



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.

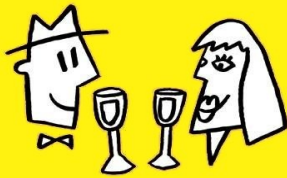
Ganz gleich, wofür Sie sich entscheiden, wir versprechen ausgefallene und abwechslungsreiche Gerichte für jeden Geschmack. Lassen Sie sich von unserer selbstgemachten Pasta sowie unseren saisonalen Kreationen verführen, und werfen Sie auch einen Blick in unsere wechselnden Mittags- und Abendkarten.

Wir setzen auf ein nachhaltiges Ernährungskonzept. So kochen wir ohne Geschmacksverstärker und beziehen unser ausschließlich frisches Gemüse möglichst aus der Region. Viele weitere 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.



Getränke

Unsere Bierspezialitäten

HATZ Pils Beste badische Gerste in der Region FI.0,5l € 2,50
zu Malz verarbeitet, Jahrhundertwasser aus eigenem tiefen Brunnen und feinherb
aromatischer Hopfen aus besten Anbaugebieten. 4,9% vol.

Weizen **hefetrüb, dunkel, kristallklar** FI.0,5l € 2,50
Bester heller Weizen- und Gerstenmalz aus unserer Region in Verbindung mit
Reinzuchthefer ergeben die unvergleichlich aromatische Note, die alle
Weizenbiere auszeichnet. 5,2% vol.

HATZ Naturtrübes Kellerbier in der Bügelflasche FI.0,5l € 2,50
Gegoren mit selbstgezogener Reinzuchthefer und <während der langen Gärung
und Lagerung angereichert mit feinporiger Gärungskohlensäure. 5,2% vol.

HATZ Dunkel Altbadische Bierspezialität in der FI.0,33l € 2,00
Bügelverschlussflasche. Unfiltriert,
schmackhaft, süffig, untergärig und mit dunklem Gerstenmalz eingesotten.

HATZ Monatsbier FI.0,33l € 2,00
Jeden Monat ein Bier, regional, Fragen Sie uns nach dem aktuellen Bier im
Ausschank.



alkoholfreies Bier naturtrüb FI.0,33l € 2,00

ERDINGER ALKOHOLFREI Weizen FI.0,5l € 2,50

Forme Bianco Birnengelbe Farbe, in der Nase reife Mirabelle Fl.0,75l € 7,50
der Geschmack erinnert an gelbe Birne und reife Wassermelone. Sehr harmonisch
ausbalanciert. Leicht, rund und ganz zarter Schmelz, sehr saftig und süffig.

Forme Rosé Helles Ziegelrot, leicht, grazil, feinfruchtige Fl.0,75l € 7,50
Himbeere gepaart mit zarter Grapefruit. Geschmack nach gelber Orange,
eine betörende leichte Fruchtigkeit.

Forme Rosso Dichte, perfekte schwarzrote Farbe, sehr Fl.0,75l € 7,50
Körperreich, vollmundig, rund, groß, edel mit viel Tiefe und Vielschichtigkeit. Elegante
Note nach schwarzer Schattenmorelle und süßen Gewürzen, sehr gut eingebundene
Tannine

Fiano Frisch und elegantes Weißwein, intensiv, fruchtiger Geruch Fl.0,75l € 9,50
mit vollem Geschmack, einem Hauch von Honig, gerösteten Haselnüssen, bittere Mandeln
und Gewürzen. Passt sehr gut zu Muscheln, Garnelen und Pasta-Gerichte mit Fisch, Käse.

Primitivo 2018er Rubinrot und intensiv, Fl.0,75l €10,50
zeigt Aromen von reifen roten Früchten und süßen Gewürzen. Warm, behaglich und langlebig
am Gaumen mit sehr weichen Tanninen

Nero di Troia 2018er alte autochthone Rebsorte, Beeindruckendes Fl.0,75l € 9,50
dunkles Kirschrot, feiner Duft nach wilder Waldkirsche. Im Geschmack weich, mollig und sehr
gehaltvoll.

VALENTINA
PASSALACQUA
VINI BIOLOGICI

Biodinamische Weine aus
dem Weingut „Passalacqua“ -
Apulien

Terra Minuta Fl.0,75l €12,50
Aus alten Rebsorten Hergestellt, weiß, trocken, im Glas leicht gelb mit grünen Reflexen,
Filigranes, frisches fruchtige Aromen erinnert an feines Citrus und gelben Apfel.

Terra Rosa trocken zartes Rosé , geradlinig, süffig, Fl.0,75l €12,50
Nuancen an Melone Duft, ausgeprägten mineralischen Geschmack.

Terra Sasso Fl.0,75l €12,50
leuchtendes Rubinrot, trocken, vollmundig, Geschmack nach reifen Bromberen, Holunder, mit
deutlich schmeckbaren reifen Tanninen, kräftigen Abgang

Bombino frisches fruchtiges Aroma, erinnert an gelbe Äpfel, Fl.0,75l €13,50
Quitten und Birne, von der Sonne verwöhnt und mit viel Schmelz in Abgang.

Nero di Troia Fl.0,75l €14,50
Dunkles tiefes Rubinrot mit leichten violetten Reflexen, Duftet nach Kirschen und rote Beeren,
mit Nuancen von Rhabarber und Minze, Geschmack nach bitterem Kakao mineralisch
angehaucht, muss atmen, wird daher am Tisch dekantiert.

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS

Taurus Kräftiger, sehr dunkler, vollmundiger, lieblicher Rotwein mit fruchtigen Aromen. Kalt servieren Fl.0,75l € 9,50

Beerus Saftiger, herzhafter süßer Rotwein mit zarter Gerbstoff-Note. Sein beeriges Aroma erinnert an vollreife Waldfrüchte. Kalt servieren Fl.0,75l € 9,50

Chéri Flotter, charmanter, süßer Weißwein. Sein Bukett zeigt Anklänge von reifer Mirabelle und Pfirsich. Kalt servieren Fl.0,75l € 9,50

Muskateller Duftiger, frischer Weißwein mit deutlichem Muskatton. Im Geschmack kräftig und nachhaltig mit eleganter Restsüße.. Fl.0,75l € 9,50

Lemberger Halbtrocken Rubinroter Rotwein mit delikaten Aromen von dunkler Kirsche und roter Johannisbeeren Fl.0,75l €10,50

Rivaner Trocken Frischer feingliedriger Weisswein mit zartduftigem Bukett nach grünen Äpfeln, Zitrone und Muskat. Fl.0,75l €10,50



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Cola Zero, Mezzo Mix Fl.1,0l € 3,00



Fl. 0,275 € 2,00

Aranciata Orangenlimonade, aus Orangen vom der Slow Food Presidio Gargano

Chinotto Bitterlimonade aus der Slow Food Presidio Savona. Bernsteinfarbig, mit intensiver, frischer und unvergleichlicher Geschmack

Gazzosa, Zitronenlimonade mit Zitrone aus der Amalfiküste, intensives Zitronenaroma, sehr anhaltend, aber fein.



Eistee Pfirsich, Zitrone, Grün mit natürlichem Mineralwasser ohne Konservierungs-, bzw. Farbstoffe

Fl.1,5l € 3,50



Aus der Saison

Vellutata di Ceci € 5,50

Kichererbsen-Cremesuppe verfeinert mit Zitrone, Yoghurt und marokkanische Kräutermischung

Pizzoccheri della valtellina € 10,50

Eine Spezialität aus der Lombardei: Buchweizen-Nudelauflauf mit Kartoffeln, Stengelkohl und Knoblauch in einer feinen **Butter-Salbeisauce**, mit **Bergkäse** überbacken

Casoncelli con Bresaola € 11,50

Frische Teigtaschen Spezialität aus der Veltlin, mit Bündnerfleisch, **Bergkäse** und Rucola gefüllt, in einer feinen Salbei-Buttersauce mit Parmesan und Rucola serviert

Gnocchi al cremasco con Noci € 10,50

Nudeln aus Karofelnteig mit Knoblauch, **Walnüssen** und Majoran in einer cremigen **Käsesauce** aus Crema Lombardei

Pizza Venere € 12,50

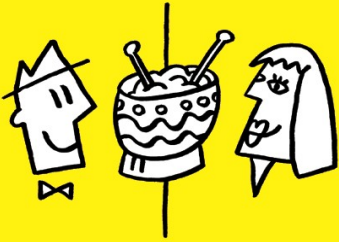
schwarzen Reismehl Pizza, mit Gelben Tomatensauce, **Mozzarella**, **Schrimps**, Cocktailtomaten, Rucola und geraspeltem **Parmesan**

Bistecca Primavera € 22,50

Rumpsteak aus dem Hohenlohe mit Balsamico-Feigensauce auf Rucolasalat mit Knuspriges Parmaschinken serviert

Formaggi della Casa € 7,50

Geräucherte **Mozzarella**, **Taleggio** und **Cremasco**, Handwerklich hergestellt, mit geröstetem Ciabattabrot auf Senf-Feigencreme



Vorspeisen

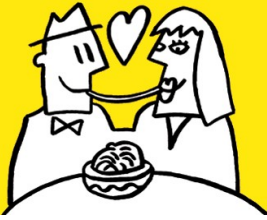
- Antipasto „l'incontro“** pro Person € 5,90
Verschiedenes eingelegtes und gegrilltes Gemüse, Tomaten mit **Mozzarella** und **Meeresfrüchtesalat**
- Insalata mista** € 4,50
Gemischte Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais, Karotten und Zwiebeln. **Wahlweise** mit Joghurtdressing, Essig und Öl oder Balsamicosauce
- Nussknacker** € 4,90
Radicchio- und Eisbergsalat mit gekochtem **Ei** und Mais, mit **nussigen Feigen-Senfdressing**
- Bruschetta** € 3,90
Tomatenstückchen mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl auf gerösteten Ciabattabrotten
- Crostini Scamorza e Parma** € 4,90
Ciabattabrote mit geräuchertem **Mozzarella** und Parmaschinken überbacken
- Bruschetta al tonno** € 4,90
Tomatenscheiben mit feinem Thunfisch, Oregano und Olivenöl auf gerösteten Ciabattabrotten
- Canapé di melanzane** € 4,50
Gegrillte Aubergine auf gerösteten Ciabattabrotten mit Mozzarella, Tomatensauce, Sardellen, Basilikum und Olivenöl
- Bruschette con Formaggio di capra** € 4,90
Feiner Ziegenkäse auf Ciabattascheiben, überbacken, verziert mit Honig und **Walnüssen**
- Bruschette miste** ab 2 Personen pro Person € 4,50
Verschiedene geröstete Ciabattascheiben mit Knoblauch und Tomaten, Parmaschinken, **Scamorza**, **Ziegenkäse** und Rucola
- Antipasto di mare** € 9,50
Feiner **Meeresfrüchtesalat** mit Kartoffeln, Knoblauch, in einer erfrischenden Zitronen-Petersilie Vinaigrette



Pasta fresca

(Glutenfreie Pasta
2 € Aufpreis)

- Orecchiette Rucola e Patate** € 9,00
Eine apulische Spezialität, runde Nudeln mit frischen Tomatenstückchen, Knoblauch, Rucola, Kartoffelstücken und **Parmesan**, in scharfem Olivenöl
- Trucioli alla romana** € 12,00
Römische Nudelspezialität mit gehacktem Hohenloher Lammfleisch, Tomatenstückchen, **Sesam**, **Fenchelsamen** Petersilie und geriebenem **Pecorinokäse**
- Pasta alle Verdure** € 10,50
Mit Zucchini, Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Kräutern, Knoblauch, Porree und Zwiebeln in scharfem Olivenöl und **Parmesan**
- Pasta con Sugo e Salsiccia** € 10,50
Mit italienischen Bratwurststückchen in einer würzigen Tomatensauce und **Parmesan**
- Pasta alla siciliana** € 11,50
Mit **Meeresfrüchten**, Knoblauch, Zucchini, Tomatenstückchen, Karotten, Zwiebeln, **Sellerie**, Petersilie in einer feinen Wein-Kräutersauce
- Pasta alla contadina** € 10,50
Mit Broccoli, gewürfelmtem Parmaschinken, Sardellen und Semmelbrösel, scharfem Olivenöl und **Parmesan**
- Pasta al limone** € 10,00
Mit frischer Minze und Basilikum, in einer **sahnigen** Zitronensauce.
- Pasta ai funghi** € 10,50
Mit Champignons, Zwiebeln, Petersilie, **Sellerie**, **Walnüssen** und **Parmesan** in einer feinen Vermouth-**Sahnesauce**
- Pasta con Taleggio e piselli** € 10,00
Mit **Bergkäse** und Erbsen in einer feinen Wein-Kräutersauce
- Pasta aromatica al Salmone** € 12,00
Mit **Lachsstückchen**, Spinat und Knoblauch in einer feine Tomaten-**Sahnesauce**



Gnocchi e Riso

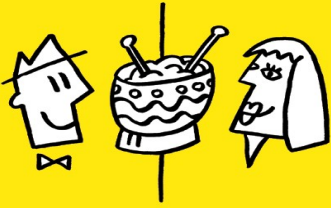
- Gnocchi alla crema di Rucola** € 9,00
Nudeln aus Kartoffelteig in einem hausgemachten Rucola-Nuss-Pesto mit **Sahnesauce**, frischem Rucola und **Parmesan**
- Gnocchi alla Genovese** € 9,50
Nudeln aus Kartoffelteig in einer sahnigen Basilikum-**Pinienkernsauce** und **Parmesan**
- Gnocchi all'amalfitana** € 9,00
Nudeln aus Kartoffelteig, mit Basilikum und **Mozzarella** in einer würzigen Tomatensauce
- Gnocchi Zucchini e Gorgonzola** € 9,50
Nudeln aus Kartoffelteig mit Zucchinistückchen in einer **sahnigen Gorgonzola-Sauce** mit **Parmesan**
- Gnocchi con Piselli e Carciofi** € 9,00
Nudeln aus Kartoffelteig mit Lauch, Erbsen und Artischocken in einer **sahnigen** Weinsauce mit **Parmesan**
- Gnocchi alla ligurese** € 10,50
Nudeln aus Kartoffelteig mit Cocktailtomaten, Ligurische Oliven, hochwertigem **Thunfisch**, Knoblauch in einer feinen Petersilie-Zitronensauce
- Risotto ai Funghi** € 9,00
Der klassiker, italienischer Reis mit Champignons 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** € 9,50
Italienische Reis mit Zwiebeln, Knoblauch, Kichererbsen, Borlottibohnen und Erbsen, in einer würzigen Tomatensauce und **Parmesan**
- Risotto Salsiccia e Borlotti** € 9,50
Italienischer Reis mit italienischen Bratwurststückchen, Borlotti Bohnen, in einer würzigen Tomatensauce mit Rucola garniert



Pizza

Mit glutenfreiem Boden 3 € Aufpreis

Pizza Margherita	€ 7,00
Tomatensauce, Mozzarella , Oregano, Basilikumpesto	
Pizza Scamorza e Prosciutto	€ 8,50
Tomatensauce, geräuchertem Mozzarella und gekochtem Schinken	
Pizza Capricciosa	€ 9,00
Tomatensauce, Mozzarella , Schinken, Salami, Paprika und Champignons	
Pizza 4 stagioni	€ 9,50
Tomatensauce, Mozzarella , Champignons, schwarze Oliven, Artischocken, und frischem Spinat	
Pizza ai frutti di mare	€ 9,00
Tomatensauce, Mozzarella , Meeresfrüchte und Knoblauch	
Pizza al Pesto	€ 9,00
Tomatenscheiben, Pinienkerne und Parmesankäse auf Sahne-Basilikum-Pesto	
Pizza Tonno	€ 9,50
Tomatensauce, Mozzarella , Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Sardellen	
Pizza 4 Formaggi	€ 10,50
Mit Gorgonzola , Mozzarella , Scamorza , Taleggio und schwarzen Oliven	
Pizza alla Sarda	€ 9,00
Mit Tomatenstückchen, Schafskäse , Sardellen, Rucola, Oregano	
Pizza Milano	€ 9,50
Tomatensauce, Mozzarella , Rucola, Parmaschinken und ger. Parmesan	
Pizza Montanara	€ 8,00
Tomatensauce, Taleggio (ital. Bergkäse) und Rucola	
Pizza alla Romana	€ 10,50
Mit Tomatenstückchen, Mozzarella , Hohenloher Lammhackfleisch und Pecorinokäse	
Pizza Fantasia	€ 9,00
Tomatensauce, Mozzarella , Mais, Paprika, Artischocken, Schwarzen Olive	
Pizza l'incontro	€ 9,50
Mit Pistazien-Sahne-Pesto , Mozzarella und italienischen Bratwurststückchen	



Salate

- Rucola del Pecoraio** € 9,00
Warmer **Ziegenkäse** mit **Parmesan** auf Rucolasalat mit **Pinienkernen** und **Walnüssen**, in einer feinen Balsamicosauce
- Insalata Nizzarda** € 10,00
Mozzarella und Tomaten auf Blattsalate mit gekochtem **Ei**, **Thunfisch**, schwarzen Oliven, **Sardellen** und Zwiebeln, mit Balsamicodressing serviert
- Insalata dei Balcani** € 9,50
Blattsalat mit **Schafskäse**, Tomaten, Oliven, Borlotti Bohnen, eingelegte Paprika und Champignons, rote Zwiebeln und Essigurken in einer feinen Petersilien-Vinaigrette
- Rucola della Tosca** € 8,50
Rucolasalat mit Rohschinken und geraspeltem **Parmesan** angemacht mit einer feinen Balsamicosauce



Gemüsegerichte

- Überbackener Schafskäse** € 12,50
Echter **Schafskäse** mit Champignons, Tomaten, Oliven, rotem Paprika, Zwiebeln, scharfen Peperoni und Kräutern der Provence mit Pizzabrot serviert
- Verdura al Cremasco** € 10,50
Gemüseauflauf mit Spinat, Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchini mit **Béchamelsauce** und **Cremascokäse** überbacken
- Verdura al Balsamico** € 11,50
Gegrillte Aubergine und Zucchini mit Porree und Paprika, in einer feinen Balsamicosauce aus dem Backofen mit Pizzabrot serviert
- Patate alla Popeye** € 10,50
Kartoffelauflauf mit frischem Spinat, Muskat, **Gorgonzola-Sahnesauce** und **Mozzarella** Überbacken



Fleisch

Salsiccia alla Griglia € 14,80

Italienische Bratwurstspezialität vom Grill mit gegrilltem Gemüse auf Blattsalate

Straccetti di Manzo € 16,80

Gebratene Rostbeef-Streifen auf Rucola und Strauchtomaten mit geraspeltem **Parmesan** serviert

Bistecca aromatica € 22,80

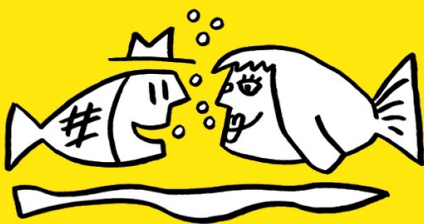
220g Rumpsteak aus dem Hohenlohe, in einer feinen Kräuter-Balsamicosauce mit Bratkartoffeln serviert

Agnello all'aceto € 18,80

Lamm aus dem Hohenlohe mit gegrilltem Auberginen, Zwiebeln und Tomatenstücken 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 € 16,80

Feines **Lachsfilet** mit einer **Senf-Zitronensauce** mit Honig glasiert, mit Kartoffeln und Crème-Fraîche-Dillcreme serviert

Gamberi e Capesante in agrodolce € 19,80

Garnelenschwänze und **Jakobsmuscheln** in einer süß-sauren Dill-Sauce auf Paprika und Zucchini Gemüse mit Balsamicocreme

