



l'incontro **Speisekarte außer Haus**

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.

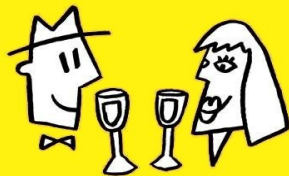
Ganz gleich, wofür Sie sich entscheiden, wir versprechen ausgefallene und abwechslungsreiche Gerichte für jeden Geschmack. Lassen Sie sich von unserer selbstgemachten Pasta sowie unseren saisonalen Kreationen verführen, und werfen Sie auch einen Blick in unsere wechselnden Mittags- und Abendkarten.

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".

Unsere Gerichte bieten wir vorzugsweise in unseren **wiederverwendbaren Pizzakartons** sowie in **Mehrwegbehältern** von Vytal an. So leisten wir einen Beitrag zu Müllreduzierung und unsere Speisen bleiben heiß, schmackhaft und in der bewährte Qualität die Sie von uns kennen und schätzen.

Ihre Bestellung nehmen wir gerne telefonisch entgegen, bezahlen können Sie in Bar oder Bargeldlos mit Maestro – Vpay Karten oder Kontaktlos mit Paypal
Guten Appetit! Ihre Familie Muccardo & Team

Allergene sind in unseren Speisekarten **fett** gedruckt.



Getränke

inkl. Pfand

HATZ Pils Beste badische Gerste der Region Fl.0,33l € 2,00
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 Fl.0,33l € 2,20
Altbadische Bierspezialität in der Bügelverschlussflasche. Unfiltriert,
schmackhaft, süffig, untergärig und mit dunklem Gerstenmalz eingesotten.

HATZ MAI-BOCK Der Bernsteinfarbene Maibock lockt Fl.0,5l € 2,80
Imit auserwogenem Malzaroma und einer dezenten Hopfennote. Vollmundig im
Geschmack mit cremiger Schaumkrone. Das schmeckt nach Frühling.



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

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



green Cola, Lemon oder Orange ohne
Zucker, ohne Aspartam mit natürliche
Aromen, Süßstoffe und Koffein Fl.0,5l € 2,20



LURISIA

Fl. 0,275l
€ 2,00

Aranciata Orangenlimonade, aus Orangen vom der Slow Food
Presidio Gargano

Chinotto Bitterlimonade, 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

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

Forme Bianco Birnengelbe Farbe, in der Nase reife Mirabelle Fl.0,75l € 8,00
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 € 8,00
Himbeere gepaart mit zarter Grapefruit. Geschmack nach gelber Orange,
eine betörende leichte Fruchtigkeit.

Forme Rosso Dichte, perfekte schwarzrote Farbe, sehr Fl.0,75l € 8,00
Körperreich, vollmundig, rund, groß, edel mit viel Tiefe und Vielschichtigkeit. Elegante
Note nach schwarzer Schattenmorelle und süßen Gewürzen, sehr gut eingebundene
Tannine

Falanghina 2018er sehr gradlinig, in der Nase reife Melone, runder Fl.0,75l € 9,50
Geschmack weich und gehaltvoll. Spritzig aber mit viel Ausdruck und feiner Minze im
Abgang.

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.

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS

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

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

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.

Glühwein Kräftiger, feinfruchtiger Glühwein mit elegant Fl. 1l € 5,50
abgestimmter Süße und Würze.



ANTICA ENOTRIA
APULIAN ORGANIC FARM



Bio Weine aus Cerignola, Apulien

- BIANCO PUGLIA 2020 IGT BIO** Fl.0,75l € 9,50
Gelbe Farbe, Strohgelb mit goldenen Reflexen, mit Aromen von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten.
- FALANGHINA 2020 BIO IGT PUGLIA** Fl.0,75l € 12,00
Intensives Strohgelb mit goldenen Reflexen. Frischer Duft, sehr mineralisch. Aromen nach Ananas und Bananen, vollmundig und Herzhaft
- FIANO 2020 BIO IGT PUGLIA** Fl.0,75l € 12,50
Intensive strohgelbe Erscheinung mit goldenen Reflexen. In der Blume gelbe Blüten, Pfirsich und kandierte Orangen. Der Körper ist rund, kräftig und vollmundig. Der Abgang hallt lange mit Zitrusfrüchten nach.
- CONTESSA STAFFA 2020 ROSATO IGT PUGLIA BIO** Fl.0,75l € 11,50
Mit Zwiebelschalen-Nuancen bietet es die Nase wunderbare Empfindungen von Erdbeeren und anderen kleinen Rote Früchte
- ROSSO PUGLIA IGT PUGLIA 2019** Fl.0,75l € 9,50
Rubinrot mit violetten Reflexe, nach Kirschen und Waldbeeren aroma, trocken-weich
- AGLIANICO IGT PUGLIA 2015** Fl.0,75l € 14,50
Dunkler Rubinrot, harmonisch und würzig, leichtes Nelkenaroma, Zartbitter und voller würziger Abgang
- PRIMITIVO VRICCIO IGT PUGLIA 2018** Fl.0,75l € 12,50
feines Pflaumenaroma, vollmundig, samtig-weich
- NERO DI TROIA IGT PUGLIA 2017** Fl.0,75l € 13,50
Dunklesrot mit violetten Einflüsse, sehr dicht, vollmundig, edelgereift



Vorspeisen

- Antipasto „l'incontro“** pro Person € 6,20
Verschiedenes eingelegtes und gegrilltes Gemüse, Kalamata- und Cerignola Oliven sowie Tomaten mit **Mozzarella**
- Insalata mista** € 4,90
Gemischte Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais, Karotten und Zwiebeln. **Wahlweise** mit Joghurtdressing, Essig und Öl oder Balsamicosauce
- Nussknacker** € 5,20
Radicchio- und Eisbergsalat mit gekochtem **Ei** und Mais, mit Feigen-**Senf**dressing
- Bruschetta** € 4,20
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** € 4,70
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 € 4,90
Verschiedene geröstete Ciabattascheiben mit Knoblauch und Tomaten, Parmaschinken, **Scamorza**, **Ziegenkäse** und Rucola
- Insalata di mare** € 12,50
Feiner **Meeresfrüchtesalat** mit Kartoffeln, Kirschtomaten, 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 Rucola e Patate € 9,50

Eine apulische Spezialität, runde Nudeln mit frischen Tomatenstückchen, Knoblauch, Rucola, Kartoffelstücken und **Parmesan**, in scharfem Olivenöl

Trucioli alla romana € 12,50

Römische Nudelspezialität mit gehacktem Hohenloher Lammfleisch, Tomatenstückchen, **Sesam**, **Fenchelsamen** Petersilie und geriebenem **Pecorinokäse**

Pasta alla Greca € 11,50

Mit gegrilltem rote Paprika, Kirschtomaten, Knoblauch, **Fetakäse** , Kalamata Oliven, Petersilie, Oregano und scharfen Pepperoni

Pasta con Sugo e Salsiccia € 12,50

Mit italienischen Bratwurststückchen und Borlottibohnen 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, gewürfelm Parmaschinken, Sardellen und Semmelbrösel, scharfem Olivenöl und **Parmesan**

Pasta al limone e Zucchini € 11,50

Mit frischer Minze und Zucchini, 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

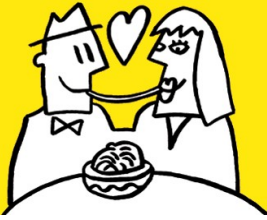
Mit **Bergkäse** und Erbsen in einer feinen Wein-Kräutersauce

Pasta aromatica al Salmone € 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 pomodori € 10,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einem hausgemachten Rucola-Nuss-Sahne Pesto mit Kirschtomaten, 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

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



Pizze Speciali

- Mit Schwarzen Reismehlboden 2€ Aufpreis
- Mit glutenfreiem Boden 3 € 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** Kirschtomaten, hochwertigen Thunfisch-Flakes in Olivenöl, rote Zwiebeln und Petersilie

Pizza Norcia € 11,50

Kirschtomaten, geräuchertem **Scamorza**, scharfe grüne Peperoni, italienische Bratwürststücken. Kartoffel und Kümmel

Pizza Lombarda € 12,50

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

Pizza alla Romana € 11,50

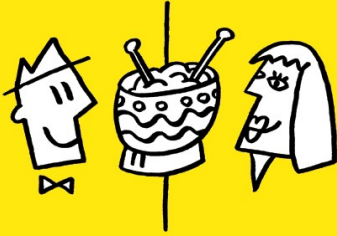
Mit Tomatenstückchen, **Mozzarella fior di latte**, Hohenloher **Lammhackfleisch** und **Pecorinokäse**

Pizza alla Greca € 12,50

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

Pizza Esotica € 10,50

Mit Tomatensauce, **Mozzarella**, Süße Tränen Paprika, gekochtem Schinken, Mais und Anananstücke



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
Mozzarella und Tomaten auf Blattsalate mit gekochtem **Ei**, feinen **Thunfisch**, Kalamata Oliven, **Sardellen** und Zwiebeln, mit Balsamicodressing serviert
- Insalata dei Balcani** € 11,50
Blattsalat mit **Schafskäse**, Tomaten, Calamata Oliven, Borlotti Bohnen, eingelegte Paprika und Champignons, rote Zwiebeln und Essiggurken in einer feinen Petersilien-Vinaigrette
- Insalata l'incontro** € 11,50
Salat der Saison mit Rucola, Croutons, Fenchelsamen, Speck, karamellisierte Zwiebeln, getrocknete Feigen und geröstete Mandelstückchen in einer feinen Senf-Feigensauce
- Alle Salate werden mit Brot, auf Wunsch mit Focaccia bianca (€ 2,50) oder Focaccia Napoletana (€ 3,50) servier



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** € 11,50
Gemüseauflauf mit Spinat, Broccoli, Karotten und 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** € 11,50
Kartoffelaufbau mit frischem Spinat, Muskat, **Gorgonzola-Sahnesauce** und **Mozzarella** gratiniert



Fleisch

Salsiccia alla Griglia € 15,80
Italienische Bratwurstspezialität vom Grill mit gegrilltem Gemüse auf Blattsalate in Senfvinaigrette

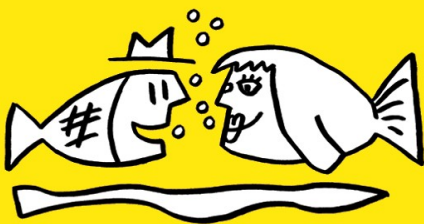
Straccetti di Manzo € 17,80
Rostbeef-Streifen auf Rucola mit Kirschtomaten angebraten und mit geraspelttem **Parmesan** serviert

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 € 18,80
Feines **Lachsfilet** mit einer **Senf-Zitronensauce** mit Honig glasiert, mit Kartoffeln und Crème-Fraîche-Dillcreme serviert

Gamberi e Capesante in agrodolce € 20,80
Garnelenschwänze und **Jakobsmuscheln** in einer süß-sauren Dill-Sauce auf Paprika und Zucchini Gemüse mit Balsamicocrema



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.

Unsere leckeren Desserts bieten wir vorzugsweis in
Vytal-mehrweg Behälter an.

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 di 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 di 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 Parmesansatz für unsere Vegan Gerichten.

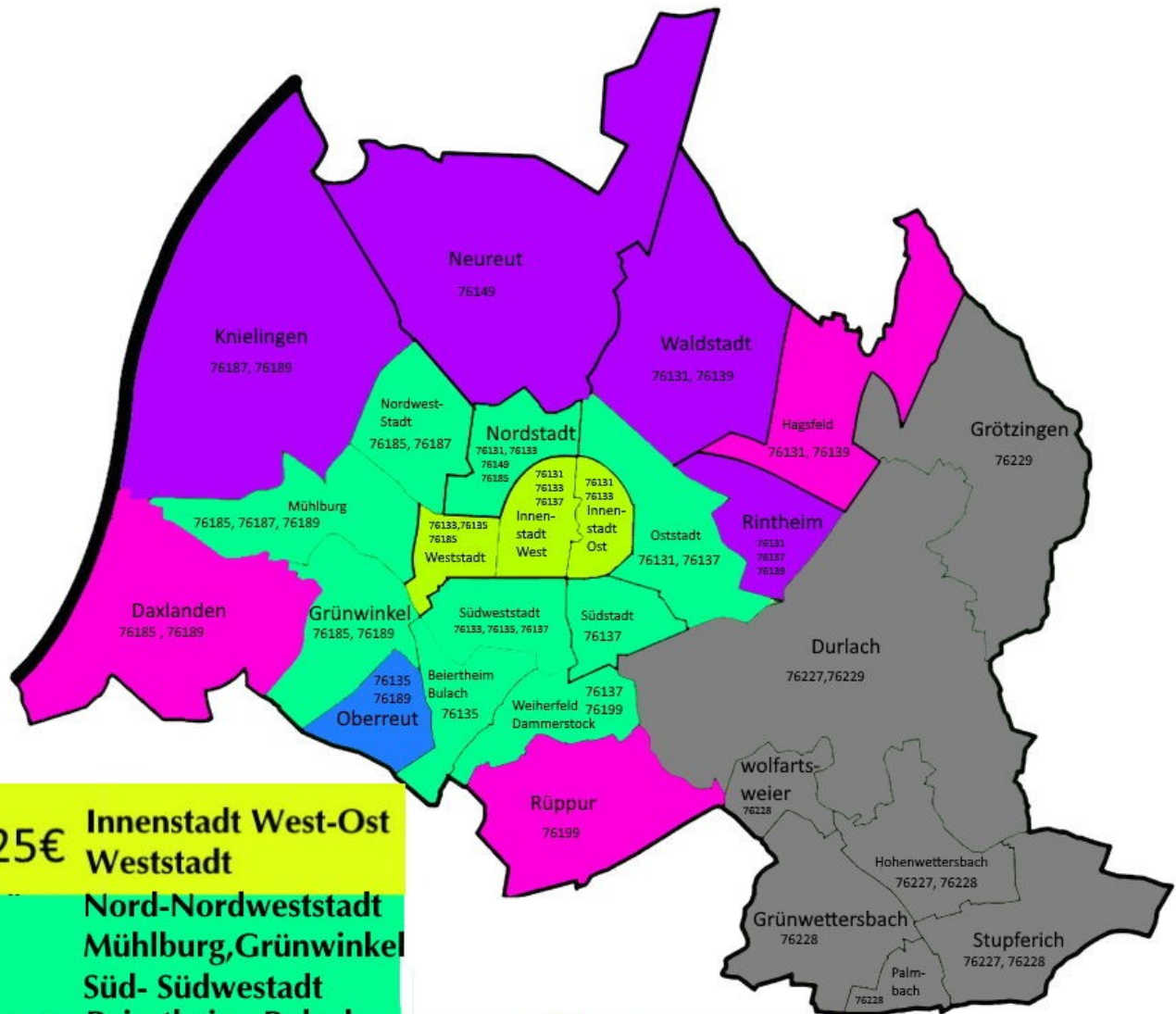
Scamorza ist ein halbfester Schnittkäse aus den Regionen Kampanien, Abruzzen, Molise und Apulien in Italien. Er wird aus Kuhmilch oder Büffelmilch nach dem Filata-Verfahren hergestellt. Scamorza ist somit verwandt mit anderen Brühkäsen wie bspw. Mozzarella oder Provolone. Der Geschmack ist leicht säuerlich-pikant 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.

Unser Liefergebiet nach Viertel und Mindestbestellwert untergeordnet:



25€	Innenstadt West-Ost Weststadt
30€	Nord-Nordweststadt Mühlburg, Grünwinkel Süd- Südweststadt Beiertheim, Bulach Weierfeld Dammerstock Oststadt
35€	Oberreut

40€	Knielingen Neureut Waldstadt Rintheim
45€	Daxlanden Rüppur Hagsfeld



Liebe Gäste,

zusammen mit dem innovativen **Startup VYTAL** bieten wir euch ab dem 14. Dezember bei uns im **l'incontro** das Essen auch zum **Mitnehmen ohne Müll** an. Das System kennen viele bereits aus anderen Restaurants oder aus dem Fernsehen (Höhle der Löwen) und ist jetzt auch bei uns **in Karlsruhe** verfügbar.



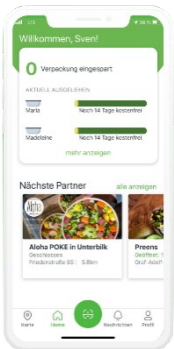
Die hochwertigen **VYTAL Schalen** (100% auslaufsicher, BPA-frei, mikrowellen- & spülmaschinengeeignet) **mit Deckel** (-den bitte **nicht** in die Mikrowelle) könnt ihr euch ganz einfach über die **kostenlose VYTAL App** ausleihen.

Offline-alternative dazu: Die kostenpflichtige **VYTAL Mitgliedskarte** für 10 €: Ihr erwerbt bei uns eine VYTAL Mitgliedskarte für 10 € und könnt damit zeitgleich 2 Schalen ausleihen. Zurückgeben könnt ihr die VYTALS nach Gebrauch einfach bei uns oder bei jedem anderen VYTAL Partner. Die über 500 Restaurantpartner deutschlandweit findet ihr immer in der App und auf der [VYTAL Webseite](#).

Dadurch vermeiden wir jede Menge unnötigen Müll und über den Lebenszyklus von mindestens 200 Befüllungen spart jede VYTAL Schale bis zu 30kg CO₂ im Vergleich zu Einweg.

Und so funktioniert's:

1. Einfach die kostenlose App für ([iOS](#) oder [Android](#)) herunterladen oder die VYTAL Mitgliedskarte in unserem Restaurant für einmalig 10 Euro erwerben. Auf der Mitgliedskarte befindet sich euer persönlicher QR Code für die Mitnahme.
2. Essen in den VYTAL Schalen mitnehmen – über die App können unbegrenzt, mit der Karte jeweils 2 Schalen gleichzeitig ausgeliehen werden.
3. An der Kasse den VYTAL QR Code in der App oder auf der Mitgliedskarte und den QR Code auf der Schale



scannen lassen. Das Essen zahlt ihr ganz normal.

4. Nach dem Essen die Schale inkl. Deckel einfach wieder in unserem Restaurant oder bei einem anderen VYTAL Partner zurückgeben. Wir scannen sie zurück und spülen sie für die nächste Benutzung. Wenn möglich vor Rückgabe (nach 24h) bitte einmal kurz mit kaltem Wasser ausspülen.

Wichtig: Ihr könnt die Schale kostenlos maximal 14 Tagen behalten, danach erwerbt ihr die überfälligen Schalen für 10 € pro Stück. Damit

wollen wir verhindern, dass sich die Schalen in euren Küchen stapeln und wir unnötig viel nachbestellen müssen. Deswegen bringt die Schalen am besten gleich am nächsten Tag selbst zurück oder gebt sie Freunden oder Familie mit. Ähnlich wie in der Bibliothek kann jeder die Schalen zurückgeben – durch den Scan des QR Codes bei der Rückgabe werden sie aus deinem Konto entfernt.

Weitere Infos gibt's auf unserer Homepage <https://www.lincontro.de/> und unter www.vytal.org. Das System selbst und die Vorteile gegenüber Einweg sind in diesem kurzen [WDR Beitrag](#) noch einmal sehr gut erklärt.

Wir sind froh, gemeinsam den nächsten Schritt in Richtung Nachhaltigkeit zu gehen.



Holen Sie Ihre Lieblingsgerichte bei uns „echten“ Italienern und fragen Sie nach dem **Pass ToGo**, bei jedem bestellten Gericht bekommen Sie ein Stempel. Ist der Pass vollständig, laden wir Sie auf ein Pizza oder Pasta ein!

Telefonische Bestellannahme:

0721 2031440

Montag – Samstag 12 – 21:00 uhr

(letzte Bestellung)

Sonntag Ruhetag



Neu !

Ab sofort bieten wir
Lieferservice an,
Sie bestellen, wir liefern!

Mindestbestellwert je nach PLZ ab 25,00 €

l'incontro



italienisch einmal anders!