



## 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.



## Bier, Wein

	Unsere Bierspezialitäten	0,3l	0,5l
<b>HATZ Pils</b>		€ 2,90	€ 3,90
Beste badische Gerste in der Region zu Malz verarbeitet, Jahrhundertwasser aus eigenem tiefen Brunnen und feinherb aromatischer Hopfen aus besten Anbaugebieten. 4,9% vol.			
<b>HATZ Weizen</b>	hefetrüb, dunkel, kristallklar	€ 2,90	€ 3,90
Bester heller Weizen- und Gerstenmalz aus unserer Region in Verbindung mit Reinzuchthefer ergeben die unvergleichlich aromatische Note, die alle Weizenbiere auszeichnet. 5,2% vol.			
<b>HATZ</b>	Naturtrübes Kellerbier	€ 2,90	€ 3,90
Gegoren mit selbstgezogener Reinzuchthefer und während der langen Gärung und Lagerung angereichert mit feinporiger Gärungskohlensäure. 5,2% vol.			
<b>HATZ Dunkel</b>		€ 3,00	€ 4,00
Altbadische Bierspezialität in der Bügelverschlussflasche. Unfiltriert, schmackhaft, süffig, untergärig und mit dunklem Gerstenmalz eingesotten. 5,2% vol.			
<b>HATZ Saison Bier</b>	Jede Jahreszeit ein Bier, regional frisch vom Fass im Tonkrug serviert. Fragen Sie uns nach dem aktuellen Bier im Ausschank.	€ 3,00	€ 4,00
<b>Bertold Bock</b>	Vollmundig und Dunkelbraun in der Farbe erfreut es Starkbiergenießer in der kalten Jahreszeit. 6,8% vol. im Tonkrug serviert.	€ 3,30	€ 4,30
	alkoholfreies Bier naturtrüb	€ 2,80	€ 3,80
<b>ERDINGER</b>	ALKOHOLFREI		€ 3,90
	Unsere Hausweine aus Apulien	0,2l	0,5l
<b>Forme Bianco</b>	Birnengelbe Farbe, in der Nase reife Mirabelle, der Geschmack erinnert an gelbe Birne und reife Wassermelone. Sehr harmonisch ausbalanciert. Leicht, rund und ganz zarter Schmelz, sehr saftig und süffig.	€ 4,70	€ 9,50
<b>Forme Rosé</b>		€ 4,70	€ 9,50
Helles Ziegelrot, leicht, grazil, feinfruchtige Himbeere gepaart mit zarter Grapefruit. Geschmack nach gelber Orange, eine betörende leichte Fruchtigkeit.			
<b>Forme Rosso</b>	Dichte, perfekte schwarzrote Farbe, sehr Körperreich, vollmundig, rund, groß, edel mit viel Tiefe und Vielschichtigkeit. Elegante Note nach schwarzer Schattenmorelle und süßen Gewürzen, sehr gut eingebundene Tannine	€ 4,70	€ 9,50

Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte



Mineralwasser Medium Flasche

0,3l € 2,40    0,5l € 3,50

Mineralwasser Naturell Flasche

€ 2,40    € 3,50

Apfelsaftschorle

€ 2,50    € 3,50



Classic\*, Zero\*, Spezi\*\*

€ 2,70    € 3,70



Flasche . 0,2l

€ 2,50



Kultlimonaden aus Italien Fl. 0,275l

€ 3,20

**Chinotto\*\*\*** Bitterlimonade aus der süditalienischen Chinotto Zitrusfrucht, ein intensiver, frischer und unvergleichlicher Geschmack

**Menta Ice** mit drei verschiedenen Sorten Minze aus dem Piemont, schmeckt intensiv und unvergleichbar

**Tonica** riecht nach Lakritz und Kräutern, grobperlig im Mund, trockene Geschmack mit Angenehme Bitternoten



Holunder, Litschi, Ingwer-Orange

Fl.0,33l

€ 3,20

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale

Fl.0,2l

€ 2,50

\*\*\*



Ananas-, Grapefruit-, Maracuja-,  
Orangensaft, Mango-, Pfirsich-,  
Bananen-, Johannisbeer-, Kirschnektar

€ 3,20

Als Saftschorle

€ 3,90



Eistee aus Italien Pfirsich, Zitrone, Grün

Mit natürlichem Mineralwasser ohne  
Konservierungs-, bzw. Farbstoffe

€ 2,50    € 3,50

mit \* gekennzeichnete Getränke sind koffeinhaltig, mit \*\* farbstoffhaltig, mit \*\*\* chininhaltig



## Warme Getränke, Desserts



<b>Espresso</b>	€	2,20
<b>Espresso doppio, große Tasse Kaffee</b>	€	3,20
<b>Kaffeecreme</b>	€	2,40
<b>Espresso, Kaffee HAG (entkoffeiniert)</b>	€	2,40
<b>Cappuccino</b>	€	2,60
<b>Latte macchiato</b> (mit Sojamilch 30 Cent Aufpreis)	€	3,00
<b>Milchkaffee</b> (mit Sojamilch 30 Cent Aufpreis)	€	3,20
<b>Heiße Schokolade</b> mit Kakao, Traubenzucker und Milch	€	3,20
<b>Latte macchiato Flavoured</b>	€	3,70
wahlweise mit Kokos, Karamell, Walnuss, Mandel, Schokolade o. Vanille aromatisiert		

## Desserts

<b>Tirami su</b>	€	4,50
Der Klassiker unter den italienischen Desserts, natürlich selbstgemacht		
<b>Panna cotta</b>	€	3,70
Selbstgemacht, mit Karamellsauce		
<b>Semifreddo al caffè</b>	€	3,70
Halbgefrorene Kaffeecreme, bedeckt mit einer Schicht Kakaobiskuitstückchen		
<b>Semifreddo al Torroncino</b>	€	3,70
Halbgefrorenes mit Nougatcreme und Mandelstückchen. Mit Karamellsauce serviert.		
<b>Tartufo scuro</b>	€	3,70
Das klassische halbgefrorene Eis aus Zabaglione-creme, bedeckt mit Kakao-Gianduiacreme und Haselnussstückchen mit Schokoladensauce serviert.		
<b>Tartufo al limoncello</b>	€	3,70
Halbgefrorenes Eis aus süßer Zitronencreme mit einem Kern aus Limoncello (einem süßen Zitronenlikör), bedeckt mit Baiserstückchen.		

### Dessert del giorno

Täglich wechselnde Desserts, fragen Sie uns einfach!



## Spirituosen

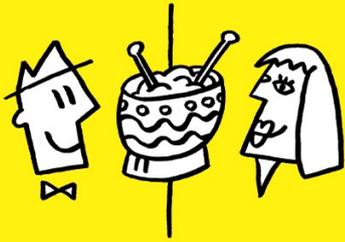
<b>Aperitivo della casa</b>	0,15l	€ 5,70
Prosecco auf Eis mit Hibiskus-Orangenblütelikör und Basilikum		
<b>Prosecco-Crodino</b>	0,20l	€ 5,70
<b>Aperolspritz</b> Prosecco auf Eis, mit Aperol	0,15l	€ 5,70
<b>Prosecco Limoncello</b>	0,15l	€ 5,70
<b>Glas Prosecco</b>	0,1 l	€ 3,70
<b>Campari</b>	25° 4 cl	€ 3,50
<b>Martini Bianco, Rosso, d'Oro, Dry</b>	15° 5 cl	€ 3,50
<b>Sherry Sandeman (dry)</b>	15° 5 cl	€ 3,50
<b>Pernod ,</b>	42° 2 cl	€ 3,00
<b>Averna, Ramazzotti</b>	30° 4 cl	€ 3,50
<b>Baileys</b>	17° 4 cl	€ 3,50
<b>Sambuca Molinari</b>	42° 4 cl	€ 3,90
<b>Limoncello</b> eisgekühlter Zitronenlikör	24° 4cl	€ 3,00
<b>Grappa di Moscato, di Prosecco</b>	43° 2 cl	€ 3,70
<b>Fernet Branca</b>	42° 2 cl	€ 2,20
<b>Havana Club</b> Rum Cubano	40° 4 cl	€ 4,00
<b>Russian Standard</b> Vodka	40° 4 cl	€ 4,50
<b>Jim Beam , Jack Daniels</b> Whiskey	40° 4cl	€ 5,00
<b>Chivas Regal</b> Premium Scotch Whisky	40° 4 cl	€ 6,00
<b>Glenn Fiddich</b> Malt Whisky	43° 4 cl	€ 6,00
<b>Tullamore Dew</b> Irish Whiskey	40° 4 cl	€ 5,00
<b>Southern Comfort</b>	40° 4 cl	€ 4,50
<b>Vecchia Romagna</b> italienischer Brandy	38° 2 cl	€ 3,50

**Alle Getränke als Longdrink € 2,50 aufpreis**



## Aus der Saison...

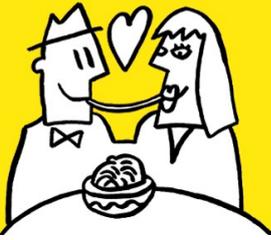
- Vellutata di Zucca** € 6,50  
Sahniger Kartoffel-Kürbiscremesuppe mit Ingwer verfeinert
- Insalata l'incontro (v)** € 10,50  
Salate der Saison mit **Cremascokäse**, **Walnüssstückchen**, Trauben, geraspeltem **Parmesan** mit eine feine Senfrüchtige Vinaigrette.
- Pasta integrale alle cime di Rapa (v)** € 9,50  
Vollkornpasta mit Stengelkohl, Knoblauch und pikantem Olivenöl, mit **Parmesan** serviert.
- Medaglioni alla zucca** € 11,50  
Mit Kürbis gefüllte frische Teigtaschen, mit Apfelstückchen, Rosinen, **Bergkäse** und Zimt in einer **sahnigen** Orangensauce.
- Pasta con Zucca e Prosciutto (v)** € 10,50  
Frische Pasta mit gewürfelm Parmaschinken ( bzw. ger.Tofu) Kürbis- und Zucchinistücken in einer leckeren **Butter-Parmesansauce**
- Fettuccine con Gamberoni alla Zucca** € 14,50  
Schwarzen bandnudeln mit **Gambas** in einer leckeren Wein-Kürbiscremesauce
- Bistecca con Cima di Rapa** € 19,50  
Rumpsteak aus der Region mit Salbei, auf gedünstete Stengelkohl mit Knoblauch und scharfes Olivenöl
- Pizza con Scamorza, cima di Rapa e Salsiccia (v)** € 10,50  
Mit geräuchertem **Mozzarella**, Stengelkohl und italienischen Bratwurststückchen



## 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** € 3,70  
Tomatenstückchen mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl auf gerösteten Ciabattabroten
- Crostini Scamorza e Parma** € 4,50  
Ciabattabrote mit geräuchertem **Mozzarella** und Parmaschinken überbacken
- Bruschetta al tonno** € 4,50  
Tomatenscheiben mit feinem Thunfisch, Oregano und Olivenöl auf gerösteten Ciabattabroten
- Canapé di melanzane** € 4,50  
Gegrillte Aubergine auf gerösteten Ciabattabroten mit **Mozzarella**, Tomatensauce, Sardellen, Basilikum und Olivenöl
- Bruschette con Formaggio di capra** € 4,70  
Feiner Ziegenkäse auf gerösteten Ciabattascheiben, überbacken, verziert mit Honig und **Walnüssen**
- Bruschette miste** ab 2 Personen pro Person € 4,20  
Verschiedene geröstete Ciabattascheiben mit Knoblauch und Tomaten, Parmaschinken, **Scamorza**, **Ziegenkäse** und Rucola
- Antipasto di mare** € 9,50  
Feiner **Meeresfrüchtesalat** mit Knoblauch, in einer erfrischenden Zitronen-Vinaigrette

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



## Pasta fresca

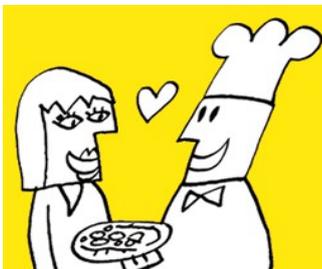
(Glutenfreie Pasta  
2 € Aufpreis )

- Orecchiette Rucola e Patate** € 8,90  
Eine apulische Spezialität, runde Nudeln mit frischen Tomatenstückchen, Knoblauch, Rucola, Kartoffelstücken und **Parmesan**, in scharfem Olivenöl
- Trucioli alla romana** € 10,30  
Römische Nudelspezialität mit gehacktem 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** € 9,50  
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, gewürfeltem 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** € 10,00  
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**
- Pasta al tonno** € 10,50  
Mit Knoblauch, Zwiebeln, Petersilie, Thunfisch, schwarzen Oliven, Kapern, Tomatenstückchen und Peperoncino



## Gnocchi e Riso

- Gnocchi alla crema di Rucola** € 8,90  
Nudeln aus Kartoffelteig in einem hausgemachten Rucola-Nuss-Pesto mit **Sahnesauce**, frischem Rucola und **Parmesan**
- Gnocchi alla Genovese** € 9,00  
Nudeln aus Kartoffelteig in einer sahnigen Basilikum-**Pinienkern**sauce 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**
- Risotto ai Funghi** € 8,50  
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 Salsiccia e Borlotti** € 9,50  
Italienischer Reis mit italienischen Bratwurststückchen, Borlotti Bohnen, in einer würzigen Tomatensauce mit Rucola



## Pizza

Mit glutenfreiem Boden 3 € Aufpreis

- Pizza Margherita** € 6,80  
Tomatensauce, **Mozzarella**, Oregano, Basilikumpesto
- Pizza Prosciutto, Salami, Piccante, oder Funghi** € 7,80  
Tomatensauce, **Mozzarella**, Oregano **und wahlweise** mit Schinken, Salami, scharfer Salami oder Champignons
- Pizza Scamorza e Prosciutto** € 8,00  
Tomatensauce, geräuchertem **Mozzarella** und gekochtem Schinken
- Pizza Capricciosa** € 8,80  
Tomatensauce, **Mozzarella**, Schinken, Salami, Paprika und Champignons
- Pizza 4 stagioni** € 8,80  
Tomatensauce, **Mozzarella**, frische Champignons, schwarze Oliven, Artischocken, und gekochter Schinken
- Pizza ai frutti di mare** € 8,80  
Tomatensauce, **Mozzarella**, **Meeresfrüchte** und Knoblauch
- Pizza al Pesto** € 8,50  
Tomatenscheiben, **Pinienkerne** und **Parmesankäse** auf **Sahne-Basilikum-Pesto**
- Pizza Tonno** € 8,80  
Tomatensauce, **Mozzarella**, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Sardellen
- Pizza 4 Formaggi** € 9,50  
Mit **Gorgonzola**, **Mozzarella**, **Scamorza**, **Taleggio** und schwarzen Oliven
- Pizza alla Greca** € 8,50  
Mit Tomatenstückchen, **Schafskäse**, Sardellen, Rucola, Olivenöl, Oregano
- Pizza Milano** € 8,80  
Tomatensauce, **Mozzarella**, Rucola, Parmaschinken und ger. Parmesan
- Pizza Montanara** € 7,80  
Tomatensauce, Taleggio (ital. **Bergkäse**) und Rucola
- Pizza alla Romana** € 8,80  
Mit Tomatenstückchen, **Mozzarella**, **Lammhackfleisch** und **Pecorinokäse**
- Pizza l'incontro** € 9,50  
Mit **Pistazien-Sahne-Pesto**, **Mozzarella** und italienischen Bratwurststückchen



## Salate

- Rucola del Pecoraio** € 8,90  
Warmer **Ziegenkäse** mit **Parmesan** auf Rucolasalat mit **Pinienkernen** und **Walnüssen**, in einer feinen Balsamicosauce
- Insalata Nizzarda** € 9,00  
**Mozzarella** und Tomaten auf Blattsalat mit gekochtem **Ei**, **Thunfisch**, schwarzen Oliven, **Sardellen** und Zwiebeln, mit Balsamicodressing serviert
- Insalata dei Balcani** € 8,50  
Blattsalat mit **Schafskäse**, Tomaten, Oliven, Borlotti Bohnen, eingelegte Paprika und Champignons, rote Zwiebeln und Essiggurken in einer feinen Petersilien-Vinaigrette
- Rucola della Tosca** € 8,50  
Rucolasalat mit Parmaschinken und geraspelt **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 alla Francese** € 9,50  
Gemüseauflauf mit Spinat, Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchini und Semmelbrösel, mit **Béchamelsauce**
- 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** € 9,50  
Kartoffelaufbau mit frischem Spinat, **Gorgonzola-Sahnesauce**, Muskatnuss und **Mozzarella**



## Fleisch

### **Straccetti di Manzo**

€ 12,80

Roastbeef Streifen auf gemischtem Salat der Saison mit Balsamicosauce und geraspeltm Parmesan

### **Salsiccia alla Griglia**

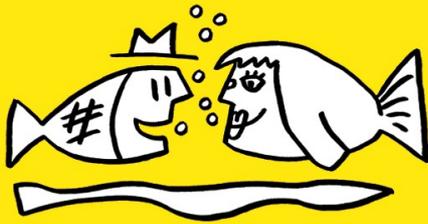
€ 13,80

Italienische Bratwurstspezialität vom Grill auf Blattsalat mit gegrilltem Gemüse

### **Agnello all'aceto**

€ 15,80

Lamm mit gegrilltem Auberginen, Zwiebeln und Tomatenstücken in einer leckeren Apfel-Essigsauce, mit Petersilienreis serviert



## Fisch

### **Salmone alla Senape e Limone**

€ 15,80

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

### **Gamberi e Capesante inagrodolce**

€ 18,80

Garnelenschwänze und Jakobsmuscheln in einer süß-sauren Dill-Sauce auf Paprika und ZucchiniGemüse mit Balsamicocreme