



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. 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

inkl. Pfand

Unsere Bierspezialitäten

HATZ Pils Beste badische Gerste in der Region Fl.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 Fl.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 Fl.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 Bügelflasche. Unfiltriert, Fl.0,33l € 2,00

schmackhaft, süffig, untergärig und mit dunklem Gerstenmalz eingesotten.

HATZ Radler Naturtrüb Fl.0,33l € 2,00

HATZ Monatsbier Fl.0,33l € 2,20

Jeden Monat ein Bier, regional, Fragen Sie uns nach dem aktuellen Bier im Ausschank.

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



ERDINGER ALKOHOLFREI Weizen Fl.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.

- 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.
- Taurus** Kräftiger, sehr dunkler, vollmundiger, Fl.0,75l € 8,50
lieblicher Rotwein mit fruchtigen Aromen. Kalt servieren

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS

Beerus Saftiger, herzhafter süßer Rotwein mit zarter Gerbstoff-Note. Fl.0,75l € 8,50

Sein beeriges Aroma erinnert an vollreife Waldfrüchte. Kalt servieren

Chéri Flotter, charmanter, süßer Weißwein. Fl.0,75l € 8,50

Sein Bukett zeigt Anklänge von reifer Mirabelle und Pfirsich. Kalt servieren

Muskateller Duftiger, frischer Weißwein mit deutlichem Fl.0,75l € 9,50

Muskatton. Im Geschmack kräftig und nachhaltig mit eleganter Restsüße..

Lemberger Halbtrocken Rubinroter Rotwein Fl.0,75l € 9,50
mit delikaten Aromen von dunkler Kirsche und roter Johannisbeeren

Rivaner Trocken Frischer feingliedriger Weisswein Fl.0,75l € 9,50
mit zartduftigem Bukett nach grünen Äpfeln, Zitrone und Muskat.

Riesling Trocken Fruchtig frischer Weißwein mit blumigen Bukett Fl.0,75l € 9,50
Deutliche Fruchtaroma prägen das Aroma. Im Geschmack mundet er feinrassig, trocken und nachhaltig.



Alkoholfreie Getränke
Inkl. Pfand

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



Fl. 0,275 € 2,00

Aranciata Orangenlimonade, aus Orangen vom der Slow Food Presidio Gargano

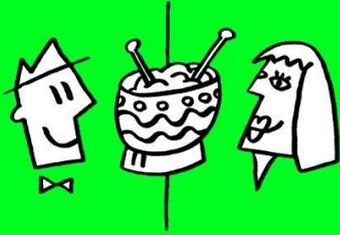
Chinotto Bitterlimonade aus der Slow Food Presidio Savona. Bernsteinfarbig, mit intensiver, frischer und unvergleichlicher Geschmack

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



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

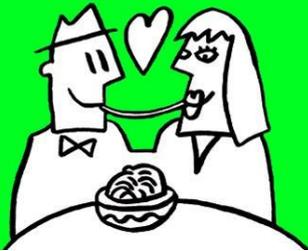
Fl.1,5 l € 3,50



Vorspeisen, Salate

- Antipasto „l'incontro“** pro Person € 5,90
Verschiedenes eingelegtes und gegrilltes Gemüse
- Bruschetta** € 3,90
Tomatenstückchen mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl auf Baguettescheiben überbacken
- Crostini con Tofu** € 3,70
Ciabattabrot überbacken mit geräuchertem **Tofu** und feinem Olivenöl
- Bruschette con Caponata** € 4,20
Geröstete Brotscheiben mit Knoblauch, gewürfelten Zucchini, Auberginen und Tomaten
- Canapé di melanzane** € 4,50
Gegrillte Aubergine auf geröstetem Ciabatta, Tomatensauce, Mozzarella, Getrocknete Tomaten, Basilikum und Olivenöl
- Bruschette miste** ab 2 Personen pro Person € 4,50
Verschiedene geröstete Ciabatta Scheiben mit Knoblauch und Tomaten, geräuchertem **Tofu**, Caponata und Rucola
- Insalata mista** € 4,50
Gemischte Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais, Karotten und Zwiebeln angemacht mit Balsamicodressing oder Essig und Öl
- Nussknacker** € 5,20
Radicchio- und Eisbergsalat mit geräuchertem Tofu und Mais, serviert mit feinem Feigen-Senfdressing
- Rucola caprese** € 9,00
Vegan-Mozarella auf Rucolasalat mit Rispeltomaten, Kalamata Oliven in einer feinen Balsamicosauce
- Insalata dei Balcani** € 10,50
Blattsalat mit **Feta-Tofu**, CocktailTomaten, 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 Rucola e Patate** € 9,50
Runde **Nudeln** mit frischen Tomatenstückchen, Knoblauch, Rucola, gewürfelten Kartoffeln, mit **Lupinenparmesan** in scharfem Olivenöl
- NEU!** **Trucioli alla Foggiana** € 11,50
Kurze Nudeln mit Kapern, Knoblauch, Brokkoli, getrockneten Tomaten, Semmelbrösel, Rosmarin und **Pinienkerne** in scharfem Olivenöl
- Pasta al limone** € 9,50
Mit frischer Minze und Basilikum, 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 Schalotten, in einer leckeren **Sahnesauce** mit **Lupinenparmesan**
- NEU!** **Pasta ai Porri** € 9,50
Mit Porree, Erbsen, Karotten, Salbei in einer würzigen Weinsauce
- NEU!** **Pasta Amalfitana** € 9,50
Mi Tomatensauce, Mozzarella und Basilikumpesto



Gnocchi e Riso

Gnocchi alla crema di Rucola

€ 9,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einer hausgemachten **Rucolapesto** mit frischem Rucola mit **Lupinenparmesan** serviert

Gnocchi al forno

€ 9,50

Nudelnauflauf aus Kartoffelteig mit **veganer Bolognese-Sahnesauce**, und Mozarella überbacken

Gnocchi alla Genovese

€ 9,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einer cremigen Basilikum-**Pinienkernsauce** mit Lupinenparmesan

Gnocchi con Tofu e Ceci neri

€ 10,00

NEU! Nudeln aus Kartoffelteig, mit schwarzen Kichererbsen, Knoblauch und geräuchertem Tofu in einer würzigen Tomatensauce

Gnocchi con Piselli e Carciofi

€ 10,00

Nudeln aus Kartoffelteig mit Lauch, Erbsen und Artischocken in einer **cremigen** Weinsauce mit **Lupinen-Parmesan**

Gnocchi al Pesto di Olive

€ 11,00

NEU! Nudeln aus Kartoffelteig mit rote Zwiebeln, geräuchertem **Tofu**, Cocktail Tomaten und Petersilie in einer **sahniger** Pesto aus Taggiasche Oliven,

Risotto ai Legumi

€ 9,50

Italienischer Reis mit Zwiebeln, Knoblauch, schwarzen Kichererbsen, Borlottibohnen, Erbsen, in einer würzigen Tomatensauce und **Lupinenparmesan**

Risotto al Seitan

€ 10,50

NEU! Italienische Reis mit Knoblauch, Oregano, Minze, gewürfeltem Tomaten-, Aubergine- und Seitanstückchen,

Risotto Funghi

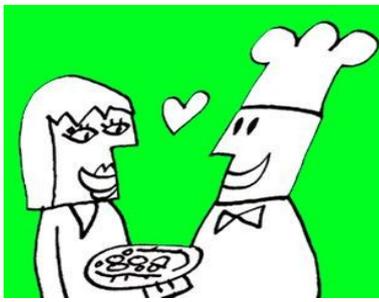
€ 9,50

Italienischer Reis mit Champignons, geräucherten Tofu **Lupinenparmesan** in einer feinen **Sahnesauce**

Risotto alla Campagnola

€ 10,00

NEU! Italienischer Reis, Süße Tränen Paprika, Mais, Zucchini und karamalisierte rote Zwiebeln



Pizza

Mit Glutenfreie Boden 3 € Aufpreis

- Pizza Margherita** € 8,00
mit Tomatensauce, Mozzarella, **Basilikumpesto**
- Pizza Funghi** € 9,00
mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Oregano
- Pizza Mediterranea** € 10,50
mit Tomatensauce, Mozzarella, **Feta Tofu**, getrocknete Tomaten und Basilikumpesto
- Pizza Ligurese** € 12,50
NEU! Sahniges Olivenpesto mit Mozzarella, Cocktailtomaten, Basilikum, Tofu, Knoblauch und Rucola
- Pizza Estiva** € 10,00
mit Tomatensauce, Mozzarella, getrockneten Tomaten, gegrillten Zucchini, Auberginen und **lupinen-parmesan**
- Pizza al Pesto** € 10,00
Tomatenscheiben, Mozzarella, Pinienkernen und **Lupinen-parmesan** auf leckeren **Basilikum-Pesto**
- Pizza 4 stagioni** € 10,50
mit Tomatensauce, Mozzarella, frischen Champignons, frischem Spinat, schwarzen Oliven, und Artischocken
- Pizza Bianca** € 12,50
NEU! Mit Béchamelsauce, Mozzarella, Champignons, gegrillten Zucchini, geräuchertem Tofu, **Pinienkerne** und Petersilien
- Pizza Bolognese** € 9,50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, **Sojabolognese**, Champignons und **Lupinen-parmesan**
- Pizza alla Greca** € 12,50
NEU! Mit Cocktailtomaten, **Feta-Tofu**, Kalamata Oliven, Knoblauch, Spinat, Rosmarin und feinem Olivenöl
- Pizza Fantasia** € 10,00
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Mais, Süße Tränen Paprika, Artischocken und schwarzen Olive



Verdura

Tofu alla mediterranea € 12,50

Feta-Tofu mit Champignons, Tomatenstückchen, schwarzen Oliven, rotem Paprika, 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 serviert

Gateau di Patate € 11,00

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

Verdura al Balsamico € 11,50

Gegrillte Aubergine und Zucchini mit Porree und Paprika, in einer feinen Balsamicosauce aus dem Backofen mit Pizzabrot serviert

Spezzatino Pugliese € 13,50

Sojageschnetzeltes 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