



## Herzlich willkommen im l'incontro!

Seit seiner Eröffnung im Jahre 2000 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 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.

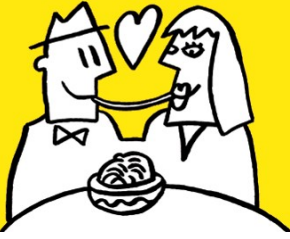
Bitte beachten Sie dass Speisen ohne Getränke 2€ teurer sind



## Vorspeisen

- Antipasto „l'incontro“** pro Person € 6,50  
Verschiedenes eingelegtes und gegrilltes Gemüse, Kalamata- und Cerignola Oliven sowie Tomaten mit **Mozzarella**
- Insalata mista** € 4,90  
Gemischte Salate der Saison mit Lauch, Radieschen, Mais und Karotten. **Wahlweise** mit Joghurd dressing, Essig und Öl oder Balsamicosauce
- Nussknacker** € 5,20  
Radicchio- und Eisbergsalat mit gekochtem **Ei** und Mais, mit Feigen-**Senf**dressing
- Bruschetta** € 4,50  
Ciabatta mit Tomatenstückchen mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl überbacken
- Crostini con Cime di Rapa** € 5,20  
Ciabattabrote überbacken mit Knoblauch, Peperoncino, Stengelkohl im feines Olivenöl
- Crostini Scamorza e Parma** € 5,50  
Ciabattabrote mit geräuchertem **Mozzarella** und Parmaschinken überbacken
- Bruschetta al tonno** € 5,20  
Tomatenscheiben mit feinem Thunfisch, Oregano und Olivenöl auf Ciabatta überbacken
- Crostini con Taleggio e Mostarda** € 6,50  
gerösteten Ciabattabrotten mit **Bergkäse** und Senfrüchte
- Bruschette con Formaggio di capra** € 5,50  
Feiner Ziegenkäse auf Ciabattascheiben, überbacken, verziert mit Honig und **Walnüssen**
- Bruschette miste** ab 2 Personen pro Person € 5,20  
Verschiedene geröstete Ciabattascheiben mit Knoblauch und Tomaten, Parmaschinken und **Scamorza, Ziegenkäse** und Rucola
- Insalata di mare** € 12,50  
Feiner **Meeresfrüchtesalat** mit Kartoffeln, Knoblauch und Cerignola Oliven, in einer erfrischenden Zitronen-Petersilie Vinaigrette

Alle Salate werden mit Brot, auf Wunsch mit Focaccia bianca (€ 2,50) oder Focaccia Napoletana (€ 3,50 ) serviert



## Pasta fresca

(Glutenfreie Pasta  
2 € Aufpreis )

- Orecchiette alle cime di rapa e Salsiccia** € 9,50  
Apulische Nudelspezialität mit Stengelkohl Knoblauch, Pikant würzig mit  
**Parmesan**  
serviert mit italienischen Bratwurststückchen, € 12,50
- Trucioli alla romana** € 12,50  
Römische Nudelspezialität mit gehacktem Hohenloher Lammfleisch, Cocktailtomaten,  
**Sesam, Fenchelsamen Petersilie** und geriebenem **Pecorinokäse**
- Pasta Sugo Salsiccia** € 12,50  
Mit italienischen Bratwurststückchen in einer würzigen Tomatensauce mit Borlotti  
Bohnen und **Parmesan**
- Pasta alla siciliana** € 11,50  
Mit **Meeresfrüchten**, Knoblauch, Cocktailtomaten, Karotten,  
Zwiebeln, **Sellerie**, Petersilie in einer feinen Wein-Kräutersauce
- Pasta alla contadina** € 10,50  
Mit Broccoli, gewürfelm Parmaschinken, Sardellen und Semmelbrösel, scharfem  
Olivenöl und **Parmesan**
- Pasta al limone e Broccoli** € 11,50  
Mit frischer Minze und Brokkolirößchen, in einer **sahnigen** Zitronensauce.
- Pasta ai funghi** € 10,50  
Mit Champignons, Zwiebeln, Petersilie, **Sellerie, Walnüssen** und **Parmesan** in einer  
feinen Vermouth-**Sahnesauce**
- Pasta alla Greca** € 11,50  
Mit gegrilltem rote Paprika, Cocktailtomaten, Knoblauch, **Fetakäse** , Kalamata Oliven,  
Petersilie, Oregano und scharfen Pepperoni
- Pasta aromatica al Salmone** € 13,00  
Mit **Lachsstückchen**, Spinat und Knoblauch in einer feine Tomaten-**Sahnesauce**
- Pasta al Pistacchio** € 13,50  
Mit gewürfelm gekochten Schinken, **Parmesan** in feinen **Pistazienpesto**



## Gnocchi e Riso

### **Gnocchi alla crema di Rucola e Olive** € 10,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einem hausgemachten Rucola-Nuss-Sahne Pesto mit Kalamata Oliven, frischem Rucola und **Parmesan**

### **Gnocchi alla Genovese** € 9,50

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

### **Gnocchi all'amalfitana** € 9,00

Nudeln aus Kartoffelteig, mit Basilikum und **Mozzarella** in einer würzigen Tomatensauce

### **Gnocchi Fichi e Gorgonzola** € 11,50

Nudeln aus Kartoffelteig mit getrocknete Feigen, **Nüssen** in einer **sahnigen Gorgonzola-Sauce** mit **Parmesan**

### **Gnocchi al Cocco** € 12,00

Nudeln aus Kartoffelteig mit schwarzen Kichererbsen, Knoblauch, Ingwer, Karotten, frische Kräuter und Kokosmilch

### **Gnocchi alla ligurese** € 11,50

Nudeln aus Kartoffelteig mit Cocktailtomaten, Ligurische Oliven, hochwertigem **Thunfisch**, Knoblauch in einer feinen Petersilie-Zitronensauce

### **Risotto ai Funghi e ceci** € 9,50

italienischer Reis mit Champignons und schwarzen Kichererbsen in einer **sahnigen Parmesansauce**

### **Risotto ai Frutti di Mare e Piselli** € 11,00

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

### **Risotto ai Legumi** € 10,50

Italienische Reis mit Zwiebeln, Knoblauch, Kichererbsen, Borlottibohnen und Erbsen, in einer würzigen Tomatensauce und **Parmesan**

### **Risotto al Curry Verde** € 11,50

Italienisches Reis mit Erbsen und Speck in einer scharfen grünen Curry-Kokoscreme



## Pizze Classiche

- Mit glutenfreiem Boden 3 € Aufpreis
- Mit Schwarzen Reismehlboden 2€ Aufpreis

<b>Pizza Margherita</b>	€ 8,00
Tomatensauce, <b>Mozzarella fior di latte</b> , Oregano, Basilikumpesto	
<b>Pizza Salami / Piccante</b>	€ 9,00
Tomatensauce, <b>Mozzarella fior di latte</b> , scharfe <b>oder</b> normale Salami	
<b>Pizza Funghi / Prosciutto</b>	€ 9,00
Tomatensauce, <b>Mozzarella fior di latte</b> Champignons <b>oder</b> gekochtem Schinken	
<b>Pizza Capricciosa</b>	€ 10,00
Tomatensauce, <b>Mozzarella fior di latte</b> , Schinken, Salami, Paprika und Champignons	
<b>Pizza 4 stagioni</b>	€ 10,00
Tomatensauce, <b>Mozzarella fior di latte</b> , Champignons, schwarze Oliven, Artischocken, und frischem Spinat	
<b>Pizza ai frutti di mare</b>	€ 10,00
Tomatensauce, <b>Mozzarella fior di latte</b> , Meeresfrüchte und Knoblauch	
<b>Pizza al Pesto</b>	€ 10,00
Tomatenscheiben, <b>Mozzarella fior di latte</b> , Pinienkerne und Parmesankäse auf <b>Sahne-Basilikum-Pesto</b>	
<b>Pizza Tonno</b>	€ 10,00
Tomatensauce, <b>Mozzarella fior di latte</b> , Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Sardellen	
<b>Pizza 4 Formaggi</b>	€ 11,00
Mit <b>Gorgonzola</b> , <b>Mozzarella fior di latte</b> , <b>Scamorza</b> , <b>Taleggio</b> und schwarzen Oliven	
<b>Pizza alla Sarda</b>	€ 9,00
Mit Tomatenstückchen, <b>Schafskäse</b> , Sardellen, Rucola, Oregano	
<b>Pizza Milano</b>	€ 10,00
Tomatensauce, <b>Mozzarella fior di latte</b> , Rucola, Parmaschinken und ger. Parmesan	
<b>Pizza Montanara</b>	€ 9,50
Tomatensauce, Taleggio (italienischer <b>Bergkäse</b> ) und Rucola	
<b>Pizza Fantasia</b>	€ 9,50
Tomatensauce, <b>Mozzarella fior di latte</b> , Mais, Paprika, Artischocken, Schwarzen Olive	





## Pizze Speciali

- Mit glutenfreiem Boden 3 € Aufpreis
- Mit Schwarzen Reismehlboden 2€ Aufpreis

**Pizza l'incontro** € 11,50

Mit **Pistazien-Sahne-Pesto**, **Mozzarella fior di latte** und italienischen Bratwurststückchen

**Pizza Ligurese** € 12,50

Mit feinem Olivenpesto, **Mozzarella fior di latte**, Cocktailtomaten, hochwertigen Thunfisch-Flakes in Olivenöl, rote Zwiebeln und Petersilie

**Pizza Norcia** € 11,50

Cocktailtomaten, geräuchertem **Scamorza**, scharfe grüne Peperoni, italienische Bratwurststücken. Kartoffel und Kümmel

**Pizza Lombarda** € 12,50

Gorgonzolacreme, **Mozzarella fior di latte**, **Walnüsse** und rote karamellisierte Zwiebeln

**Pizza alla Romana** € 11,50

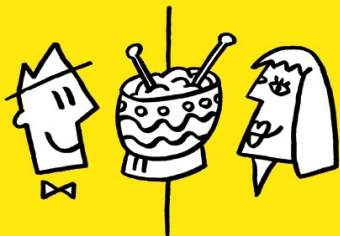
Mit Tomatenstückchen, **Mozzarella fior di latte**, Hohenloher **Lammhackfleisch** und **Pecorinokäse**

**Pizza alla Greca** € 12,50

Mit Cocktailtomaten, **Fetakäse** Kalamata Oliven, Knoblauch, Spinat, Rosmarin und feinem Olivenöl

**Pizza con Scamorza, cima di Rapa e Salsiccia** € 12,50

Mit geräuchertem **Mozzarella**, Stengelkohl und italienischen Bratwurststückchen



## Salate

**Rucola del Pecoraio** € 9,50

Warmer **Ziegenkäse** mit **Parmesan** auf Rucolasalat mit **Pinienkernen**, Croutons und **Walnüssen**, in einer feinen Balsamicosauce

**Insalata Nizzarda** € 11,50

Salate der Saison mit **Mozzarella**, gekochtem **Ei**, feinen **Thunfisch** im Olivenöl, Kalamata Oliven, **Sardellen** und Zwiebeln, mit Balsamicodressing serviert

**Insalata dei Balcani** € 11,50

Salate der Saison mit **Schafskäse**, Calamata Oliven, Borlotti Bohnen, gegrilltem Paprika, Champignons, rote Zwiebeln und Essiggurken in einer feinen Petersilien-Vinaigrette

**Insalata l'incontro** € 11,50

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



## Gemüsegerichte

**Überbackener Schafskäse** € 12,50

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

**Verdura al Cremasco** € 11,50

Gemüseauflauf mit Spinat, Broccoli, Karotten und schwarzen Kichererbsen mit **Béchamelsauce** und **Cremascokäse** überbacken

**Patate alla Popeye** € 11,50

Kartoffelauflauf mit frischem Spinat, Muskat, **Gorgonzola-Sahnesauce** und **Mozzarella** gratiniert

**Verdura alla mediterranea** € 11,50

Mit Broccoli, Kartoffeln, Porree, Kalamata Oliven, Artischocken und frische Kräuter

Alle Salate und Gemüse werden mit Brot, auf Wunsch mit Focaccia bianca (€ 2,50) oder Focaccia Napoletana (€ 3,50) serviert



## Fleisch

- Salsiccia alla Griglia** € 15,80  
Italienische Bratwurstspezialität vom Grill mit Bratkartoffeln serviert
- Carne Salada** € 17,80  
dünne eingelegte magere Rindfleischscheiben mit Rucola und Cockailtomaten angebraten und mit geraspelttem **Parmesan** serviert
- Bistecca aromatica** € 22,80  
220g Rumpsteak aus dem Hohenlohe, in einer feinen Kräuter-Balsamico Sauce mit Bratkartoffeln serviert
- Agnello all'aceto** € 18,80  
Lamm aus dem Hohenlohe mit Artischocken, Zwiebeln und Cockailtomaten in einer leckeren Apfel-Essigsauce, mit Petersilienreis serviert



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



## Fisch

- Salmone alla Senape e Limone** € 18,80  
Feines **Lachsfilet** in einer **Senf-Zitronensauce** mit Honig glasiert, mit Kartoffeln und Crème-Fraîche serviert
- Gamberi e Capesante in agrodolce** € 20,80  
**Garnelenschwänze** und **Jakobsmuscheln** in einer süß-sauren Dill-Sauce mit Karotten auf Reis serviert





## Desserts

**Tirami su** € 4,90

Der Klassiker unter den italienischen Desserts, natürlich selbstgemacht

**Panna cotta** € 3,90

Selbstgemacht, mit Karamellsauce, im Glas serviert

**Semifreddo al Pistacchio** € 4,20

Halbgefrorene Vanille- und Pistaziencreme, mit zerkleinerten Pistazienkerne.

**Semifreddo al Torroncino** € 3,90

Halbgefrorenes mit Nougatcreme und Mandelstückchen mit Karamellsauce serviert.

**Tartufo scuro** € 3,90

Das klassische halbgefrorene Eis aus Zabaglione-creme, bedeckt mit Kakao-Gianduiacreme und Haselnussstückchen mit Schokoladen Sauce serviert,

**Tartufo al limoncello** € 3,90

Halbgefrorenes Eis aus süßer Zitronencreme mit einem Kern aus Limoncello (einem süßen Zitronenlikör), bedeckt mit Baiserstückchen.

# 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 Kohllarten. Leicht bitter und sobald die Blütenknospen aufgegangen sind wird der Brokkoli-Geschmack intensiver

**(Salva) Cremasco** Ist ein Weichkäse aus Rohmilch aus der Lombardei im Norden von Italien. Seinen Namen hat der Salva Cremasco vom italienischen Verb *“salvare”* (retten) und der Stadt Crema in der Lombardei. Salva Cremasco ist also der “gerettete Käse aus Crema” was sich darauf bezieht, dass aus der überschüssigen Milch, die sonst weggeschüttet worden wäre, im Sommer Käse für den Winter gemacht wurde. Salva Cremasco ist seit 2007 EU-Weit als DOP-Käse (Denominazione d’Origine Protetta; geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U.) geschützt

**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 Parmesanersatz für unsere Vegan Gerichten.

**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.

