



Herzlich willkommen im l'incontro!

Seit seiner Eröffnung im Jahr 1999 ist das l'incontro ein Ort der Begegnung und des zwanglosen Treffens. Hier können Sie getreu unserem Motto „italienisch einmal anders“ in lockerer Atmosphäre genießen.

Seit unseren Anfängen im Weissen Stern bieten wir eine große Auswahl an vegetarischen Gerichten. Seit 2013 finden Sie bei uns außerdem eine eigene Speisekarte mit veganen Gerichten. Viele unserer Speisen bereiten wir auch glutenfrei zu. Das vegane Dessert des Tages erfragen Sie gerne bei Ihrer Bestellung. Ganz gleich, wofür Sie sich entscheiden: Bei uns erwarten Sie abwechslungsreiche Gerichte für jeden Geschmack. Lassen Sie sich von unserer Pasta und unseren saisonalen Kreationen inspirieren. Werfen Sie auch einen Blick auf unsere wechselnden Mittags- und Abendkarten.

Wir setzen auf ein nachhaltiges Ernährungskonzept mit saisonalen und regionalen Angeboten. Seit unserer **Bio-Zertifizierung** gehen wir diesen Weg noch konsequenter. Wo immer möglich, setzen wir auf kontrolliert biologische Zutaten und legen dabei besonderen Wert auf Herkunft, Qualität und einen verantwortungsvollen Umgang mit unseren Lebensmitteln.

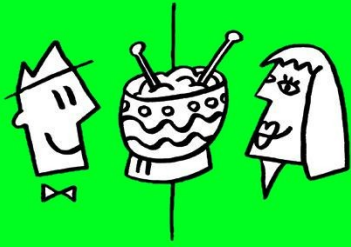
Natürlich kochen wir zu jeder Zeit **ohne Geschmacksverstärker** und mit viel handwerklichem Können.

Einige Zutaten importieren wir direkt aus Italien. Dabei legen wir großen Wert auf persönlichen Kontakt und langjährige Beziehungen zu unseren Lieferanten. Deshalb sind wir Mitglied und Unterstützer von Slow Food Deutschland.

Wir wünschen Ihnen ein anregendes Geschmackserlebnis in unserem Hause!

Ihre Familie Muccardo und Team

Allergene sind in unseren Speisekarten fett gedruckt.
Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unser Personal.



Vorspeisen

Vellutata di Porro € 8,00

Samtige Creme aus Lauch und Kartoffeln, knusprigem Räuchertofu, aromatischen **Crostini** und einem Hauch nativem Olivenöl extra.

Olive miste € 6,90

Auswahl mediterraner Oliven, pikant mit Oregano eingelegt.

Antipasti „l’incontro“ ab 2 Personen pro P. € 7,90

Auswahl an eingelegtem Wintergemüse, Oliven, süß-säuerlichen Karotten und Roter Bete mit Fetta und Walnüssen.

Bruschetta Affumicata € 6,50

Geröstetes Brot, Räuchertofu, Mozzarella

Crostini alla Greca € 6,50

Geröstetes Brot mit getrockneten Tomaten und Fetta.

Bruschetta con Cime di Rapa € 7,00

Geröstetes Brot mit Cime di Rapa, Knoblauch, Peperoncino und nativem Olivenöl extra.

Bruschette miste ab 2 Personen pro Person € 7,00

Verschiedene geröstete Ciabattascheiben mit Cime di Rapa, Knoblauch und Peperoncino, **Räuchertofu, veganem Mozzarella, getrockneten Tomaten und Fetta.**

Alle Brotgerichte bzw. Vorspeisen werden mit Bio-Fasanenbrot zubereitet bzw. serviert.

Auf Wunsch mit Focaccia Bianca
(€ 3,50) oder Focaccia Napoletana (€ 5,00) oder extra
Portion Brot (€ 1,50)





Salate

Insalata mista € 6,00

Gemischte Salate der Saison mit Mais, Karotten und roten Zwiebeln, angemacht mit Kräutervinaigrette, Himbeer-Balsamico-Dressing oder Senf-Feigen-Sauce.

Insalata Paesana € 9,00

Weißkohl, Gewürzgurken, Mais, grüne Oliven und Petersilie in einer veganen Meeresfenchel-**Senf**-Mayonnaise.

Nussknacker € 6,90

Radicchio und Salate der Saison mit **Croutons**, **Walnüssen**, geräuchertem Tofu und Mais, serviert mit feinem Feigen-**Senf**-Dressing.

Insalata Giardiniera € 7,50

Hausgemachtes sauer eingelegtes Gemüse nach italienischer Art.

Insalata Invernale € 16,50

Süß-saure Karotten, Rote Bete mit Knoblauch und Apfelessig, **Fetta** und in einer feinen Kräutervinaigrette.

Insalata l'incontro € 15,00

Salate der Saison, **Croutons**, **Fenchelsamen**, geräuchertem Tofu, karamellisierte Zwiebeln und **Walnüsse** in einer feinen **Senf**-Feigensauce



Alle Salate werden mit Bio-Fasanenbrot serviert.

Auf Wunsch mit Focaccia Bianca
(€ 3,50) oder Focaccia Napoletana (€ 5,00) oder extra
Portion Brot (€ 1,50)





Pasta e riso

(Glutenfrei 2 € Aufpreis)

Orecchiette alle cime di rapa € 15,00

Apulische Nudelspezialität mit Cime di Rapa, Knoblauch, Peperoncino und Parmigiano.

Trucioli alla Romana € 16,00

Römische Nudelspezialität mit **Sojaragout** aus Zwiebeln, Wein, Tomatenstückchen, **Sellerie**, **Sesam**, Fenchelsamen und Petersilie.

Pasta al Forno € 16,00

Pasta mit **Soja-Ragout**, Sellerie, **veganer Sahne** und Champignons, im Ofen überbacken.

Pasta alla crema di Tartufo € 18,00

Frische Pasta in einer **sahnigen** Trüffelcreme, mit **Parmigiano** serviert.

Risotto Crema di Ceci e Limone € 17,00

Italienischer Reis mit Kichererbsen-Zitronen-Creme und getrockneten Tomaten.

Risotto Rosso € 15,50

Italienischer Reis in einer würzigen Tomatensauce mit Erbsen und **Fetta**.

Risotto al Cocco € 16,50

Italienischer Reis mit Roter Bete, Karotten, Knoblauch und Meeresfenchel in einer cremigen Kokossauce.

Risotto Tofu e Tartufo € 18,00

Italienischer Reis mit geräuchertem **Tofu** in einer cremigen Trüffelsauce



Gnocchi e Verdure

Gnocchi al forno

€ 16,00

Nudeln aus Kartoffelteig mit veganer Bolognese-**Sahnesauce**, Erbsen und **Mozarela** überbacken.

Gnocchi Amalfitana

€ 15,00

Nudeln aus Kartoffelteig mit Basilikum-Pesto und **Mozarella** in einer würzigen Tomatensauce, mit **Parmiggiano** serviert.

Gnocchi Crema di Rucola e Fetta

€ 16,00

Nudeln aus Kartoffelteig mit getrockneten Tomaten in einem **sahnigen Rucola-Knoblauch-Pesto**, mit **Fetta** serviert.

Gnocchi alla crema di Zucca

€ 16,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einer **sahnigen** Kürbissauce, mit geräuchertem **Tofu** und knusprigen Salbeiblättern.

Gnocchi alla Contadina

€ 17,00

Nudeln aus Kartoffelteig in einer würzigen Tomatensauce mit schwarzen Oliven, geröstetem Blumenkohl, **Parmiggiano** und knusprigen Kapern.

Verdura al Worcester

€ 17,00

Kartoffeln, Artischocken · Rosmarin, **Croutons** und eingelegte Champignons mit Knoblauch und Petersilie in Worcesters-Sauce

Orto Rosso

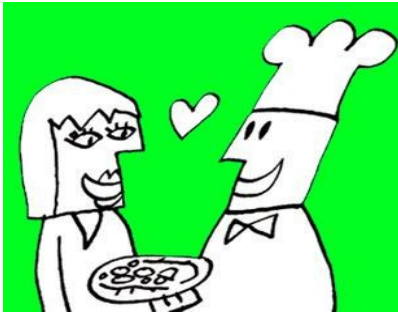
€ 16,50

Muskatkürbiscrème, Gerösteter Blumenkohl, süß-säuerliche rote Bete, **Räuchertofu**, geröstete Kürbiskerne



Alle Gemüsegerichte werden mit
Bio Fasanenbrot zubereitet
Auf Wunsch mit Focaccia Bianca
(€ 3,50) oder Focaccia Napoletana (€ 5,00)





Pizze

- Mit glutenfreiem Boden 4 € Aufpreis

Pizza Margherita mit Tomatensauce, Mozarela und Basilikum.	€ 10,00
Pizza Funghi mit Tomatensauce, Mozarela , Champignons und Oregano.	€ 11,00
Pizza Mediterranea Rucola-Pesto, Mozarela , veganem Feta, Kalamata-Oliven, roten Zwiebeln	€ 17,00
Pizza Zucca e Salvia Muskatkürbis, Tofu affumicato, Mozarela und knuspriger Salbei.	€ 17,00
Pizza Tofu e Cima di Rapa mit Tomatensauce, Mozarella , Cime di Rapa, geräuchertem Tofu , getrockneten Tomaten, Knoblauch und Peperoncino.	€ 16,50
Pizza 4 stagioni mit Tomatensauce, Mozarela , frischen Champignons, Cime di Rapa mit Knoblauch und Peperoncino, schwarzen Oliven und Artischocken.	€ 14,50
Pizza alla Romana Tomatensauce, Mozarela , Soja-Ragù mit Sellerie , Fenchel und Sesam sowie Parmiggiano.	€ 16,00
Pizza del Conero mit Tomatensauce, Mozarela , eingelegten Tomaten, Kapern, Meeresfenchel.	€ 14,50
Pizza Invernale Mozarela , süß-säuerliche Quitte, rote Zwiebeln, Rosmarin und Fetta .	€ 16,50
Pizza alla Genovese Mit Mozarela , getrockneten Tomaten, Pesto Genovese und Parmiggiano .	€ 17,00
Pizza Umbra Trüffelcreme, geräucherter Tofu und Mozarela .	€ 18,00