



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. 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.

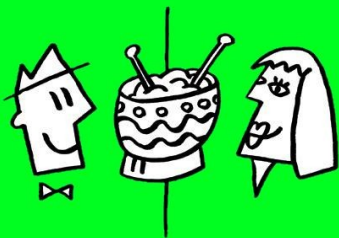
Natürlich kochen wir zu jeder Zeit ohne Geschmacksverstärker. Einige unserer Zutaten importieren wir direkt aus Italien. Dabei legen wir größten Wert auf persönlichen Kontakt und über Jahre gewachsene Beziehungen zu unseren Lieferanten. Auch deshalb sind wir Mitglied und Unterstützer von "Slow Food Deutschland".

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 Sie daß Speisen ohne Getränke 2€ Teuer sind.



Vorspeisen, Salate

Antipasto „l'incontro“ pro Person € 6,50

Verschiedenes eingelegtes und gegrilltes Gemüse, Kalamata- und Cerignola Oliven sowie Tomaten mit Vegan **Mozarella**

Bruschetta € 4,50

Tomatenstückchen mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl auf Baguettescheiben überbacken

Crostini con Tofu € 4,70

Ciabattabrot überbacken mit geräuchertem **Tofu** und feinem Olivenöl

Crostini con Cime di Rapa € 5,20

Ciabattabrote überbacken mit Knoblauch, Peperoncino, Stengelkohl im feines Olivenöl

Bruschette miste ab 2 Personen pro Person € 4,90

Verschiedene geröstete Ciabatta Scheiben mit Knoblauch und Tomaten, geräuchertem **Tofu**, Cime di Rapa und Rucola

Insalata mista € 4,90

Gemischte Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais, Karotten und Zwiebeln angemacht mit Balsamicodressing oder Essig und Öl

Nussknacker € 5,70

Radicchio- und Eisbergsalat mit geräuchertem Tofu und Mais, serviert mit feinem Feigen-**Senf**dressing

Rucola caprese € 9,50

Vegan-Mozarella auf Rucolasalat mit Kalamata Oliven in einer feinen Balsamicosauce

Insalata dei Balcani € 11,50

Blattsalat mit **Feta-Tofu**, Kalamata Oliven, eingelegter Paprika und Champignons, Borlotti Bohnen, rote Zwiebeln und Essiggurken in einer feinen Petersilievinaiquette

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



Pasta

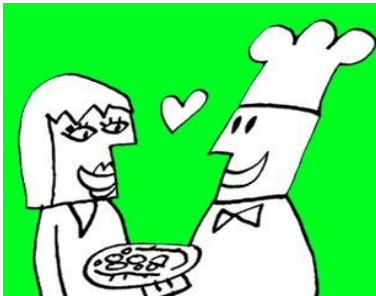
(Glutenfrei 2 € Aufpreis)

- Orecchiette alle Cime di Rapa** € 9,50
Apulische Nudelspezialität mit Stengelkohl, Knoblauch, Pikant würzig mit **Lupinenparmesan**
- Trucioli alla Foggiana** € 11,50
Kurze Nudeln mit Kapern, Knoblauch, Brokkoli, getrockneten Tomaten, Semmelbrösel, Rosmarin und **Pinienkerne** in scharfem Olivenöl
- Pasta con limone e Broccoli** € 11,50
Mit frischer Minze, Brokkolirößchen, in einer sahnigen Zitronensauce
- Pasta alle Verdure** € 10,50
Mit Zwiebeln, Porree, Zucchini, Brokkoli, Karotten, frischen Kräutern und scharfem Olivenöl mit **Lupinenparmesan**
- Pasta ai funghi** € 10,50
Mit Champignons, Zwiebeln, **Sellerie**, Petersilie, **Walnüssen** in einer sahnigen Vermouth-Sauce mit **Lupinenparmesan**
- Pasta alla Carbonara** € 10,50
Mit geräuchertem **Tofu** und rote Zwiebeln, in einer leckeren **Sahnesauce** mit **Lupinenparmesan**
- Pasta Amalfitana** € 9,50
Mi Tomatensauce, Mozzarella und Basilikumpesto
- Pasta alla Greca** € 11,50
Mit gegrilltem rote Paprika, Cocktailtomaten, Knoblauch, **Feta Tofu**, Kalamata Oliven, Petersilie, Oregano und scharfen Pepperoni



Gnocchi e Riso

- Gnocchi alla crema di Rucola e Olive** € 11,50
Nudeln aus Kartoffelteig in einem hausgemachten Rucola-Nuss-Sahne Pesto mit Kalamata Oliven, frischem Rucola und **Lupinen**parmesan
- Gnocchi al forno** € 9,50
Nudelnauflauf aus Kartoffelnteig mit **veganer Bolognese-Sahnesauce**, und Mozzarella überbacken
- Gnocchi alla Genovese** € 9,50
Nudeln aus Kartoffelteig in einer cremigen Basilikum-**Pinienkern**sauce mit **Lupinen**parmesan
- Gnocchi con Tofu e Ceci neri** € 10,00
Nudeln aus Kartoffelteig, mit schwarzen Kichererbsen, Knoblauch und geräuchertem Tofu in einer würzigen Tomatensauce
- Gnocchi con Piselli e Carciofi** € 10,50
Nudeln aus Kartoffelteig mit Lauch, Erbsen und Artischocken in einer **cremigen** Weinsauce mit **Lupinen-Parmesan**
- Gnocchi al Cocco** € 12,00
Nudeln aus Kartoffelteig mit schwarzen Kichererbsen, Knoblauch, Ingwer, Karotten, frische Kräuter und Kokosmilch
- Risotto ai Legumi** € 10,50
Italienischer Reis mit Zwiebeln, Knoblauch, schwarzen Kichererbsen, Borlottibohnen, Erbsen, in einer würzigen Tomatensauce und **Lupinen**parmesan
- Risotto al Curry Verde** € 11,50
Italienisches Reis mit Erbsen und geräucherten Tofu in einer scharfen grünen Curry-Kokoscreme
- Risotto Funghi e Tofu** € 10,50
Italienischer Reis mit Champignons, **Lupinen**parmesan in einer feinen **Sahnesauce**



Pizza

Mit Glutenfreie Boden 3 € Aufpreis

- | | |
|--|---------|
| Pizza Margherita
mit Tomatensauce, Mozarella , Basilikumpesto | € 8,50 |
| Pizza Funghi
mit Tomatensauce, Mozarella , Champignons, Oregano | € 9,50 |
| Pizza Mediterranea
mit Tomatensauce, Mozarella, Feta Tofu , getrocknete Tomaten und Basilikumpesto | € 10,50 |
| Pizza Ligurese
Sahniges Olivenpesto mit Mozarella , Cocktailtomaten, geräuchertem Tofu , Knoblauch und Rucola | € 12,50 |
| Pizza Tofu e Cima di Rapa
mit Tomatensauce, Mozarella , Stengelkohl und lupinen-parmesan | € 11,00 |
| Pizza al Pesto
Tomatenscheiben, Mozarella , Pinienkernen und Lupinen-parmesan auf sahnigen Basilikum-Pesto | € 10,50 |
| Pizza 4 stagioni
mit Tomatensauce, Mozarella , frischen Champignons, frischem Spinat, schwarzen Oliven, und Artischocken | € 10,50 |
| Pizza Bianca
Mit Béchamelsauce, Mozarella, Champignons, gegrillten Zucchini, geräuchertem Tofu , Walnüsse und Petersilien | € 12,50 |
| Pizza Bolognese
Mit Tomatensauce, Mozarella, Sojabolognese , Champignons und Lupinen-parmesan | € 9,50 |
| Pizza alla Greca
Mit Cocktailtomaten, Feta-Tofu , Kalamata Oliven, Knoblauch, Spinat, Rosmarin und feinem Olivenöl | € 12,50 |
| Pizza Fantasia
Mit Tomatensauce, Mozarella, Mais , Paprika, ,Artischocken und schwarzen Oliven | € 10,00 |



Verdura

Tofu alla mediterranea

€ 12,50

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

Verdura al limone

€ 12,00

Broccolirösschen, Kartoffeln, Porree, Zwiebeln, Petersilie und Karotten, in einer feinen **Worcester**-Zitronensauce auf Pizzabrot

Gateau di Patate

€ 11,00

Kartoffelauflauf mit Erbsen, **Sojabolognese**, Mozzarella und Semmelbrösel in eine feinen **Béchamelsauce**.

Verdura alla mediterranea

€ 11,50

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

Spezzatino Pugliese

€ 13,50

Sojageschneltzes mit Champignons, Knoblauch, rote Zwiebeln, rote Paprika und schwarzen Oliven in einer feinen Wein-Sahnesauce mit Reis serviert

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