



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 mit saisonalem und regionalem Angebot. Im Frühling und Sommer erwartet Sie bei uns daher eine andere Karte als im Herbst und Winter.

Natürlich kochen wir zu jeder Zeit ohne Geschmacksverstärker.

Einige unserer 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".

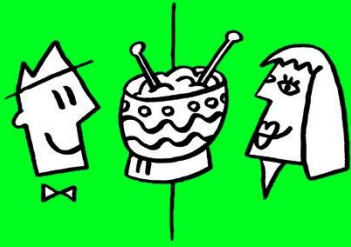
Im Winter veranstalten wir in unserem hellen und offenen Innenraum regelmäßig unsere beliebten Candle-Light-Dinners. Im Sommer begrüßen wir Sie auch herzlich auf unserer sonnigen Terrasse.

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.

Bitte Beachten dass bei der Bestellung Speisen ohne Getränke 2€ Teuer sind.



Vorspeisen

- Zuppa del Giorno** € 6,50
Tagessuppe, täglich frisch zubereitet, fragen sie uns.
- Olive miste** € 6,50
Cerignola-, Kalamata- und Taggiasche Oliven, pikant mit Kräuter eingelegt.
- Antipasto „l’incontro“** ab 2 Personen pro Person € 6,90
Verschiedenes eingelegtes und gegrilltes Gemüse, Kalamata- und Cerignola Oliven sowie Tomaten mit Vegan **Mozarella**
- Broccoli al Sesamo** € 6,90
Broccolirößchen mit Sesamsamen und Knoblauch im feine Sojasauce .
- Cavolini in Agrodolce** € 6,90
Rosenkohl Süss--sauer
- Bruschetta** € 5,50
Ciabatta mit eingelegten Tomaten mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl überbacken
- Crostini con Cime di Rapa** € 5,50
Ciabattabrote überbacken mit Knoblauch, Peperoncino, Stengelkohl im feines Olivenöl
- Crostini con Tofu** € 4,90
Ciabattabrot überbacken mit geräuchertem **Tofu** und feinem Olivenöl
- Bruschette miste** ab 2 Personen pro Person € 5,50
Verschiedene geröstete Ciabatta Scheiben mit Knoblauch und Tomaten, mit Tofu sowie mit Paccasassi

Alle Vorspeisen werden mit Brot,
auf Wunsch mit Focaccia bianca, Olivenöl und Knoblauch (€ 3,50)
oder Focaccia Napoletana, Tomatensauce und Oregano (€ 4,50) serviert



Salate

Insalata mista

€ 5,50

Gemischte Salate der Saison mit Rispen Tomaten, Gurken, Karotten und rote Zwiebeln angemacht mit Kräutervinaigrette, Himbeer-Balsamicodressing oder **Senf**-Feigensauce

Nussknacker

€ 5,90

Radicchio- und Salate der Saison mit geräuchertem Tofu und Mais, serviert mit feinem Feigen-**Senf** dressing

NEU! **Insalata invernale**

€ 10,50

Kraut, Karotten, Apfelstückchen, Mais und **Walnüsse** in einer feinen Mayonnaisesauce

Insalata dei Balcani

€ 14,50

Blattsalat mit **Feta-Tofu**, Kalamata Oliven, Borlotti Bohnen, Champignons, rote Zwiebeln und Essig-Gurken in einer feinen Kräuter-Vinaigrette

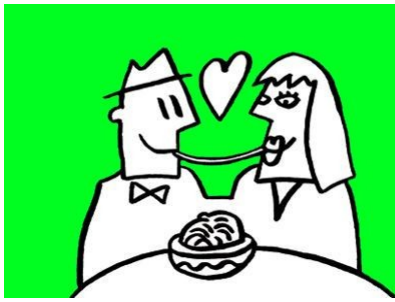
Alle Salate werden mit Brot,
auf Wunsch mit Focaccia bianca, Olivenöl und Knoblauch (€ 3,50)
oder Focaccia Napoletana, Tomatensauce und Oregano (€ 4,50) serviert



Pasta

(Glutenfrei 2 € Aufpreis)

- Orecchiette alle cime di rapa** € 9,50
Apulische Nudelspezialität mit Stengelkohl, Knoblauch, Peperoncino und Kichererbsen-parmesan
- Pasta alla Bolognese** € 11,50
Mit Tomatensauce, **Sojaflocken**, **Sellerie**, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch und **Kichererbsen-parmesan**
- Pasta alla Carbonara con Zucca** € 12,50
Mit geräuchertem **Tofu**, Kürbiscreme und rote Zwiebeln, in einer leckeren **Sahnesauce** mit **Kichererbsen-parmesan**
- Trucioli alla Foggiana** € 13,50
Kurze Nudeln mit Kapern, Knoblauch, Broccoli, getrockneten Tomaten, Semmelbrösel, Rosmarin und **Pinienkerne** in scharfem Olivenöl
- Pasta alla Greca** € 12,50
Mit Cocktailtomaten, Knoblauch, **Feta Tofu**, Kalamata Oliven, Petersilie, Oregano und scharfen Pepperoni
- Pasta alla crema di Tartufo** € 15,50
Frische Pasta in einer **sahniger** Trüffelcreme mit **Kichererbsen-parmesan** serviert
- Pasta ai funghi** € 13,00
Mit Champignons, Zwiebeln, **Sellerie**, Petersilie, **Walnüssen** in einer sahnigen Vermouth-Sauce mit **Kichererbsen-parmesan**
- Pasta al Pistacchio e Pinoli** € 15,50
Mit gewürfeltem geräuchertem Tofu , Kichererbsen-parmesan und geröstete **Pinienkerne** in feinen **Pistazienpesto**



Gnocchi e Riso

Gnocchi Amalfitana

€ 10,50

Nudeln aus Kartoffelteig in Basilikum-Pesto und **Mozarella** in einer würzigen Tomatensauce

Gnocchi al forno

€ 12,50

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

Gnocchi alla Genovese

€ 11,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einer cremigen Basilikum-**Pinienkern**sauce mit **Lupinenparmesan**

Gnocchi con Tofu e Ceci neri

€ 11,00

Nudeln aus Kartoffelteig, mit schwarzen Kicherebsen, Knoblauch und geräuchertem Tofu in einer würzigen Tomatensauce

Gnocchi al Cocco

€ 12,50

Nudeln aus Kartoffelteig mit schwarzen Kichererbsen, Knoblauch, Ingwer, Karotten, frische Kräuter und Kokosmilch

Risotto ai Legumi

€ 10,50

Italienische Reis mit Zwiebeln, Knoblauch, Kichererbsen, Borlottibohnen und Erbsen, in einer würzigen Tomatensauce und **Parmesan**

Risotto ai Funghi e Piselli

€ 12,50

NEU! Italienischer Reis mit, Champignons, Erbsen, rote Zwiebeln, in einer sahnigen Soja-Tomatensauce und Petersilie



Gemüsegerichte

NEU! **Verdura Invernale** € 16,50

Blumenkohl, Brokkoli, Rosenkohl in einer Kokos-Tomatensauce mit Mozzarella überbacken

Tofu alla mediterranea € 15,50

Feta-Tofu mit Champignons, Cockailtomaten, schwarzen Oliven, rotem Paprika, rote Zwiebeln, scharfen Peperoni und frische Kräutern überbacken mit Focaccia Bianca serviert.

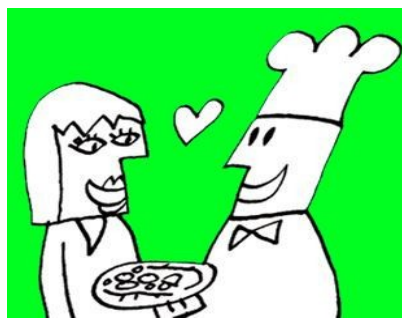
NEU! **Verdura del contadino** € 16,50

Gewürfeltem Kartoffeln mit Kürbis, Kichererbsen, getrocknete Tomaten, Knoblauch und Rosmarin im feinen Olivenöl

NEU! **Falso Pollo ai Funghi** € 18,50

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, schwarzen Kichererbsen, rote Zwiebeln, Petersilie in einer **Sahnigensauce** mit Pasta serviert

Alle Gerichte werden mit Brot,
auf Wunsch mit Focaccia bianca, Olivenöl und Knoblauch (€ 3,50)
oder Focaccia Napoletana, Tomatensauce und Oregano (€ 4,50) serviert



Pizze

- Mit Glutenfreie Boden 4 € Aufpreis
- Mit Schwarzen Reismehlboden 2€ Aufpreis

Pizza Margherita	€ 9,00
mit Tomatensauce, Mozarella , Basilikumpesto	
Pizza Funghi	€ 9,50
mit Tomatensauce, Mozarella , Champignons, Oregano	
Pizza Mediterranea	€ 11,00
mit Tomatensauce, Mozarella , Feta Tofu , getrocknete Tomaten und Basilikumpesto	
NEU! Pizzanera con Tofu e Cima di Rapa	€ 14,50
Schwarzem Reismehlpizza mit Tomatensauce, Mozarella , geräuchertem Tofu , Stengelkohl Knoblauch, Peperoncino und Kicherbsen-parmesan	
Pizza con verdure	€ 12,00
Tomatensauce, Mozarella , Tagesgemüse und Kichererbsen-Parmesan	
Pizza al Pesto	€ 12,50
Tomatenscheiben, Mozarella , Pinienkernen und Kichererbsen-Parmesan auf sahnigen Basilikum-Pesto	
Pizza 4 stagioni	€ 11,00
mit Tomatensauce, Mozarella , frischen Champignons, Stengelkohl, schwarzen Oliven, und Artischocken	
Pizza Bolognese	€ 10,50
Mit Tomatensauce, Mozarella , Sojabolognese , Champignons und Kichererbsen-Parmesan	
Pizza alla Greca	€ 13,00
Mit Cockailtomaten, Feta-Tofu , Kalamata Oliven, Knoblauch, Stengelkohl, Rosmarin und feinem Olivenöl	
Pizza l'incontro	€ 15,50
Mit Pistazien-Sahne-Pesto , Mozarella und Champignons	
Pizza Umbra	€ 16,50
Trüffelcreme , geräuchertem Tofu , Mozarella	