



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.

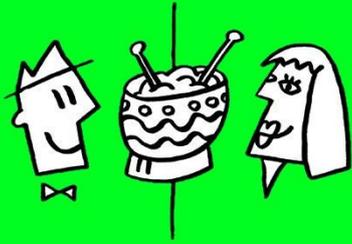
Einige unserer Zutaten importieren wir direkt aus Italien. Dabei legen wir größten Wert auf persönlichen Kontakt und über Jahre gewachsene Beziehungen zu unseren Lieferanten. Auch deshalb sind wir Mitglied und Unterstützer von "Slow Food Deutschland".

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

- Zuppa del Giorno** € 6,50
Tagessuppe, täglich frisch zubereitet, fragen sie uns.
- 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
Ciabatta mit eingelegten Tomaten mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl überbacken
- Crostini con Cime di Rapa** € 6,50
Ciabatta mit Stengelkohl im scharfes Olivenöl überbacken
- Crostini con Tofu** € 5,50
Ciabattabrot überbacken mit geräuchertem **Tofu** und feinem Olivenöl
- Bruschette miste** ab 2 Personen pro Person € 6,00
Verschiedene geröstete Ciabatta Scheiben mit Knoblauch und Tomaten, mit Tofu sowie mit 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

Insalata mista

€ 5,50

Gemischte Salate der Saison mit Rispentomaten, Gurken, Karotten und rote Zwiebeln angemacht mit Kräutervinaigrette, Himbeer-Balsamicodressing oder **Senf**-Feigensauce

Nussknacker

€ 6,90

Radicchio- und Salate der Saison mit Croutons , **Walnüsse**, geräuchertem Tofu und Mais, serviert mit feinem Feigen-**Senf**dressing

NEU! **Insalata Siciliana**

€ 8,50

Saftorangen- und Rote Beete Scheiben mit Lauchzwiebeln, in einer feinen Apfel-Essigsauce

Insalata dei Balcani

€ 14,50

Blattsalat mit **Feta-Tofu**, Kalamata Oliven, Borlotti Bohnen, Champignons, rote Zwiebeln und Essig-Gurken in einer feinen Kräuter-Vinaigrette

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 alle cime di rapa € 12,50

Apulische Nudelspezialität mit Stengelkohl, Knoblauch, Peperoncino und Kichererbsen-parmesan

Trucioli alla Foggiana € 13,50

Kurze Nudeln mit Kapern, Knoblauch, Broccoli, getrockneten Tomaten, Semmelbrösel, Rosmarin und **Pinienkerne** in scharfem Olivenöl

Pasta Amalfitana € 12,50

in Basilikum-Pesto und **Mozarella** in einer würzigen Tomatensauce

Pasta alla Bolognese € 12,50

Mit Tomatensauce, **Sojaflocken**, **Sellerie**, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch und **Kichererbsen-parmesan**

Pasta alla Carbonara € 12,50

Mit geräuchertem **Tofu** und rote Zwiebeln, in einer leckeren **Sahnesauce** mit **Kichererbsen-parmesan**

Pasta alla crema di Tartufo € 16,50

Frische Pasta in einer **sahniger** Trüffelcreme mit **Kichererbsen-parmesan** serviert

Pasta ai funghi € 14,50

Mit Champignons, Zwiebeln, **Sellerie**, Petersilie, **Walnüssen** in einer sahnigen Vermouth-Sauce mit **Kichererbsen-parmesan**



Gnocchi e Riso

- Gnocchi al forno** € 13,50
Nudelnauflauf aus Kartoffelnteig mit **veganer Bolognese-Sahnesauce**, und
Mozarella überbacken
- Gnocchi alla Genovese** € 13,50
Nudeln aus Kartoffelteig in einer cremigen Basilikum-**Pinienkern**sauce mit
Kichererbsen-**Parmesan**
- Gnocchi al Cocco** € 14,50
Nudeln aus Kartoffelteig mit schwarzen Kichererbsen, Knoblauch, Ingwer,
Karotten, frische Kräuter und Kokosmilch
- Risotto ai Legumi** € 10,50
Italienische Reis mit Zwiebeln, Knoblauch, Kichererbsen und Borlottibohnen
in einer würzigen Tomatensaue und Kichererbsen-**Parmesan**
- Risotto ai Funghi e ceci neri** € 14,50
Italienischer Reis mit Champignons und schwarzen Kichererbsen in einer
cremigen Sauce mit Kichererbsen-**Parmesan**
- NEU!** **Risotto Tofu e Tartufo** € 17,50
Italienischer Reis mit geräuchertem Tofu in einer cremigen Trüffelsauce



Gemüsegerichte

NEU! **Verdura Invernale** € 16,50

Blumenkohl, Brokkoli und Karoffeln in einer würziger Sshne-Tomatensauce mit Mozzarella überbacken

Tofu alla mediterranea € 15,50

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

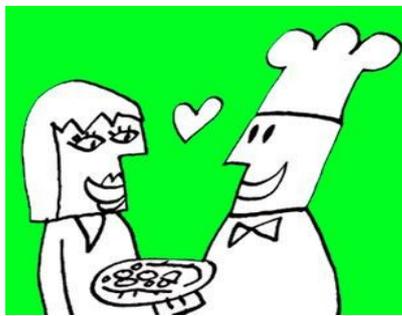
NEU! **Verdura del contadino** € 16,50

Gewürfeltem Kartoffeln mit Kürbis, Kichererbsen, getrocknete Tomaten, Knoblauch und Rosmarin im feinen Olivenöl

NEU! **Falso Pollo al cocco** € 18,50

Soja-Geschnetzeltes mit schwarzen Kichererbsen, in einer feinen Kokos-Tomatensauce 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	€ 9,50
mit Tomatensauce, Mozarella , Basilikumpesto	
Pizza Funghi	€ 10,50
mit Tomatensauce, Mozarella , Champignons, Oregano	
Pizza Mediterranea	€ 13,50
mit Tomatensauce, Mozarella , Feta Tofu , getrocknete Tomaten und Basilikumpesto	
Pizzanera con Tofu e Cima di Rapa	€ 15,50
Schwarzem Reismehlpizza mit Tomatensauce, Mozarella , geräuchertem Tofu , Stengelkohl Knoblauch, Peperoncino und Kicherbsen-parmesan	
Pizza con verdure	€ 13,50
Tomatensauce, Mozarella , Tagesgemüse und Kichererbsen-Parmesan	
Pizza 4 stagioni	€ 13,00
mit Tomatensauce, Mozarella , frischen Champignons, Stengelkohl, schwarzen Oliven, und Artischocken	
Pizza Bolognese	€ 12,50
Mit Tomatensauce, Mozarella , Sojabolognese , Champignons und Kichererbsen-Parmesan	
Pizza alla Greca	€ 14,00
Mit Tomatensauce, Feta-Tofu , Kalamata Oliven, rote Zwiebeln und Rucola	
Pizza nera con Tofu e Paccasassi	€ 15,50
Schwarze Reismehlpizza mit Mozarella , eingelegten Tomaten, geräuchertem Tofu und Meeresfenchel.	
Pizza Umbra	€ 17,50
Trüffelcreme, geräuchertem Tofu, Mozarella	