Herzlich willkommen im l'incontro!

Seit seiner Eröffnung im Jahr 1999 ist das l'incontro ein Ort der Begegnung und des zwanglosen Treffens. Hier können Sie getreu unserem Motto „italienisch einmal anders“ in lockerer Atmosphäre genießen.

Seit unseren Anfängen im Weissen Stern bieten wir eine große Auswahl an vegetarischen Gerichten. Seit 2013 finden Sie bei uns außerdem eine eigene Speisekarte mit veganen Gerichten. Viele unserer Speisen bereiten wir auch glutenfrei zu. Das vegane Dessert des Tages erfragen Sie gerne bei Ihrer Bestellung.
Ganz gleich, wofür Sie sich entscheiden: Bei uns erwarten Sie abwechslungsreiche Gerichte für jeden Geschmack. Lassen Sie sich von unserer Pasta und unseren saisonalen Kreationen inspirieren. Werfen Sie auch einen Blick auf unsere wechselnden Mittags- und Abendkarten.
Wir setzen auf ein nachhaltiges Ernährungskonzept mit saisonalen und regionalen Angeboten.Seit unserer **Bio-Zertifizierung** gehen wir diesen Weg noch konsequenter. Wo immer möglich, setzen wir auf kontrolliert biologische Zutaten und legen dabei besonderen Wert auf Herkunft, Qualität und einen verantwortungsvollen Umgang mit unseren Lebensmitteln.
Natürlich kochen wir zu jeder Zeit **ohne Geschmacksverstärker** und mit viel handwerklichem Können.
Einige Zutaten importieren wir direkt aus Italien. Dabei legen wir großen Wert auf persönlichen Kontakt und langjährige Beziehungen zu unseren Lieferanten. Deshalb sind wir Mitglied und Unterstützer von Slow Food Deutschland.

Wir wünschen Ihnen ein anregendes Geschmackserlebnis in unserem Hause!

Ihre Familie Muccardo und Team

Allergene sind in unseren Speisekarten fett gedruckt.
Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unser Personal.

Vorspeisen

Vellutata di Porro € 7,50
Samtige Creme aus Lauch und Kartoffeln, knusprigem Speck, aromatischen **Crostini** und einem Hauch nativem Olivenöl extra.

Olive miste € 6,90
Auswahl mediterraner Oliven, pikant mit Oregano eingelegt.

Antipasti „l'incontro" ab 2 Personen pro P. € 7,90
Auswahl an eingelegtem Wintergemüse, Oliven, süß-säuerlichen Karotten und Roter Bete mit **Feta** und Walnüssen.

Nussknacker € 6,90
Radicchio und Salate der Saison mit **Croutons**, **Walnüssen**, gekochtem **Ei** und Mais, serviert mit feinem Feigen-**Senf**-Dressing.

Insalata Paesana € 8,50
Weißkohl, Gewürzgurken, Mais, grüne Oliven, gekochtem **Ei**, Petersilie in einer Meeresfenchel-**Senf**-Mayonnaise

Bruschetta con Cime di Rapa € 6,50
Geröstetes Brot mit Cime di Rapa, Knoblauch, Peperoncino und nativem Olivenöl extra.

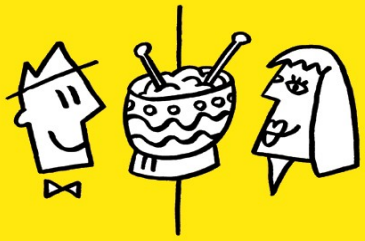
Crostini con Scamorza e Coppa € 7,50
Geröstetes Brot mit geräuchertem **Mozzarella** und Rohschinken überbacken.

Crostini con Taleggio e Noci € 7,50
Geröstetes Brot mit **Bergkäse**, **Walnüssen** und karamellisierten Zwiebeln.

Crostini con Tonno € 7,50
Geröstetes Brot mit Tomatensauce, **Thunfisch**, roten Zwiebeln und frischer Petersilie.

Bruschette miste ab 2 Personen pro P. € 7,00
Verschiedene geröstete Ciabattascheiben mit Cime di Rapa, Knoblauch und Peperoncino, Rohschinken und **Scamorza**, **Taleggiokäse** und **Walnüsse,**

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



Salate + Gemüse

Beilagensalat € 5,50
Salate der Saison, Radieschen, Mais, Karotten und Zwiebeln. Wahlweise mit Kräutervinaigrette, **Senf**-Feigen-Sauce oder Himbeer-Balsamico-Dressing.

Insalata Invernale € 15,50
Süß-saure Karotten, Rote Bete mit Knoblauch und Apfelessig, **Feta**käse und **Walnüsse** in einer feinen Kräutervinaigrette.

Insalata l'incontro € 14,50
Salate der Saison, **Croutons, Fenchel**samen, Speck, karamellisierte Zwiebeln und **Walnüsse** in einer feinen **Senf**-Feigensauce

Rucola alla Piemontese € 15,50
Rucola, süß-säuerliche Quitte, warmer **Tomino**-Käse aus dem Ofen und geröstete Kürbiskerne in einer feinen Kräutervinaigrette.

Cavolfiori al Taleggio € 17,50
Gerösteter Blumenkohl, süß-säuerliche Rote Bete, **Bergkäse**, **Walnüsse**

Verdura al Worcester € 16,50
Kartoffeln, Artischocken · Rosmarin, **Croutons** und eingelegte Champignons mit Knoblauch und Petersilie in Worcesters-Sauce

Beilagen in Verbindung mit einer Hauptspeise

Pasta € 4,50

Hausgemachtes Kartoffelpüree € 5,50

Erbsen-Karotten-Reis € 6,00

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 € 14,50

Apulische **Nudelspezialität** mit Cime di Rapa,Knoblauch, scharfes Olivenöl, **Parmesan**.

Auf Wunsch mit Salsiccia (italienische Bratwurstspezialität) € 17,50

Pasta alla crema di Tartufo € 17,50

Frische Pasta in einer **sahnigen** Trüffelcreme, mit Parmesan serviert.

Trucioli alla romana € 15,50

Römische **Nudel**spezialität mit gehacktem Hohenloher Lammfleisch, Tomatensauce, **Sesam**, Fenchelsamen, Petersilie und **Pecorino**.

Pasta alla Zucca e Anatra € 18,50

Frische **Pasta** mit Entenbrust, geröstetem Muskatkürbis, Pilzen, Rosmarin und Kürbiskernen.

Pasta del Conero € 16,50

Frische **Pasta** mit **Thunfisch**, Taggiasca-Oliven, roten Zwiebeln, Weißwein, Meeresfenchel und geröstetem **Sesam.**

Pasta alla Trapanese € 16,50

Frische Pasta mit **Meeresfrüchten** und Knoblauch in einer würzigen Kräuter-Tomatensauce.

Pasta al Forno € 15,50

Frische Pasta mit Salsiccia-Ragout, **Sellerie**, **Sahne** und **geräuchertem Mozzarella**, im Ofen überbacken.

Für Liebhaber unserer Klassiker, natürlich bereiten wir Ihnen auf Wunsch auch gerne eine klassische Carbonara oder Arrabbiata zu.
Vermissen Sie ein Lieblingsgericht aus einer unserer früheren Speisekarten, das Sie hier nicht finden? **Sprechen Sie uns einfach an**. Wenn wir die passenden Zutaten im Haus haben, bereiten wir es sehr gerne für Sie zu.
Manche Lieblingsgerichte brauchen schließlich keine Speisekarte.

Gnocchi e Riso

Gnocchi Amalfitana € 14,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einer würzigen Tomaten-**Mozzarella**-Basilikumsauce.

Gnocchi alla crema di Zucca € 16,00

Nudeln aus Kartoffelteig in einer **sahnigen** Kürbissauce mit **Bergkäse**, Speck und knusprigen Salbeiblättern.

Gnocchi alla Contadina € 16,50

Nudeln aus Kartoffelteig mit Blumenkohl, **Sardellen**, Knoblauch, Petersilie und knusprigen Kapern, mit frischer Zitrone verfeinert.

Gnocchi Crema di Rucola e Feta € 15,50

Nudeln aus Kartoffelteig mit getrockneten Tomaten in einem **sahnigen Rucola-Knoblauch-Nuss-Pesto,** mit **Feta** serviert.

Risotto Lombardo € 15,50

Italienischer Reis mit Erbsen und cremigem **Gorgonzola** in einer würzigen Tomatensauce.

Risotto Crema di Ceci e Limone € 16,50

Italienischer Reis mit Kichererbsen-Zitronen-Creme und getrockneten Tomaten.

Risotto con Speck e Tartufo € 17,50

Italienischer Reis mit Speck in einer **sahnigen Trüffelcreme**, mit **Parmesan** serviert.

Pasta statt Reis oder Gnocchi?
Gerne können Sie diese nach Ihrem Geschmack austauschen.

Fleisch

Salsiccia alla Griglia € 19,50

Italienische Bratwurstspezialität mit Fenchel, auf Cime di Rapa mit Knoblauch und Peperoncino sowie **Kartoffelpüree** und Gewürzgurken serviert.

Anatra alla mela Cotogna € 27,50

Barbarie Entenbrust mit süß-säuerlicher Quitte, Marsala-Jus und knusprigem Salbei, wahlweise mit Reis, **Pasta** oder **Kartoffelpüree**.

Agnello all'aceto € 27,50

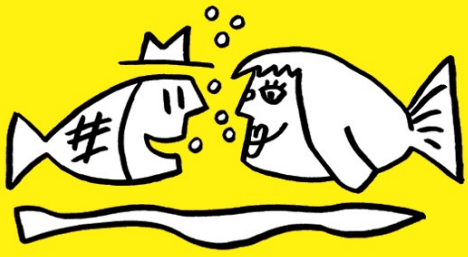
Lammkeule vom Hohenloher Weidelamm mit Artischocken, Zwiebeln und Sellerie in einer Apfel-Essig-Sauce, wahlweise mit Reis, **Pasta** oder **Kartoffelpüree**.

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Hohenloher Lamm

bœuf de Hohenlohe

Unser Schweine-, Lamm- und Rindfleisch beziehen wir von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.



Fisch

Gamberoni alla crema € 24,80

Kopflose **Gambas** in einer pikanten Tomatensauce mit Kokosnote, mit Erbsenreis serviert.

Pesce Spada alla Griglia € 26,80

Schwertfischsteak vom Grill mit Knoblauch und frischen Kräutern, wahlweise mit Reis, **Pasta** oder **Kartoffelpüree**.

Pizze Classiche

- Mit glutenfreiem Boden 4 € Aufpreis

Pizza Margherita € 9,50
Tomatensauce, **Mozzarella Fior di latte**, Oregano, Basilikum

Pizza Salami € 10,50
Tomatensauce, **Mozzarella Fior di latte** und Salami

Pizza Piccante € 10,50
Tomatensauce, **Mozzarella Fior di latte** und scharfe Salami

Pizza Funghi € 10,50
Tomatensauce, **Mozzarella Fior di latte** und frischen Champignons

Pizza Prosciutto € 10,50
Tomatensauce, **Mozzarella Fior di latte** und gekochtem Schinken

Pizza 4 stagioni € 14,00
Tomatensauce, **Mozzarella Fior di latte**, Champignons, schwarze Oliven, Artischocken und Cime di Rapa mit Knoblauch und Peperoncino.

Pizza Capricciosa € 13,50
Tomatensauce, **Fior di latte**, Schinken, Salami, Mais und Champignons

Pizza Milano € 14,00
Tomatensauce, **Mozzarella fior di latte**, Rucola, Coppa (Rohschinken) und geraspeltem **Parmesan**

Pizza ai frutti di mare € 14,00
Tomatensauce, **Mozzarella Fior di latte**, **Meeresfrüchte** und Knoblauch

Pizza Tonno € 14,00
Tomatensauce, **Mozzarella Fior di latte**, feinen **Thunfisch**, rote Zwiebeln, Kapern und **Sardellen**

Pizza Montanara € 13,50
Tomatensauce, **Mozzarella fior di latte , Taleggio Bergkäse** und Rucola

Pizze Speciali

- Mit glutenfreiem Boden 4 € Aufpreis

Pizza alla Crema di Rucola € 15,50

Mozzarella fior di latte, Feta, Kalamata Oliven, rote Zwiebeln, **Rucola-Pesto**

Pizza Mediterranea € 16,50

Rucola-Pesto, Mozzarella Fior di latte, **Feta**, Kalamata-Oliven und rote Zwiebeln.

Pizza Zucca e Salvia € 16,50

Mozzarella Fior di latte, gerösteter Muskatkürbis, **Taleggio**, scharfe Salami und knuspriger Salbei.

Pizza Lombarda € 15,00

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Walnüsse und rote karamellisierte Zwiebeln

Pizza alla Romana € 15,50

mit eingelegten Tomaten, **Mozzarella fior di latte,** Hohenloher **Lammhackfleisch** und **Pecorino**käse

Pizza Pugliese € 15,50

Tomatensauce, **geräucherter Mozzarella**, Cime di Rapa mit Knoblauch und Peperoncino, Sardellen und geriebenes **Ei.**

Pizza alla Boscaiola € 16,50

Mit **Mozzarella Fior di latte,** Salsiccia-Ragout, eingelegte Champignons mit Knoblauch und Petersilie

Pizza del Conero € 14,00

Tomatensauce, **Mozzarella Fior di latte**, **Sardellen,** Kapern und Meeresfenchel

Pizza Genovese € 16,50

Mit **Mozzarella Fior di latte,** getrocknete Tomaten, **Basilikumpesto** und geraspeltem **Grana Padano**

Pizza Umbra € 17,50

mit Trüffel-**Sahne**pesto, **Mozzarella** und gekochtem Schinken

Pizza Invernale € 16,50

Mozzarella fior di latte, Feta, süß-säuerliche Quitte, rote Zwiebeln, Rosmarin

Desserts

Tirami su € 6,50

Der Klassiker unter den italienischen Desserts, natürlich hausgemacht mit Bio-Eiern.

Panna cotta € 4,90

Selbstgemacht, mit Karamellsauce

Semifreddo al Pistacchio € 6,20

Halbgefrorene Vanille- und Pistaziencreme mit zerkleinerten Pistazienkernen.

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-Gianduia-Creme und Haselnussstückchen, mit Schokoladensauce 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

Heißer Espresso auf Fwip-Eis.

Affogato al Liquore € 9,00

Fwip-Eis, wahlweise mit Limoncello, Pistazienlikör, Baileys oder Amaretto.

Das l'incontro Lexicon

Cima di Rapa Stängelkohl, auch Rübstiel 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 und 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.s Gemüse riecht nach Kohl, schmeckt aber deutlich intensiver als die meisten anderen Kohlarten. 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 Gischt, 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 mehligen, 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.