



l'incontro **Speisekarte Vegan 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. 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. . 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 Bargeldlos mit Maestro – Vpay Karten oder Kontaktlos mit Paypal
Guten Appetit! Ihre Familie Muccardo & Team

Allergene sind in unseren Speisekarten **fett** gedruckt



Getränke

inkl. Pfand

HATZ Pils Beste badische Gerste der Region FI.0,33l € 2,00
 zu Malz verarbeitet, Jahrhundertwasser aus eigenem tiefen Brunnen und feinerb
 aromatischer Hopfen aus besten Anbaugebieten. 4,9% vol.

Weizen hefetrüb, dunkel, kristallklar FI.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 FI.0,5l € 2,50
 Gegoren mit selbstgezogener Reinzuchthefer und <während der langen Gärung und
 Lagerung angereichert mit feinporiger Gärungskohlensäure. 5,2% vol.

HATZ Dunkel FI.0,33l € 2,20
 Altbadische Bierspezialität in der Bügelverschlussflasche. Unfiltriert, schmackhaft,
 süffig, untergärig und mit dunklem Gerstenmalz eingesotten.

HATZ Monatsbier Jeden Monat ein Bier, FI.0,33l € 2,20
 regional, Fragen Sie uns nach dem aktuellen Bier im Ausschank.



Alkoholfreies Bier naturtrüb FI.0,33l € 2,00

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



LURISIA

Aranciata Orangenlimonade, aus Orangen vom der Slow Food
 Presidio Gargano

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

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

Fl. 0,275l
 € 2,00



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

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

- Forme Bianco** Birnengelbe Farbe, in der Nase reife Mirabelle Fl.0,75l € 8,00
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 € 8,00
Himbeere gepaart mit zarter Grapefruit. Geschmack nach gelber Orange,
eine betörende leichte Fruchtigkeit.
- Forme Rosso** Dichte, perfekte schwarzrote Farbe, sehr Fl.0,75l € 8,00
Körperreich, vollmundig, rund, groß, edel mit viel Tiefe und Vielschichtigkeit. Elegante Note
nach schwarzer Schattenmorelle und süßen Gewürzen, sehr gut eingebundene Tannine
- Falaghina** 2018er sehr gradlinig, in der Nase reife Melone, runder Fl.0,75l € 9,50
Geschmack weich und gehaltvoll. Spritzig aber mit viel Ausdruck und feiner Minze im Abgang.
- 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.

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 abgestimmter Fl. 1l € 5,50
Süße und Würze.

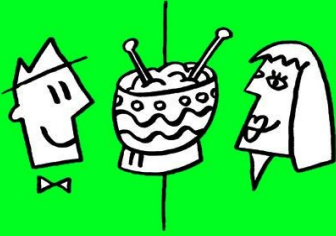


ANTICA ENOTRIA
APULIAN ORGANIC FARM



Bio Weine aus Cerignola, Apulien

- BIANCO PUGLIA 2020 IGT BIO** Fl.0,75l € 9,50
Gelbe Farbe, Strohgelb mit goldenen Reflexen, mit Aromen von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten.
- FALANGHINA 2020 BIO IGT PUGLIA** Fl.0,75l € 12,00
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 € 11,50
Mit Zwiebelschalen-Nuancen bietet es die Nase wunderbare Empfindungen von Erdbeeren und anderen kleinen Rote Früchte
- ROSSO PUGLIA IGT PUGLIA 2019** Fl.0,75l € 9,50
Rubinrot mit violetten Reflexe, nach Kirschen und Waldbeeren aroma, trocken-weich
- AGLIANICO IGT PUGLIA 2015** Fl.0,75l € 14,50
Dunkler Rubinrot, harmonisch und würzig, leichtes Nelkenaroma, Zartbitter und voller würziger Abgang
- PRIMITIVO VRICCIO IGT PUGLIA 2018** Fl.0,75l € 12,50
feines Pflaumenaroma, vollmundig, samtig-weich
- NERO DI TROIA IGT PUGLIA 2017** Fl.0,75l € 13,50
Dunklesrot mit violetten Einflüsse, sehr dicht, vollmundig, edelgereift



Vorspeisen, Salate

Antipasto „l'incontro“ pro Person € 6,50
Verschiedenes eingelegtes und gegrilltes Gemüse, Kalamata- und Cerignola Oliven sowie Tomaten mit Vegan **Mozarella**

Bruschetta € 4,50
Tomatenstückchen mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl auf Baguettescheiben überbacken

Crostini con Tofu € 4,70
Ciabattabrot überbacken mit geräuchertem **Tofu** und feinem Olivenöl

Crostini con Cime di Rapa € 5,20
Ciabattabrote überbacken mit Knoblauch, Peperoncino, Stengelkohl im feines Olivenöl

Bruschette miste ab 2 Personen pro Person € 4,90
Verschiedene geröstete Ciabatta Scheiben mit Knoblauch und Tomaten, geräuchertem **Tofu**, Cime di Rapa und Rucola

Insalata mista € 4,90
Gemischte Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais, Karotten und Zwiebeln angemacht mit Balsamicodressing oder Essig und Öl

Nussknacker € 5,70
Radicchio- und Eisbergsalat mit geräuchertem Tofu und Mais, serviert mit feinem Feigen-**Senf**dressing

Rucola caprese € 9,50
Vegan-Mozarella auf Rucolasalat mit Kalamata Oliven in einer feinen Balsamicosauce

Insalata dei Balcani € 11,50
Blattsalat mit **Feta-Tofu**, Kalamata Oliven, eingelegter Paprika und Champignons, Borlotti Bohnen, rote Zwiebeln und Essiggurken in einer feinen Petersilievinaiquette

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



Pasta

(Glutenfrei 2 € Aufpreis)

- Orecchiette alle Cime di Rapa** € 9,50
Apulische Nudelspezialität mit Stengelkohl, Knoblauch, Pikant würzig mit **Lupinenparmesan**
- Trucioli alla Foggiana** € 11,50
Kurze Nudeln mit Kapern, Knoblauch, Brokkoli, getrockneten Tomaten, Semmelbrösel, Rosmarin und **Pinienkerne** in scharfem Olivenöl
- Pasta con limone e Broccoli** € 11,50
Mit frischer Minze, Brokkolirößchen, in einer sahnigen Zitronensauce
- Pasta alle Verdure** € 10,50
Mit Zwiebeln, Porree, Zucchini, Brokkoli, Karotten, frischen Kräutern und scharfem Olivenöl mit **Lupinenparmesan**
- Pasta ai funghi** € 10,50
Mit Champignons, Zwiebeln, **Sellerie**, Petersilie, **Walnüssen** in einer sahnigen Vermouth-Sauce mit **Lupinenparmesan**
- Pasta alla Carbonara** € 10,50
Mit geräuchertem **Tofu** und rote Zwiebeln, in einer leckeren **Sahnesauce** mit **Lupinenparmesan**
- Pasta Amalfitana** € 9,50
Mi Tomatensauce, Mozzarella und Basilikumpesto
- Pasta alla Greca** € 11,50
Mit gegrilltem rote Paprika, Cocktailtomaten, Knoblauch, **Feta Tofu**, Kalamata Oliven, Petersilie, Oregano und scharfen Pepperoni



Gnocchi e Riso

Gnocchi alla crema di Rucola e Olive € 11,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einem hausgemachten Rucola-Nuss-Sahne Pesto mit Kalamata Oliven, frischem Rucola und **Lupinen**parmesan

Gnocchi al forno € 9,50

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

Gnocchi alla Genovese € 9,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einer cremigen Basilikum-**Pinienkern**sauce mit **Lupinen**parmesan

Gnocchi con Tofu e Ceci neri € 10,00

Nudeln aus Kartoffelteig, mit schwarzen Kichererbsen, Knoblauch und geräuchertem Tofu in einer würzigen Tomatensauce

Gnocchi con Piselli e Carciofi € 10,50

Nudeln aus Kartoffelteig mit Lauch, Erbsen und Artischocken in einer **cremigen** Weinsauce mit **Lupinen-Parmesan**

Gnocchi al Cocco € 12,00

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

Risotto ai Legumi € 10,50

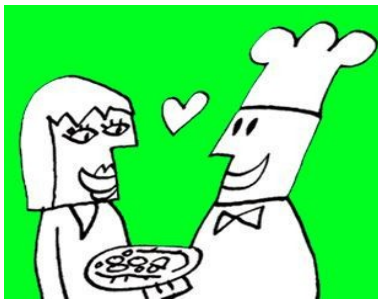
Italienischer Reis mit Zwiebeln, Knoblauch, schwarzen Kichererbsen, Borlottibohnen, Erbsen, in einer würzigen Tomatensauce und **Lupinen**parmesan

Risotto al Curry Verde € 11,50

Italienischer Reis mit Erbsen und geräuchertem Tofu in einer scharfen grünen Curry-Kokoscreme

Risotto Funghi e Tofu € 10,50

Italienischer Reis mit Champignons, **Lupinen**parmesan in einer feinen **Sahnesauce**



Pizze

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

Pizza Margherita mit Tomatensauce, Mozarella , Basilikumpesto	€ 8,50
Pizza Funghi mit Tomatensauce, Mozarella , Champignons, Oregano	€ 9,50
Pizza Mediterranea mit Tomatensauce, Mozarella , Feta Tofu , getrocknete Tomaten und Basilikumpesto	€ 10,50
Pizza Ligurese Sahniges Olivenpesto mit Mozarella , Cocktailtomaten, geräuchertem Tofu , Knoblauch und Rucola	€ 12,50
Pizza Tofu e Cima di Rapa mit Tomatensauce, Mozarella , Stengelkohl und lupinen-parmesan	€ 11,00
Pizza al Pesto Tomatenscheiben, Mozarella , Pinienkernen und Lupinen-parmesan auf sahnigen Basilikum-Pesto	€ 10,50
Pizza 4 stagioni mit Tomatensauce, Mozarella , frischen Champignons, frischem Spinat, schwarzen Oliven, und Artischocken	€ 10,50
Pizza Bianca Mit Béchamelsauce, Mozarella , Champignons, gegrillten Zucchini, geräuchertem Tofu , Walnüsse und Petersilien	€ 12,50
Pizza Bolognese Mit Tomatensauce, Mozarella , Sojabolognese , Champignons und Lupinen-parmesan	€ 9,50
Pizza alla Greca Mit Cocktailtomaten, Feta-Tofu , Kalamata Oliven, Knoblauch, Spinat, Rosmarin und feinem Olivenöl	€ 12,50
Pizza Fantasia Mit Tomatensauce, Mozarella , Mais , Paprika, ,Artischocken und schwarzen Oliven	€ 10,00



Verdura

Tofu alla mediterranea € 12,50

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

Verdura al limone € 12,00

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

Gateau di Patate € 11,00

Kartoffelauflauf mit Erbsen, Essiggurken, **Sojabolognese**, Mozzarella und Semmelbrösel in eine feinen **Béchamelsauce**.

Verdura alla mediterranea € 11,50

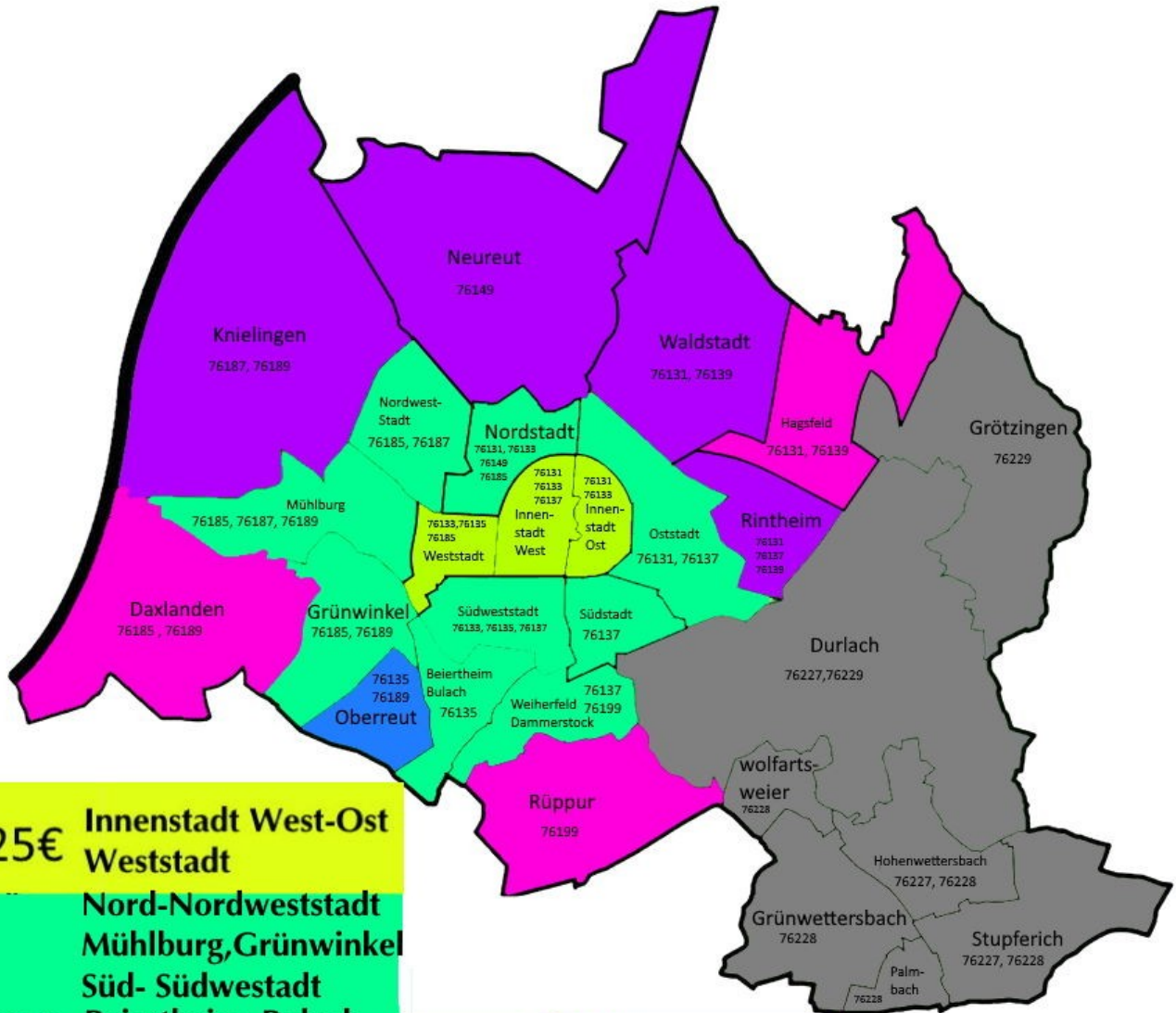
Mit Broccoli, Kartoffeln, Porree, Kalamata Oliven, Artischocken und frische Käruter

Spezzatino Pugliese € 13,50

Sojageschnitzes mit Champignons, Knoblauch, rote Zwiebeln, rote Paprika und schwarzen Oliven in einer feinen Wein-Sahnesauce mit Reis serviert

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

Unser Liefergebiet nach Viertel und Mindestbestellwert untergeordnet:



25€	Innenstadt West-Ost Weststadt
30€	Nord-Nordweststadt Mühlburg, Grünwinkel Süd- Südweststadt Beiertheim, Bulach Weierfeld Dammerstock Oststadt
35€	Oberreut
40€	Knielingen Neureut Waldstadt 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.

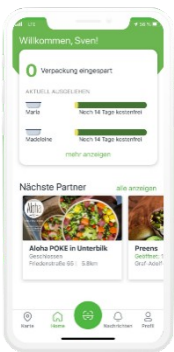


Die hochwertigen **VYTAL Schalen** (100% auslaufsicher, BPA-frei, mikrowellen- & spülmaschinengeeignet) **mit Deckel** (-den bitte **nicht** in die Mikrowelle) könnt ihr euch ganz einfach über die **kostenlose VYTAL App** ausleihen.

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



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

Mindestbestellwert je nach PLZ ab 25,00 €

l'incontro



italienisch einmal anders!



Bestellannahme
Montag – Samstag 11 – 21:00 Uhr
Sonntag Ruhetag