



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. 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.

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".

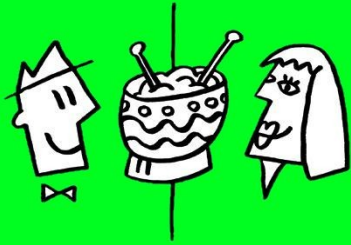
Im Winter veranstalten wir in unserem hellen und offenen Innenraum regelmäßig unsere beliebten Candle-Light-Dinners. Im Sommer begrüßen wir Sie auch herzlich auf unserer sonnigen Terrasse.

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 dass bei der Bestellung Speisen ohne Getränke 2€ Teuer sind.



Vorspeisen

- Olive miste** € 6,50
Cerignola-, Kalamata- und Taggiasche Oliven, pikant mit Kräuter eingelegt.
- Antipasto „l'incontro“** ab 2 Personen pro Person € 7,50
Verschiedenes eingelegtes und gegrilltes Gemüse, Kalamata- und Cerignola Oliven sowie Tomaten mit Vegan **Mozarella**
- Bruschetta** € 5,50
Tomatenstückchen mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl auf Baguettescheiben überbacken
- Crostini con Tofu** € 6,50
Ciabattabrot überbacken mit geräuchertem **Tofu** und feinem Olivenöl
- Canapé di melanzane** € 6,50
Gegrillte Aubergine auf geröstetem Ciabatta, Tomatensauce, **Mozarella**, Getrocknete Tomaten, Basilikum und Olivenöl
- NEU! Crostini con Paccasassi** € 6,20
Meeresfenchel in Zitronen-Ölmarinade auf geröstete Ciabattabrot
- Bruschette miste** ab 2 Personen pro Person € 6,00
Verschiedene geröstete Ciabatta Scheiben mit Knoblauch und Tomaten, crema di Rucola e Tofu sowie Paccasassi

Alle Vorspeisen werden mit Brot,
auf Wunsch mit Focaccia bianca, Olivenöl und Knoblauch (€ 3,50)
oder Focaccia Napoletana, Tomatensauce und Oregano (€ 5,00) serviert



Salate

- NEU! Caprese con Basilico** € 9,50
Rispenntomaten mit Vegan **Mozarella** und Basilikumpesto auf Salate der Saison
- Insalata mista** € 5,50
Gemischte Salate der Saison mit Rispenntomaten, Gurken, Radieschen und Zwiebeln angemacht mit Kräutervinaigrette, Himbeer-Balsamicodressing oder **Senf**-Feigensauce
- Nussknacker** € 6,50
Radicchio- und Salate der Saison mit geräuchertem Tofu und **Croutons** , serviert mit feinem Feigen-**Senf**dressing
- Insalata di Pomodori** € 7,50
Salat aus vielerlei Tomaten mit rote Zwiebeln mit Essig und Öl oder Balsamico Dressing angemacht.
- Rucola Estiva** € 13,50
Veganfeta auf Rucolasalat mit Pfirsichstückchen und geröstete Mandelstückchen in Himbeerbalsamico sauce
- Insalata dei Balcani** € 14,50
Blattsalat mit **Feta-Tofu**, Kalamata Oliven, Paprika und Tomaten, Zwiebeln und Gurken in einer feinen Kräuter-Vinaigrette
- Friselle con Pomodoro** € 8,50
Apulische Brotspezialität mit gewürfeltem Rispenntomaten, Knoblauch und Oregano in feinen Olivenöl

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



Pasta

(Glutenfrei 2 € Aufpreis)

Orecchiette Rucola e Patate € 12,50

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

Pasta alla vegan-Bolognese € 12,50

Mit Tomatensauce, **Sojaflocken**, **Sellerie**, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch und **Kicherbsen**-Parmesan

Pasta alla Carbonara con Zucchini € 13,50

Mit Zucchini, geräuchertem **Tofu** und rote Zwiebeln, in einer leckeren **Sahnesauce** mit **Kicherebsen**parmesan

NEU! **Pasta con Peperonata** € 14,00

Mit Vielerlei Paprikas, Kapern, Zwiebeln, Oregano, und **Kicherbsen**-Parmesan

NEU! **Pasta Melanzane e Menta** € 13,50

Mit Aubergine, geräuchertem **Tofu**, Minze, Oregano und scharfen Pepperoni in einer würzigen Tomatensauce

Pasta alla crema di Tartufo € 17,50

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

NEU! **Pasta ai Carciofi e Funghi** € 13,50

Mit Artischocken, Champignon, Petersilie und Zwiebeln in einer feinen **Sahnesauce**



Gnocchi e Riso

Gnocchi alla crema di Rucola € 14,00
Nudeln aus Kartoffelteig in einem hausgemachten Rucola-Nuss-Sahne Pesto, frischem Rucola und **Kicherebsen**-Parmesan

Gnocchi Amalfitana € 13,00
Nudeln aus Kartoffelteig in Basilikum-Pesto und **Mozarela** in einer würzigen Tomatensauce

Gnocchi al forno € 14,00
Nudelnauflauf aus Kartoffelnteig mit **veganer Bolognese-Sahnesauce**, und **Mozarella** überbacken

Gnocchi alla Genovese € 14,00
Nudeln aus Kartoffelteig in einer **Sahnigen** Basilikum-Pinienkernsauce mit **Kicherebsen**-Parmesan

Gnocchi al Cocco € 15,50
Nudeln aus Kartoffelteig mit Knoblauch, Ingwer, Karotten, frische Kräuter im Limetten-Kokossauce

Risotto al Limone € 13,50
Reis mit Zucchini, in eine **sahnigen** Basilikum-Zitronensauce

Risotto al Tartufo € 17,50
Reis mit geräuchertem **Tofu** in einer **sahnige** Trüffelcreme



Gemüsegerichte

Verdura al Balsamico € 15,50

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

NEU! Verdura saltata € 15,50

Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Petersilie und Oregano, in einer würzigen Tomatensauce.

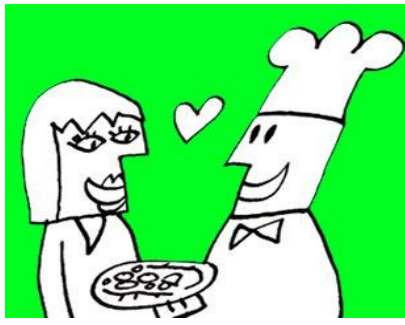
Tofu alla mediterranea € 16,50

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

Falso Pollo al Limone € 19,50

Sojageschneltzes mit Knoblauch und Petersilie in einer **Sahnigen** Ingwer-Zitronensauce mit Pasta serviert

Alle Gerichte werden mit Brot,
auf Wunsch mit Focaccia bianca, Olivenöl und Knoblauch (€ 3,50)
oder Focaccia Napoletana, Tomatensauce und Oregano (€ 5,00) serviert



Pizze

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

Pizza Margherita mit Tomatensauce, Mozarella , Basilikumpesto	€ 9,50
Pizza Funghi mit Tomatensauce, Mozarella , Champignons, Oregano	€ 10,50
Pizza Mediterranea mit Tomatensauce, Mozarella , Feta Tofu , getrocknete Tomaten und Basilikumpesto	€ 12,50
Pizza Mare e Monti Mit Rucola- Sahnepesto , Mozarella , geräuchertem Tofu und Kicherbsen-Parmesan	€ 13,50
Pizza Estiva Mit Mozarella , Tomatensauce, gegrillten Zucchini- , Auberginenscheiben, Paprika und Kicherbsen-Parmesan	€ 13,50
Pizza al Pesto Tomatenscheiben, Mozarella , Pinienkernen und Kicherbsen-Parmesan auf sahnigen Basilikum-Pesto	€ 13,50
Pizza 4 stagioni mit Tomatensauce, Mozarella , frischen Champignons, rote Paprika, schwarzen Oliven, und Artischocken	€ 13,00
Pizza Umbra Trüffelcreme , geräuchertem Tofu , Mozarella	€ 17,50
Pizza Bolognese Mit Tomatensauce, Mozarella , Sojabolognese , Champignons und Kicherbsen-Parmesan	€ 12,50
Pizza alla Greca Mit Cocktailtomaten, Feta-Tofu , Kalamata Oliven, Knoblauch, Paprika, Rosmarin und feinem Olivenöl	€ 14,50
Pizza nera con Paccasassi Schwarze Reismehlpizza mit Mozarella , Cocktailtomaten, geräuchertem Tofu und Meeresfenchel.	€ 15,50