50
Mit italienischen Bratwürststückchen in einer würzigen Tomatensauce mit Borlotti Bohnen und **Parmesan**

Pasta al Pistacchio e Mandorle € 13,50
Mit gewürfeltem gekochten Schinken, **Parmesan und** geröstete Mandeln in feinen **Pistazienpesto**

Pasta alla contadina € 12,50
Mit Broccoli, gewürfeltem Parmaschinken, Sardellen und Semmelbrösel, scharfem Olivenöl und **Parmesan**

Pasta Carbonara con Zucca € 12,50
Frische Pasta mit Speck, Eigelb in einer sahnigen Kürbiscreme

Salsiccia con Prugne € 16,80
Italienische Bratwurstspezialität mit Pflaumen, eingelegte Zwiebelchen und Kartoffeln

Carne Salada € 17,80
dünne eingelegte magere Rindfleischscheiben mit Rucola und Cockailtomaten angebraten und mit geraspeltem **Parmesan** serviert

Bistecca aromatica € 18,80
220g Rumpsteak aus dem Hohenlohe mit Kräuter-**Butter**sauce, auf Wunsch Beilage nach Wahl

Agnello all'aceto € 17,80
Lamm aus dem Hohenlohe mit Artischocken, Zwiebeln und Tomatenstücken in einer leckeren Apfel-Essigsauce, auf Wunsch Beilage nach Wahl

Insalata di mare con Paccasassi € 12,50
Feiner **Meeresfrüchtesalat** mit Knoblauch und Meeresfenschel auf Blattsalate in einer erfrischenden Zitronen-Petersilie Vinaigrette mit Pizzabrot serviert

Pasta alla siciliana € 12,50
Frische Pasta mit **Meeresfrüchten**, Knoblauch, Tomatenstückchen, Karotten, Zwiebeln, **Sellerie** und Petersilie in einer feinen Wein-Kräutersauce

Pasta alla Calabrese € 10,50
Frische Pasta mit Kirsch-Tomaten, Knoblauch, Sardellen, Petersilie, Semmelbrösel mit scharfem Olivenöl und **Pecorinokäse**

Pasta con gamberetti € 12,50
Frische Pasta mit **Shrimps** und Knoblauch, in feinen Tomaten-**Sahne**sauce

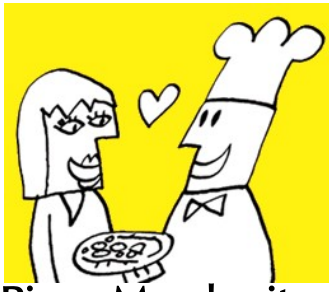
Gnocchi del Conero € 14,50
Nudeln aus Kartoffelteig mit Tomatensauce, schwarze Oliven, **Thunfisch**, Meeresfenchel und Knoblauch

Risotto ai Frutti di Mare e Paccasassi € 13,00
Italienischer Reis mit Tomatenstückchen, **Meeresfrüchten,** Erbsen und Meeresfenchel in einer Kräuter-Weinsauce

Pescespada alla griglia € 19,80
Schwertfisch vom Grill mit Basilkum, Knoblauch und Zitrone-Kräutervinaigrette, auf Wunsch Beilage nach Wahl.

Gamberoni esotici € 21,80
Garnelenschwänze mit Knoblauch in einer delikaten Kokos-Tomatensauce mit Reis serviert.

Calamari santa Lucia € 19,80
Spanische Tintenfischringe mit Cocktailtomaten, Basilikum, Knoblauch auf frischem Pasta mit schwarzen Oliven



Pizze Classiche

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

Pizza Margherita € 8,50
Tomatensauce, **Mozzarella fior di latte**, Oregano, Basilikumpesto

Pizza Montanara € 9,50
Tomatensauce, Taleggio (italienischer **Bergkäse**) und Rucola

Pizza 4 Formaggi **€ 12,00**
Mit **Gorgonzola, Mozzarella fior di latte, Scamorza , Taleggio** und schwarzen Oliven

Pizza Fantasia **€ 10,50**
Tomatensauce, **Mozzarella fior di latte,** Mais, Meeresfenchel, Artischocken und Schwarzen Oliven

Pizza Funghi / Prosciutto € 9,00
Tomatensauce, **Mozzarella fior di latte** Champignons ***oder*** gekochtem Schinken

Pizza Salami / Piccante € 9,00
Tomatensauce, **Mozzarella fior di latte,** scharfe ***oder*** normale Salami

Pizza 4 stagioni € 10,50
Tomatensauce, **Mozzarella fior di latte**, Champignons, schwarze Oliven, Artischocken und Spinat

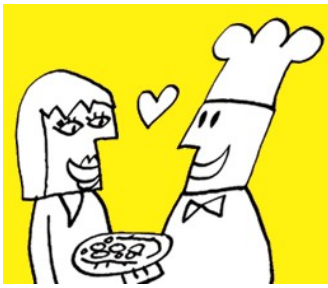
Pizza Capricciosa € 10,50
Tomatensauce, **Mozzarella fior di latte**, Schinken, Salami, Mais und Champignons

Pizza Milano € 11,00
Tomatensauce, **Mozzarella fior di latte**, Rucola, Parmaschinken und **Parmesan**

Pizza alla Sarda **€ 9,50**
Mit Tomatenstückchen, **Schafskäse**, Sardellen, Rucola, Oregano

Pizza ai frutti di mare € 10,50
Tomatensauce, **Mozzarella fior di latte**, **Meeresfrüchte** und Knoblauch

Pizza Tonno € 11,50
Tomatensauce, **Mozzarella fior di latte**, **Thunfisch**, Zwiebeln, Kapern, **Sardellen**



Pizze Speciali

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

Pizza l'incontro € 12,50
Mit **Pistazien-Sahne**-Pesto, **Mozzarella fior di latte** und italienischen Bratwurststückchen

Pizza alla Greca € 12,50
Mit Cocktailtomaten, **Fetakäse** Kalamata Oliven, Knoblauch, Spinat, Rosmarin und feinem Olivenöl

Pizza al Pesto € 11,00
Tomatenscheiben, **Mozzarella fior di latte**, **Pinienkerne** und **Parmesan**käse auf **Sahne-Basilikum-Pesto**

Pizza Lombarda € 12,50
Gorgonzolacreme, **Mozzarella fior di latte, Walnüsse** und rote karamellisierte Zwiebeln

Pizza Norcia € 12,50
Cocktailtomaten, geräuchertem **Scamorza,** scharfe grüne Peperoni, italienische Bratwürststücken. Kartoffeln und Kümmel

Pizza Ligurese € 12,50
Mit feinem Olivenpesto, **Mozzarella fior di latte,** Cocktailtomaten, hochwertigen Thunfisch-Flakes in Olivenöl, rote Zwiebeln und Petersilie

Pizza alla Romana € 12,00
Mit Tomatenstückchen, **Mozzarella fior di latte,** Hohenloher **Lammhackfleisch** und **Pecorino**käse

Pizza con Scamorza, cima di Rapa e Salsiccia € 13,50
Mit Tomatensauce, **geräuchertem Mozzarella**, Stengelkohl, italienischen Bratwurststückchen

Pizza nera con Paccasassi € 14,50
Schwarze Reismehlpizza mit **geräuchertem Mozzarella**, Cocktailtomaten, Thunfisch und Meeresfenchel.

Desserts

Tirami su € 5,50
Der Klassiker unter den italienischen Desserts, natürlich selbstgemacht

Panna cotta € 4,50
Selbstgemacht, mit Karamellsauce

Semifreddo al Pistacchio € 4,90
Halbgefrorene Vanille- und Pistaziencreme, mit zerkleinerten Pistazienkerne.

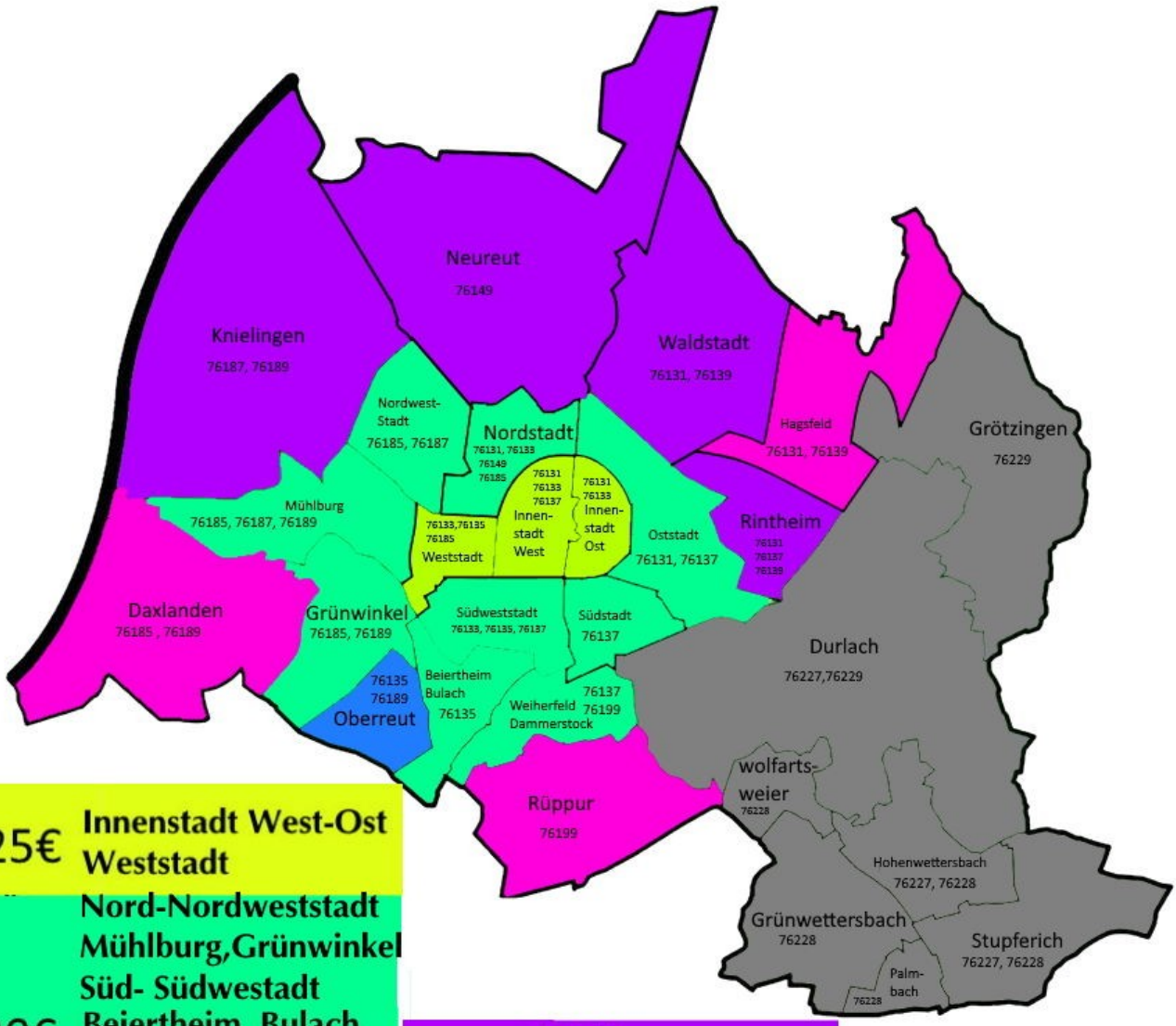
Semifreddo al Torroncino € 4,90
Halbgefrorenes mit Nougatcreme und Mandelstückchen mit Karamellsauce serviert.

Tartufo scuro € 4,90
Das klassische halbgefrorene Eis aus Zabaglionecreme, bedeckt mit Kakao-Gianduiacreme und Haselnussstückchen mit Schokoladen Sauce serviert,

Tartufo al limoncello € 4,90
Halbgefrorenes Eis aus süßer Zitronencreme mit einem Kern aus Limoncello (einem süßen Zitronenlikör), bedeckt mit Baiserstückchen.

Unsere leckeren Dessers bieten wir in
Vytal-mehrweg Behälter an.

Unser Liefergebiet nach Viertel und Mindestbestellwert untergeordnet:



25€ Innenstadt West-Ost
Weststadt

30€ Nord-Nordweststadt
Mühlburg,Grünwinkel
Süd- Südwestadt
Beiertheim, Bulach
Weiherfeld
Dammerstock
Oststadt

35€ Oberreut

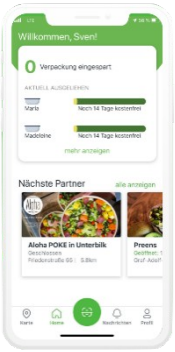
40€ Knielingen
Neureut
Wakdstadt
Rintheim

45€ Daxlanden
Rüppurr
Hagsfeld

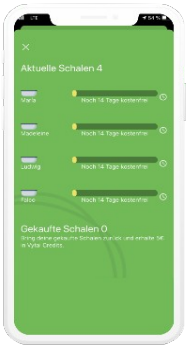
Liebe Gäste,
zusammen mit dem innovativen **Startup VYTAL** bieten wir euch ab dem 14. Dezember bei uns im l'incontro das Essen auch zum **Mitnehmen ohne Müll** an. Das System kennen viele bereits aus anderen Restaurants oder aus dem Fernsehen (Höhle der Löwen) und ist jetzt auch bei uns **in Karlsruhe** verfügbar.

Die hochwertigen **VYTAL Schalen** (100% auslaufsicher, BPA-frei, mikrowellen- & spülmaschinengeeignet) **mit Deckel** (-den bitte **nicht** in die Mikrowelle) könnt ihr euch ganz einfach über die **kostenlose VYTAL App** ausleihen.
Offline-alternative dazu: Die kostenpflichtige **VYTAL Mitgliedskarte** für 10 €: Ihr erwerbt bei uns eine VYTAL Mitgliedskarte für 10 € und könnt damit zeitgleich 2 Schalen ausleihen. Zurückgeben könnt ihr die VYTALs nach Gebrauch einfach bei uns oder bei jedem anderen VYTAL Partner. Die über 500 Restaurantpartner deutschlandweit findet ihr immer in der App und auf der VYTAL Webseite.
Dadurch vermeiden wir jede Menge unnötigen Müll und über den Lebenszyklus von mindestens 200 Befüllungen spart jede VYTAL Schale bis zu 30kg CO2 im Vergleich zu Einweg.

Und so funktioniert's:



1. Einfach die kostenlose App für (iOS oder Android) herunterladen oder die VYTAL Mitgliedskarte in unserem Restaurant für einmalig 10 Euro erwerben. Auf der Mitgliedskarte befindet sich euer persönlicher QR Code für die Mitnahme.
2. Essen in den VYTAL Schalen mitnehmen – über die App können unbegrenzt, mit der Karte jeweils 2 Schalen gleichzeitig ausgeliehen werden.
3. An der Kasse den VYTAL QR Code in der App oder auf der Mitgliedskarte und den QR Code auf der Schale scannen lassen. Das Essen zahlt ihr ganz normal.



4. Nach dem Essen die Schale inkl. Deckel einfach wieder in unserem Restaurant oder bei einem anderen VYTAL Partner zurückgeben. Wir scannen sie zurück und spülen sie für die nächste Benutzung. Wenn möglich vor Rückgabe (nach 24h) bitte einmal kurz mit kaltem Wasser ausspülen.

Wichtig: Ihr könnt die Schale kostenlos maximal 14 Tagen behalten, danach erwerbt ihr die überfälligen Schalen für 10 € pro Stück. Damit wollen wir verhindern, dass sich die Schalen in euren Küchen stapeln und wir unnötig viel nachbestellen müssen. Deswegen bringt die Schalen am besten gleich am nächsten Tag selbst zurück oder gebt sie Freunden oder Familie mit. Ähnlich wie in der Bibliothek kann jeder die Schalen zurückgeben – durch den Scan des QR Codes bei der Rückgabe werden sie aus deinem Konto entfernt.
Weitere Infos gibt's auf unserer Homepage https://www.lincontro.de/ und unter www.vytal.org. Das System selbst und die Vorteile gegenüber Einweg sind in diesem kurzen WDR Beitrag noch einmal sehr gut erklärt.

Wir sind froh, gemeinsam den nächsten Schritt in Richtung Nachhaltigkeit zu gehen.

Holen Sie Ihre Lieblingsgerichte bei uns „echten“ Italienern und fragen Sie nach dem **Pass ToGo**, bei jedem bestellten Gericht bekommen Sie ein Stempel. Ist der Pass vollständig, laden wir Sie auf ein Pizza oder Pasta ein!

Telefonische Bestellannahme:
0721 2031440
Montag – Samstag 12 – 21:00 uhr
(letzte Bestellung)
Sonntag Ruhetag

Neu !
Ab sofort bieten wir
Lieferservice an,
Sie bestellen, wir liefern!

Mindestbestellwert je nach PLZ ab 25,00 €

l'incontro

italienisch einmal anders!