



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 mit saisonalem und regionalem Angebot. Im Herbst und Winter erwartet Sie bei uns daher eine andere Karte als im Frühling und Sommer.. 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.

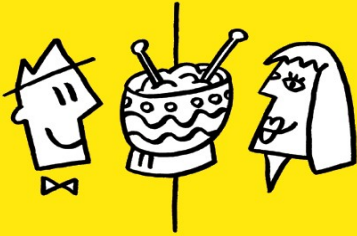
Bitte beachten Sie dass Speisen ohne Getränke 2€ teurer sind



Vorspeisen

- Olive miste** € 6,50
Cerignola-, Kalamata- und Taggiasche Oliven, pikant mit Kräuter eingelegt.
- Antipasto „l’incontro“** ab 2 Personen 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 **Croutons**, in feinen Feigen-Senfdressing
- Bruschetta** € 4,90
Ciabatta mit Tomatenstückchen mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl überbacken
- Canapé di melanzane** € 5,90
Gegrillte Aubergine auf gerösteten **Ciabattabrot** mit **Mozzarella**, Tomatensauce, Basilikum und Olivenöl
- NEU! Crostini Crema di Rucola e Prosciutto** € 5,90
Ciabattabrot mit Rucolapesto und knusprigen Rohschinken 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 **Ciabattabrot** überbacken
- 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**, Tomaten und **Thunfisch** mit Rucola garniert
- NEU! Formaggi Misti** ab 2 Personen pro Person € 7,90
Auswahl feinen, Handwerklich hergestellt **Käsen**, mit **Ciabattabrot** und **Senf-Feigen** Moutarde serviert

Alle Vorspeisen werden mit Brot, auf Wunsch mit Focaccia bianca (€ 3,00) oder Focaccia Napoletana (€ 4,50)



Salate

- Caprese con Basilico** € 8,50
Rispen Tomaten mit **Mozzarella fiordilatte** und Basilikumpesto auf Salate der Saison
- Rucola estiva** € 11,50
Ziegenkäse auf Rucolasalat mit Pfirsichstückchen, geröstete Mandelstückchen in Himbeerbalsamico sauce
- Insalata l'incontro** € 12,50
Salate der Saison mit Rucola, **Croutons**, **Fenchelsamen**, Speck, karamellisierte Zwiebeln, getrocknete Feigen und geröstete Mandelstückchen in einer feinen **Senf-Feigensauce**
- Insalata Nizzarda** € 12,50
Salate der Saison mit Rispen Tomaten, **Mozzarella**, gekochtem **Ei**, feinen **Thunfisch** im Olivenöl, Kalamata Oliven und Zwiebeln, mit Kräutervinaigrette serviert
- Insalata dei Balcani** € 12,50
Salate der Saison mit Rispen Tomaten, **Schafskäse**, Calamata Oliven, Borlotti Bohnen, rote Zwiebeln und Gurken in einer feinen Kräutervinaigrette serviert

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

Beilage im Verbindung mit eine Hauptspeise

- Beilagensalat** € 4,90
Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Karotten und rote Zwiebeln.
Wahlweise mit ,Kräutervinaigrette, Himbeer- Balsamicosauce oder **Senf-Feigendressing**
- Bratkartoffeln - Rosmarinkartoffeln** € 4,90
- Butterreis - Pellkartoffeln** € 4,00
- Gegrilltem gemüse** € 4,90
- Pasta** € 4,00



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 al Balsamico** € 14,50
Gegrillte Aubergine, Zucchini und Paprika mit getrocknete Tomaten, in einer feinen Balsamicosauce aus dem Backofen, mit Pizzabrot serviert
- Orecchiette Rucola e Patate** € 10,50
Eine apulische Spezialität, runde Nudeln mit frischen Tomatenstückchen, Knoblauch, Rucola, Kartoffelstücken und **Parmesan**, in scharfem Olivenöl
- Pasta alla Greca** € 11,50
Frische Pasta mit Cocktailtomaten, Knoblauch, rote Paprika, **Fetakäse** , Kalamata Oliven, Petersilie, Oregano und scharfen Pepperoni
- NEU! Pasta alla crema di Tartufo** € 15,50
Frische Pasta in einer **sahniger** Trüffelcreme mit **Parmesan** serviert
- Gnocchi all'amalfitana** € 10,00
Nudeln aus Kartoffelnteig, mit Basilikum und **Mozzarella** in einer würzigen Tomatensauce
- Gnocchi Crema di Rucola / Genovese** € 10,50
Nudeln aus Kartoffelteig in einem sahnigen Rucola-Nuss- **oder** Basilikum-Pinienkernsauce und **Parmesan**
- Gnocchi al Cocco** € 12,50
Nudeln aus Kartoffelteig mit schwarzen Kichererbsen, Knoblauch, Ingwer, Karotten, frische Kräuter und Kokosmilch
- NEU! Risotto al Limone** € 10,50
Italienische Reis mit Zucchini in einer erfrischende Limetten-Basilikum**pesto**



Fleischiges

Pasta auf Wunsch Glutenfrei 2,00 Aufpreis

Trucioli alla romana € 13,50

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

Pasta Sugo Salsiccia € 12,50

Mit italienischen Bratwurststückchen in einer würzigen Tomatensauce mit Borlotti Bohnen und **Parmesan**

Pasta al Pistacchio e Mandorle € 14,50

Mit gewürfeltem gekochten Schinken, **Parmesan** und geröstete Mandeln in feinen **Pistazienpesto**

NEU! **Pasta Carbonara e Zucchini** € 12,50

Frische Pasta mit Speck, Zucchini, Eigelb in einer **sahnigen Parmesancreme**

Salsiccia alla Griglia € 16,80

Italienische Bratwurstspezialität vom Grill mit Bratkartoffeln serviert

NEU! **Pollo al Limone e Zenzero** € 18,80

Brust aus freilaufende Hähnchen mit Knoblauch und Petersilie in einer **Sahnigen** Ingwer-Zitronensauce

Bistecca aromatica € 18,80

220g Rumpsteak aus dem Hohenlohe in einer Kräuter-**Buttersauce** und Salate der Saison, weitere Beilagen auf Wunsch nach Wahl

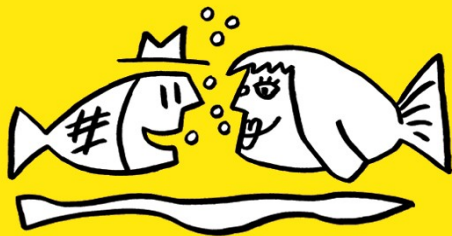
Agnello all'aceto € 18,80

Lamm aus dem Hohenlohe mit Artischocken, Zwiebeln und Tomatenstücken in einer leckeren Apfel-Essigsauce und Salate der Saison, weitere Beilagen auf Wunsch nach Wahl



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





Fischiges

Pasta auf Wunsch Glutenfrei 2,00 Aufpreis

Insalata di mare con Paccasassi € 13,50

Feiner **Meeresfrüchtesalat** mit Knoblauch und Meeresfenchel 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 con Gamberetti € 12,50

Frische Pasta mit **Shrimps** und Knoblauch, in feinen Tomaten-**Sahnesauce**

Gnocchi del Conero € 14,50

Nudeln aus Kartoffelteig mit cocktailtomaten, 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

NEU! Filetto di Scrofano al Pomodoro € 20,80

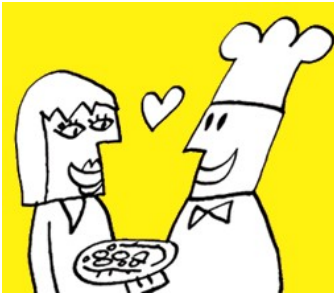
Wildes Rotbarschfilet mit Crème Fraîche und Tomatensauce mit Pasta serviert

Gamberoni esotici € 21,80

Garnelenschwänze mit Knoblauch in einer delikaten Limetten-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 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 Scamorza e Prosciutto	€ 9,50
Tomatensauce, geräuchertem Mozzarella und gekochtem Schinken	
Pizza 4 stagioni	€ 10,50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , Champignons, schwarze Oliven, Artischocken und Paprika	
Pizza Capricciosa	€ 10,50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , Schinken, Salami, Paprika und Champignons	
Pizza Milano	€ 11,50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , Rucola, Parmaschinken und geraspeltm Parmesan	
Pizza 4 Formaggi	€ 12,00
Mit Gorgonzola, Mozzarella fior di latte , Scamorza , Parmesan und schwarzen Oliven	
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 und rote Zwiebeln	
Pizza Estiva	€ 12,00
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , gegrilltem Aubergine, Zucchini, Paprika und geraspeltm Parmesan	



Pizze Speciali

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

- Pizza l'incontro** € 13,50
Mit **Pistazien-Sahne-Pesto**, **Mozzarella fior di latte** und italienischen Bratwurststückchen
- Pizza alla Greca** € 12,50
Mit Cocktailtomaten, **Fetakäse** Kalamata Oliven, Knoblauch, Paprika, Rosmarin und feinem Olivenöl
- Pizza al Pesto** € 11,00
Tomatenscheiben, **Mozzarella fior di latte**, **Pinienkerne** und **Parmesankäse** 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 Bratwurststücken. Kartoffeln und Kümmel
- NEU!** **Pizza Mare e Monti** € 12,50
Mit **Rucola-Sahnepesto**, **Mozzarella fior di latte**, **Schrimps** und geraspelttem **Parmesan**
- Pizza alla Romana** € 12,00
Mit Tomatenstückchen, **Mozzarella fior di latte**, Hohenloher **Lammhackfleisch** und **Pecorinokäse**
- Pizza nera con Paccasassi** € 14,50
Schwarze Reismehlpizza mit **geräuchertem Mozzarella**, Cocktailtomaten, Thunfisch und Meeresfenchel.
- NEU!** **Pizza Umbra** € 15,50
Schwarze Reismehlpizza mit **Trüffel-Sahnepesto**, **Mozzarella** und gekochtem Schinken



Desserts

Tirami su	€ 5,50
Der Klassiker unter den italienischen Desserts, natürlich selbstgemacht	
Panna cotta	€ 4,50
Selbstgemacht wahlweise mit Karamellsauce oder Erdbeersauce	
Semifreddo al Pistacchio	€ 5,50
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 Zabaglione-creme, 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.	
Affogato al Caffé	€ 6,50
Tartufo scuro oder Semifreddo al Torroncino mit Espresso	
Affogato al Liquore	€ 7,00
Tartufi oder Semifreddo wahlweise mit Limoncello, Pistazien-, oder Melonelikör sowie Bayleis oder Amaretto	

Das l'incontro Lexicon

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.

Paccasassi alias **Meerfenchel** (*Crithmum maritimum*) ist eine Pflanzenart aus der Gattung *Crithmum* innerhalb der Familie der Doldenblütler (Apiaceae). Ihre Nutzung ist seit der Antike bekannt. Sie ähnelt wildem Fenchel, daher stammt der Trivialname Meerfenchel; weitere deutschsprachige Trivialnamen sind **Meerdisteln**, **Seefenchel** oder **Bazillenkraut**. Sie gedeiht an felsigen Küsten im Einflussbereich der Gisch, es ist Reich an Vitamin C, unsere Paccasassi stammen aus den Conero in der Marken.

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.

Olive Belle di Cerignola Der Anbau der Oliven "Bella di Cerignola", der größten Tafeloliven der Welt, hat einen sehr alten Ursprung. Einige Autoren behaupten, dass diese Sorte von den Oliven "Orchitis" des antiken Roms abstammen (bereits in den Schriften von Columella zitiert). Die Olive "Bella di Cerignola", einzigartig aufgrund ihres ernährungsphysiologischen Wertes dank der optimalen lokalen Boden- und Klimaverhältnisse, wurde im Jahre 2000 mit dem europäischen Markensiegels gU als "La Bella della Daunia DOP" registriert.

Olive Taggiasche Die Taggiasca Olive ist ein typischer Cultivar des ligurischen Ponente, besonders der Gegend von Imperia. Aufgrund der perfekten Kombination von Erde, Wasser und Klima kann die Taggiasca Olive hier ihren Charakter voll entfalten. Sie gehört zu den weltweit bekanntesten und beliebtesten Olivensorten.

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.