



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

Zuppa del Giorno

€ 6,50

Tagessuppe, täglich frisch zubereitet. fragen Sie uns.

Olive miste

€ 6,50

Cerignola-, Kalamata- und Peranzana Oliven, pikant mit Kräuter eingelegt.

Antipasti „l'incontro“

ab 2 Personen pro P. € 7,50

Verschiedenes eingelegtes und gegrilltes Gemüse, Kalamata- , Peranzana- und Cerignola Oliven sowie Tomaten mit **Mozzarella**

Nussknacker

€ 6,50

Radicchio- und Salat der Saison mit Croutons, **Walnüsse**, gekochtem Bio-Ei und Mais, in feinen Feigen-Senfdressing

NEU! Crostini con Cime di Rapa

€ 6,00

Ciabatta mit Stengelkohl im scharfes Olivenöl überbacken

Bruschetta

€ 5,50

Ciabatta mit eingelegten Tomaten mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl überbacken

Crostini Scamorza e Parma

€ 6,50

Ciabattabrot mit geräuchertem **Mozzarella** und Parmaschinken überbacken

Bruschetta al tonno

€ 6,50

Tomatenscheiben mit feinem Thunfisch, Oregano und Olivenöl auf Ciabatta überbacken

Crostini con Taleggio e Miele

€ 6,50

gerösteten Ciabattascheiben mit **Bergkäse** und Honig

Bruschette miste

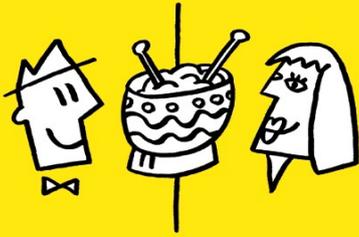
ab 2 Personen pro P. € 6,00

Verschiedene geröstete Ciabattascheiben mit Knoblauch und Tomaten, Parmaschinken und **Scamorza**, **Taleggiokäse** und Rucola



Alle Brotgerichte bzw. Vorspeisen werden mit Bio Fasanenbrot zubereitet bzw. serviert
Auf Wunsch mit Focaccia Bianca
(€ 3,50) oder Focaccia Napoletana (€ 5,00) oder extra Portion
Brot (€ 1,50)





Salate + Gemüse

NEU! **Insalata Siciliana** € 8,50

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

Insalata l'incontro € 13,50

Salate der Saison, Croutons, **Fenchelsamen**, Speck, karamellierte Zwiebeln, getrocknete Feigen und geröstete Mandelstückchen in einer feinen **Senf-**Feigensauce

Insalata Nizzarda € 13,50

Salate der Saison mi **Mozzarella**, gekochtem Bio-Ei, feinen **Thunfisch** im Olivenöl, Peranzana Oliven und rote Zwiebeln, mit Kräutervinaigrette serviert

Verdura alla Pugliese € 14,50

NEU! Blumenkohl, Zwiebeln, Oliven, Sardellen und **Pecorinokäse** im Pikanten Olivenöl

Verdura Invernale € 15,50

Blumenkohl, Brokkoli und Kartoffeln in einer feinen **Gorgonzola-Parmesansauce** überbacken

Überbackener Schafskäse € 16,50

Echter **Schafskäse** mit Champignons, eingelegten Tomaten, schwarzen Oliven, rote Zwiebeln, scharfen Peperoni und Kräutern der Provence mit Pizzabrot serviert

Beilage im Verbindung mit eine Hauptspeise

Beilagensalat € 5,50

Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais, Karotten und Zwiebeln. **Wahlweise** mit Kräutervinaigrette, **Senf-Feigen** oder Himbeer- Balsamicosauce

Bratkartoffeln - Rosmarinkartoffeln € 4,90

Stengelkohl mit Knoblauch und Peperoncino € 5,50

Pasta € 4,50

Butterreis € 4,50

Tagesgemüse € 5,50

Alle Salate und Gemüse werden mit Bio Fasanenbrot
Auf Wunsch mit Focaccia Bianca (€ 3,50)
oder Focaccia Napoletana (€ 5,00) serviert





FrISChe Pasta

auf Wunsch Glutenfrei 2,00 Aufpreis

- Orecchiette alle cime di rapa** € 12,50
Apulische Nudelspezialität mit Stengelkohl, Knoblauch, Peperoncino und **Parmesan**
auf Wunsch mit Salsiccia (italienisches Bratwurstspezialität) € 16,50
- Pasta ai funghi** € 14,50
FrISChe Pasta mit Champignons, Zwiebeln, Petersilie, **Sellerie, Walnüssen** und **Parmesan**
in einer feinen Vermouth-**Sahnesauce**
- Pasta alla crema di Tartufo** € 16,50
FrISChe Pasta in einer **sahnigen** Trüffelcreme mit **Parmesan** serviert
- Trucioli alla romana** € 14,50
Römische Nudelspezialität mit gehacktem Hohenloher Lammfleisch, Tomatenstückchen,
Sesam, Fenchelsamen Petersilie und geriebenem **Pecorinokäse**
- Pasta Sugo Salsiccia** € 14,50
Mit italienischen Bratwurststückchen in einer würzigen Tomatensauce mit Bio gekochtem
Ei und **Parmesan**
- Pasta Carbonara classica** € 13,50
FrISChe Pasta mit Guancialespeck, Bio-Eigelb und **Pecorinokäse**
- NEU!** **Pasta alla Greca** € 13,50
FrISChe Pasta mit Schafskäse, schwarze Kalamata Oliven, grünen Pepperoni in einer
würzigen Tomatensauce
- Pasta alla siciliana** € 15,50
FrISChe Pasta mit **Meeresfrüchten**, Knoblauch, eingelegte Tomaten, Karotten,
Zwiebeln, **Sellerie** und Petersilie in einer feinen Wein-Kräutersauce



Gnocchi e Riso

Gnocchi Amalfitana

€ 13,50

Nudeln aus Kartoffelteig mit Mozzarella in einem würzigen Tomaten-Basilikumsauce mit Parmesan serviert

Gnocchi Genovese

€ 13,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einer **sahnigen**-Basilikum-Pinienkernesauce und Parmesan

Gnocchi del Conero

€ 14,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einer würzigen Tomatensauce, schwarze Oliven, Thunfisch, Meeresfenchel und Knoblauch

Gnocchi al pesto di Broccoli

€ 15,50

Nudeln aus Kartoffelteig, mit Knoblauch, Basilikum in einer Brokkoli-Tomatenpesto mit Sardellen und Semmelbrösel

Gnocchi Fichi e Gorgonzola

€ 14,50

Nudeln aus Kartoffelteig mit getrocknete Feigen in einer **sahnigen** Gorgonzola-Sauce mit Walnüsse garniert

Risotto ai Frutti di Mare e Paccasassi

€ 15,50

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

NEU! Risotto al Cocco

€ 15,50

Ital.Reis mit Rote Bete, Karotten, Knoblauch und Meeresfenchel in einer cremigen Kokossauce

Risotto al Guanciale e Tartufo

€ 17,50

Reis mit Guancialespeck in einer **sahnigen** Trüffelcreme mit Parmesan serviert



Fleisch

Salsiccia alla Griglia

€ 18,50

Italienische Bratwurstspezialität vom Grill mit Kartoffeln und Stengelkohl serviert

NEU! Tagliata di Manzo

€ 22,80

Rosa gebratenes 250g Roastbeef vom Hohenloher Weiderind tranchiert auf Rucolasalat gebettet geraspelte Parmesan und Balsamico creme

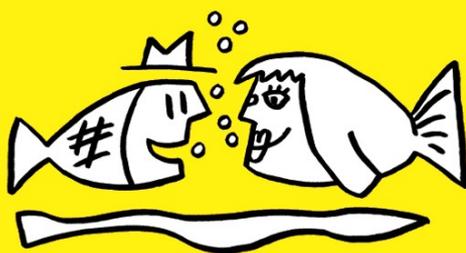
Agnello all'aceto

€ 22,80

Hohenloher Weidelammkeule 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 Hal



Fisch

NEU! Gamberoni al Limone

€ 22,80

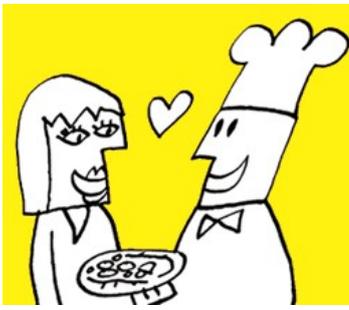
Kopflose Gambas, in feinem Zitronen-Dill Sauce, mit Reis serviert

NEU! Persico alla Pizzaiola

€ 19,80

Rotbarschfilet mit Kapern und Sardellen un einer würzigen Tomatensauce, 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, Basilikumpesto	
Pizza Salami / Piccante	€ 10,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte , scharfe oder normale Salami	
Pizza Funghi / Prosciutto	€ 10,50
Tomatensauce, Fior di latte Champignons oder gekochtem Schinken	
Pizza 4 Formaggi	€ 14,50
Mit Gorgonzola , Fior di latte , Scamorza , Taleggio und schwarzen Oliven	
Pizza 4 stagioni	€ 12,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte , Champignons, schwarze Oliven, Artischocken und Stengelkohl	
Pizza Capricciosa	€ 12,50
Tomatensauce, Fior di latte , Schinken, Salami, Mais und Champignons	
Pizza Milano	€ 13,50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , Rucola, Parmaschinken und geraspelttem Parmesan	
Pizza alla Napoletana	€ 11,50
Mit eingelegte Tomaten, Mozzarella Fior di latte , Sardellen und Kapern	
Pizza ai frutti di mare	€ 12,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte , Meeresfrüchte und Knoblauch	
Pizza Tonno	€ 13,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte , feinen Thunfisch , rote Zwiebeln, Kapern und Sardellen	



Pizze Speciali

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

Pizza Montanara	€ 11,50
Tomatensauce, Taleggio Berkäse und Rucola	
Pizza alla Greca	€ 13,50
Tomatensauce, Fetakäse , Kalamata Oliven, Rote Zwiebeln und Rucola	
Pizza Lombarda	€ 14,50
Gorgonzolacreme, Mozzarella fior di latte , Walnüsse und rote karamellisierte Zwiebeln	
Pizza alla Romana	€ 14,50
Mit eingelegten Tomaten, Mozzarella fior di latte , Hohenloher Lammhackfleisch und Pecorinokäse	
Pizza con Scamorza, cima di Rapa e Salsiccia	€ 14,50
Mit Tomatensauce, geräuchertem Mozzarella , Stengelkohl, italienischen Bratwurststückchen	
NEU! Pizza nera alla Bolzanina	€ 15,50
Schwarze Reismehlpizza Mit Stracciatella di Burrata , Südtiroler Speck, rotem Zwiebeln und Pecorinokäse	
Pizza nera con Paccasassi	€ 15,50
Schwarze Reismehlpizza mit geräuchertem Mozzarella , eingelegten Tomaten,, 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, mit Karamellsauce
- 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

Cima di Rapa Stängelkohl, auch Rübstieler oder Broccoli raab genannt, stammt aus der Familie der Kreuzblütler. Das mediterrane Wildkraut ist eine Kreuzung aus Speiserübe und Brokkoli. Von der Farbe und Struktur ähnelt Cima die rapa auch ein wenig dem Chinakohl oder Rettich. Allerdings sind die Blätter krauser und die Pflanzen werden etwa 80 cm hoch. Im Gegensatz zu anderen Speiserüben gibt es bei der Cima di rapa eben auch keine Rübenbildung. Stängelkohl hat viele feine Wurzeln. Mit den langen Stielen und den dunkelgrünen krausen Blättern erinnert Cima die rapa am meisten an den chinesischen Brokkoli. Man zählt das Gemüse zu Broccoletto, das heißt brokkoliartig, wozu auch der chinesische Brokkoli und der Sprossen-Brokkoli gehören. Der Stängelkohl stammt wie die Speiserübe vom Wild-Rübsen ab, welche schon vor langer Zeit in Apulien und Kampanien angebaut wurden und sich von hier verbreitet haben. Das Gemüse riecht nach Kohl, schmeckt aber deutlich intensiver als die meisten anderen Kohlsorten. Leicht bitter und sobald die Blütenknospen aufgegangen sind wird der Brokkoli-Geschmack intensiver

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 Gischte, 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.

Schwarzen Kichererbsen unseren stammen aus der Murge, einer karstigen Höhenlandschaft, die sich längs der Küste durch das nördliche Apulien zieht. Zu Zeiten unseren Urgroßeltern waren die **Ceci Neri** in der Murge eine weit verbreitete Hülsenfrucht und zählte zu den Grundnahrungsmitteln der ländlichen und armen Bevölkerung. Sie ist kleiner als die heutige Kichererbse, hat eine schwarze Schale, die sich nach dem Einweichen etwas bräunlich aufhellt und ist eine bereits kultivierte Erbse aber mit noch dichter Nähe zu ihrer Wildform. Entsprechend wird sie, im Geschmack und der Konsistenz weniger von den Kohlenhydraten mit mehligem, als von pflanzlichen Fasern und nussigen Noten geprägt.

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.