



Herzlich willkommen im l'incontro!

Seit seiner Eröffnung im Jahre 1999 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.

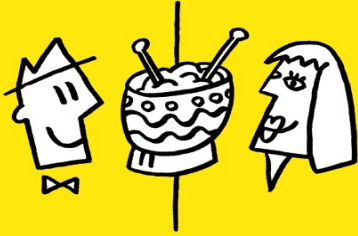
Bitte beachten Sie dass Speisen ohne Getränke 2€ teurer sind



Vorspeisen

- Olive miste** € 6,50
Cerignola-, Kalamata- und Taggiasche Oliven, pikant mit Kräuter eingelegt.
- Antipasti „l’incontro“** ab 2 Personen pro Person € 7,50
Verschiedenes eingelegtes und gegrilltes Gemüse, Kalamata- und Cerignola Oliven sowie Tomaten mit **Mozzarella**
- Gemischter Salat** € 5,50
Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Radieschen, und Zwiebeln, **Wahlweise** mit ‚Kräutervinaigrette, Himbeer- Balsamicosauce oder **Senf**-Feigendressing
- Nussknacker** € 6,20
Radicchio- und Salat der Saison mit gekochtem **Ei** und **Croutons**, in feinen Feigen-**Senf**dressing
- Bruschetta** € 5,50
Ciabattabrote mit Tomatenstückchen mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl überbacken
- Canapé di melanzane** € 6,20
Gegrillte Aubergine auf gerösteten Ciabattabrotten mit **Mozzarella**, Tomatensauce, Basilikum und Olivenöl
- Crostini Scamorza e Parma** € 6,20
Ciabattabrot mit geräuchertem **Mozzarella** und Parmaschinken überbacken
- Bruschetta al tonno** € 6,20
Tomatenscheiben mit feinem Thunfisch, Oregano und Olivenöl auf **Ciabattabrot** überbacken
- NEU! Crostini con Paccasassi** € 6,20
Meeresfenchel in Zitronen-Ölmarinade auf geröstete **Ciabattabrot**
- Bruschette miste** ab 2 Personen pro Person € 6,00
Verschiedene geröstete Ciabattascheiben mit Knoblauch und Tomaten, Parmaschinken und **Scamorza**, Tomaten und **Thunfisch** mit Rucola garniert

Alle Vorspeisen werden mit Brot, auf Wunsch mit Focaccia bianca (€ 3,50) oder Focaccia Napoletana (€ 5,00)



Salate

- Insalata di mare con Paccasassi** € 15,50
Feiner **Meeresfrüchtesalat** mit Knoblauch und Meeresfenschel auf Blattsalate in einer erfrischenden Zitronen-Petersilie Vinaigrette mit Pizzabrot serviert
- Caprese con Basilico** € 9,50
Rispentomaten mit **Mozzarella fiordilatte** und Basilikum auf Salate der Saison
- Rucola estiva** € 12,50
Ziegenkäse auf Rucolasalat mit Pfirsichstückchen, geröstete Mandelstückchen in Himbeerbalsamico sauce
- Insalata di Pollo con Funghi** € 17,50
Mariniertes Hähnchenbrust aus freilaufende Hähnchen mit Champignons und Kräuter auf Salate der Saison, mit Cocktailtomaten, geraspelt **Parmesan** und Croutons serviert
- Insalata Nizzarda** € 13,50
Salate der Saison mit Rispentomaten, **Mozzarella**, gekochtem **Ei**, feinen **Thunfisch**, Kalamata Oliven und Zwiebeln, mit Kräutervinaigrette serviert
- Insalata dei Balcani** € 13,50
Salate der Saison mit Rispentomaten, **Schafskäse**, Calamata Oliven, frische Paprika, Zwiebeln und Gurken in einer feinen Kräutervinaigrette serviert
- Caprese de Luxe** € 15,50
Vielerlei **Mozzarella** und Tomatensorten mit Basilikum auf Salate der Saison
- Friselle con Pomodoro** € 8,50
Apulische Brotspezialität mit gewürfeltem Rispentomaten, Knoblauch und Oregano in feinen Olivenöl
- Mit **Mozzarella fior di latte** € 12,50

Alle Salate und Gemüse werden mit Brot, auf Wunsch mit Focaccia bianca (€ 3,50) oder Focaccia Napoletana (€ 5,00) serviert



Vegetarisches

Pasta auf Wunsch Glutenfrei 2,00

Überbackener Schafskäse € 15,50

Echter **Schafskäse** mit Champignons, Cocktailtomaten, schwarzen Oliven, Zwiebeln und Paprika, scharfen Peperoni und Kräutern der Provence mit Pizzabrot serviert

Verdura al Balsamico € 15,50

Gegrillte Aubergine, Zucchini und Paprika mit getrocknete Tomaten, in einer feinen Balsamicosauce aus dem Backofen, mit Pizzabrot serviert

NEU! Peperonata con Uova € 15,50

Vielerlei Paprikas mit Kapern, rote Zwiebeln, Oregano, geschlagene Ei und **Fetakäse** mit Pizzabrot serviert

Orecchiette Rucola e Patate € 12,50

Eine apulische Spezialität, runde Nudeln mit Tomatenstückchen, Knoblauch, Rucola, Kartoffelstücken und **Parmesan**, in scharfem Olivenöl

Pasta alla crema di Tartufo € 16,50

Frische Pasta in einer **sahniger** Trüffelcreme mit **Parmesan** serviert

Gnocchi Amalfitana € 12,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einem würzigen Tomaten-Basilikumsauce mit **Parmesan**

Gnocchi Crema di Rucola / Genovese € 13,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einem sahnigen Rucola-Nuss- **oder** Basilikum-Pinienkernsauce und **Parmesan**

NEU! Risotto al Cocco € 15,50

Italienische Reis mit Kokosmilch , Minze, Knoblauch, frische Kräuter und Limetten

Risotto con Taleggio e Noci € 15,50

Italienische Reis mit **Bergkäse** und **Walnüsse** in einer **sahnigen** Balsamico creme



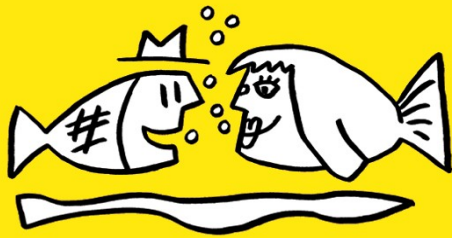
Fleischiges

Pasta auf Wunsch Glutenfrei 2,00 Aufpreis

- Trucioli alla romana** € 14,50
Römische Nudelspezialität mit gehacktem Hohenloher Lammfleisch, Tomatenstückchen, **Sesam**, **Fenchelsamen** Petersilie und geriebenem **Pecorinokäse**
- Pasta Sugo Salsiccia** € 13,50
Mit italienischen Bratwurststückchen, gekochtem Ei, in einer würzigen Tomatensauce mit **Parmesan**
- Risotto al Guanciale e Tartufo** € 17,50
Reis mit Guancialespeck in einer **sahniger** Trüffelcreme mit **Parmesan** serviert
- Salsiccia alla Griglia** € 18,50
Italienische Bratwurstspezialität vom Grill mit gewürfeltem Sommergemüse serviert
- NEU!** **Filetto al Balsamico** € 21,80
Schweinefilet vom Schwäbisch Hallischen Landschwein ggA in einer **sahnigen** Balsamicosauce mit Nudeln serviert
- Bistecca aromatica** € 22,80
220g Rumpsteak vom Hohenloher Weiderind in einer Kräuter-**Buttersauce** und Salate der Saison, weitere Beilagen auf Wunsch mit Aufpreis nach Wahl
- Agnello all'aceto** € 22,80
Lamm vom Hohenloher Weidelamm mit Artischocken, Zwiebeln und Tomatenstücken in einer leckeren Apfel-Essigsauce und Salate der Saison, weitere Beilagen auf Wunsch mit Aufpreis nach Wahl



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



Fischiges

Pasta auf Wunsch Glutenfrei 2,00 Aufpreis

Pasta alla siciliana € 14,50

Frische Pasta mit Zucchini, **Meeresfrüchten**, Knoblauch, Tomatenstückchen, rote Zwiebeln und Petersilie in einer feinen Wein-Kräutersauce

NEU! **Pasta con Gamberetti al cocco** € 14,50

Frische Pasta mit **Shrimps**, Zucchini, Knoblauch, in **Sahnigen** Limetten-Kokossauce

Gnocchi del Conero € 15,50

Nudeln aus Kartoffelteig mit cocktailtomaten, schwarze Oliven, **Thunfisch**, Meeresfenchel und Knoblauch

Risotto ai Frutti di Mare e Paccasassi € 15,50

Italienischer Reis mit Tomatenstückchen, **Meeresfrüchten** und Meeresfenchel in einer Kräuter-Weinsauce

Fritto misto € 16,50

Knusprige Meeresfrüchte mit Zitrone auf Salate der Saison

NEU! **Gamberoni all'Aglio** € 22,80

Kopflöse Gambas mit Knoblauch und Cocktailtomaten, mit Pasta serviert

Unsere Meeresprodukte kommen aus kontrolliert nachhaltiger, zertifizierter Fischerei (MSC)



Pizze Classiche

- Mit glutenfreiem Boden 4 € Aufpreis
- Mit Schwarzen Reismehlboden 2€ Aufpreis

Pizza Margherita	€ 9,00
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , Oregano, frische Basilikum	
Pizza Funghi / Prosciutto	€ 10,00
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte Champignons oder gekochtem Schinken	
Pizza Salami / Piccante	€ 10,00
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , scharfe oder normale Salami	
Pizza Montanara	€ 11,50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , Taleggio (italienischer Bergkäse) und Rucola	
Pizza Scamorza e Prosciutto	€ 11,50
Tomatensauce, geräuchertem Mozzarella und gekochtem Schinken	
Pizza 4 stagioni	€ 12,50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , Champignons, schwarze Oliven, Artischocken und Paprika	
Pizza Capricciosa	€ 12,50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , Schinken, Salami, Paprika und Champignons	
Pizza Milano	€ 13,50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , Rucola, Parmaschinken und geraspelttem Parmesan	
Pizza 4 Formaggi	€ 13,50
Mit Gorgonzola, Mozzarella fior di latte , Scamorza , Parmesan und schwarzen Oliven	
Pizza ai frutti di mare	€ 12,50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , Meeresfrüchte und Knoblauch	
Pizza Estiva	€ 13,50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , gegrilltem Aubergine, Zucchini, Paprika und geraspelttem Parmesan	



Pizze Speciali

- Mit glutenfreiem Boden 4 € Aufpreis
- Mit Schwarzen Reismehlboden 2€ Aufpreis

Pizza al Pesto € 13,00
Tomatenscheiben, **Mozzarella fior di latte**, **Pinienkerne** und **Parmesankäse** auf **Sahne-Basilikum-Pesto**

Pizza alla Greca € 14,50
Mit Cocktailtomaten, **Fetakäse** Kalamata Oliven, Knoblauch, Paprika, Rosmarin und feinem Olivenöl

Pizza Lombarda € 14,50
Gorgonzolacreme, **Mozzarella fior di latte**, **Walnüsse** und rote karamellierte Zwiebeln

Pizza Norcia € 14,50
Cocktailtomaten, geräuchertem **Scamorza**, rote Zwiebeln, scharfe Pepperoni und italienische Bratwurststücken

Pizza alla Romana € 14,50
Mit Tomatenstückchen, **Mozzarella fior di latte**, Hohenloher **Lammhackfleisch** und **Pecorinokäse**

Pizza nera con Paccasassi € 15,50
Schwarze Reismehlpizza mit **geräuchertem Mozzarella**, Cocktailtomaten, Thunfisch und Meeresfenchel.

Pizza Umbra € 17,50
mit Trüffel-**Sahnepesto**, **Mozzarella** und gekochtem Schinken



Desserts

Tirami su	€ 6,20
Der Klassiker unter den italienischen Desserts, natürlich selbstgemacht	
Panna cotta	€ 4,90
Selbstgemacht wahlweise mit Karamellsauce oder Erdbeersauce	
Semifreddo al Pistacchio	€ 5,90
Halbgefrorene Vanille- und Pistaziencreme, mit zerkleinerten Pistazienkerne.	
Semifreddo al Torroncino	€ 5,90
Halbgefrorenes mit Nougatcreme und Mandelstückchen mit Karamellsauce serviert.	
Tartufo scuro	€ 5,90
Das klassische halbgefrorene Eis aus Zabaglione-creme, bedeckt mit Kakao-Gianduiacreme und Haselnussstückchen mit Schokoladen Sauce serviert,	
Tartufo al limoncello	€ 5,90
Halbgefrorenes Eis aus süßer Zitronencreme mit einem Kern aus Limoncello (einem süßen Zitronenlikör), bedeckt mit Baiserstückchen.	
Affogato al Caffé	€ 7,50
Tartufo scuro oder Semifreddo al Torroncino mit Espresso	
Affogato al Liquore	€ 8,00
Tartufi oder Semifreddo wahlweise mit Limoncello, Pistazienlikör, oder Bayleis sowie 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.