



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

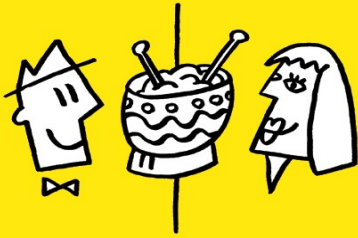
Bitte beachten Sie dass Speisen ohne Getränke 2€ teurer sind



Vorspeisen

- Zuppa del Giorno** € 6,50
Tagessuppe, täglich frisch zubereitet, fragen sie uns.
- Olive miste** € 6,50
Cerignola-, Kalamata- und Peranzana Oliven, pikant mit Kräuter eingelegt.
- Antipasti „l’incontro“** ab 2 Personen pro P. € 6,90
Verschiedenes eingelegtes und gegrilltes Gemüse, Kalamata- , Peranzana- und Cerignola Oliven sowie Tomaten mit **Mozzarella**
- Nussknacker** € 5,70
Radicchio- und Salat der Saison mit gekochtem **Ei** und Mais, in feinen Feigen-**Senf**dressing
- NEU! Broccoli al Sesamo** € 6,90
Broccolirößchen mit Sesamsamen und Knoblauch im feine Sojasauce .
- Bruschetta** € 5,50
Ciabatta mit eingelegten Tomaten mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl überbacken
- Crostini Scamorza e Parma** € 5,90
Ciabattabrot mit geräuchertem **Mozzarella** und Parmaschinken überbacken
- Bruschetta al tonno** € 5,90
Tomatenscheiben mit feinem Thunfisch, Oregano und Olivenöl auf Ciabatta überbacken
- Crostini con Taleggio e Miele** € 5,70
gerösteten Ciabattabroten mit **Bergkäse** und Honig
- Crostini con Paccasassi** € 5,70
Meeresfenchel in Zitronen-Ölmarinade auf geröstete Ciabattabrot
- Bruschette miste** ab 2 Personen pro P. € 5,50
Verschiedene geröstete Ciabattascheiben mit Knoblauch und Tomaten, Parmaschinken und **Scamorza**, **Taleggiokäse** und Rucola

Alle Vorspeisen werden mit Brot, auf Wunsch mit Focaccia bianca (€ 3,50) oder Focaccia Napoletana (€ 4,50)



Salate

- Insalata l'incontro** € 12,50
Salate der Saison, Croutons, **Fenchelsamen**, Speck, karamellisierte Zwiebeln, getrocknete Feigen und geröstete Mandelstückchen in einer feinen **Senf-**Feigensauce
- Insalata Nizzarda** € 12,50
Salate der Saison mi **Mozzarella**, gekochtem **Ei**, feinen **Thunfisch** im Olivenöl, Peranzana Oliven und rote Zwiebeln, mit Kräutervinaigrette serviert
- Insalata dei Balcani** € 12,50
Salate der Saison mit **Schafskäse**, Calamata Oliven, Borlotti Bohnen, rote Zwiebeln und Essig-Gurken in einer feinen Kräutervinaigrette serviert
- Insalata invernale** € 10,50
Kraut, Karotten, Apfelstückchen, Mais und **Walnüsse** in einer feinen Mayonnaisesauce

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

Beilage im Verbindung mit eine Hauptspeise

- Beilagensalat** € 4,90
Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais, Karotten und Zwiebeln. **Wahlweise** mit Joghurtdressing, Kräutervinaigrette oder Himbeer- Balsamicosauce
- Bratkartoffeln - Rosmarinkartoffeln - Kartoffelpüree** € 4,50
- Stengelkohl** mit Knoblauch und Peperoncino € 4,50
- Butterreis** € 4,00
- Tagesgemüse** € 5,50
- Pasta** € 4,00



Vegetarisches

Pasta auf Wunsch Glutenfrei 2,00

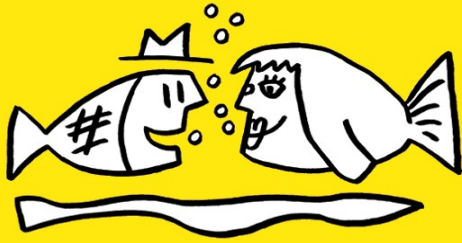
- NEU!** **Caciocavallo al Forno** € 10,50
Eine Apulische Spezialität, gereifte **Schnittkäse** aus dem Backofen mit geröstete Ciabatta serviert.
- Überbackener Schafskäse** € 14,00
Echter **Schafskäse** mit Champignons, eingelegten Tomaten, schwarzen Oliven, rote Zwiebeln, scharfen Peperoni und Kräutern der Provence mit Pizzabrot serviert
- NEU!** **Verdura Invernale** € 14,50
Rosen-, Blumenkohl und Brokkoli, in einer cremigen **Käsesauce** überbacken
- Orecchiette alle cime di rapa** € 9,50
Apulische Nudelspezialität mit Stengelkohl, Knoblauch, Peperoncino und **Parmesan**
- Pasta alla Greca** € 12,50
Frische Pasta mit eingelegten Tomaten, Knoblauch, Stengelkohl, **Fetakäse**, Kalamata Oliven, Petersilie, Oregano und scharfen Peperoni
- Pasta ai funghi** € 13,50
Frische Pasta mit Champignons, Zwiebeln, Petersilie, **Sellerie, Walnüssen** und **Parmesan** in einer feinen Vermouth-**Sahnesauce**
- Pasta alla crema di Tartufo** € 16,50
Frische Pasta in einer **sahniger** Trüffelcreme mit **Parmesan** serviert
- Gnocchi Amalfitana - Genovese** € 12,00
Nudeln aus Kartoffelteig in einem würzigen Tomaten-Basilikumsauce bzw. **sahnigen-Basilikum-Pinienkernsauce** mit **Parmesan**
- Gnocchi Fichi e Gorgonzola** € 14,50
Nudeln aus Kartoffelteig mit getrocknete Feigen in einer **sahnigen Gorgonzola-Sauce** mit **Walnüsse** garniert
- Risotto ai Legumi** € 11,50
Italienische Reis mit Zwiebeln, Knoblauch, Kichererbsen, Borlottibohnen und Erbsen, in einer würzigen Tomatensauce und **Parmesan**
- Risotto all'arancia, Taleggio e zucca** € 13,00
Italienische Reis mit **Bergkäse**, Orangenlikör, **Pinienkerne** und **Kürbis**



Fleischiges

Pasta auf Wunsch Glutenfrei 2,00 Aufpreis

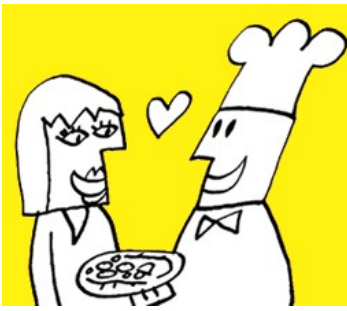
- Trucioli alla romana** € 13,50
Römische Nudelspezialität mit gehacktem Hohenloher Lammfleisch, Tomatenstückchen, **Sesam**, **Fenchelsamen** Petersilie und geriebenem **Pecorinokäse**
- Pasta Sugo Salsiccia** € 12,50
Mit italienischen Bratwurststückchen in einer würzigen Tomatensauce mit Borlotti Bohnen und **Parmesan**
- Pasta al Pistacchio e Pinoli** € 14,50
Mit gewürfeltem gekochten Schinken, **Parmesan** und **Pinienkerne** in **sahnigen Pistazienpesto**
- Pasta alla contadina** € 13,50
Mit Broccoli, gewürfeltem Parmaschinken, Sardellen und Semmelbrösel, scharfem Olivenöl und **Parmesan**
- Pasta Carbonara con Zucca** € 13,50
Frische Pasta mit Guancialespeck, Eigelb in einer **sahnigen** Kürbiscreme
- Risotto al Guanciale e Tartufo** € 17,50
Reis mit Guancialespeck in einer **sahniger** Trüffelcreme mit **Parmesan** serviert
- Salsiccia alla Griglia** € 17,80
Italienische Bratwurstspezialität vom Grill mit Stengelkohl serviert, auf Wunsch Beilage nach Wahl
- Pollo in Agrodolce** € 18,80
Brust aus freilaufende Hähnchen mit Karotten und Erbsen in einer **süß-sauer** Sauce, mit Reis serviert
- Bistecca aromatica** € 19,80
220g Rumpsteak aus dem Hohenlohe mit Kräuter-**Buttersauce** und Salatbeilage auf Wunsch Beilage nach Wahl
- Agnello all'aceto** € 18,80
Lammkeule aus dem Hohenlohe mit Artischocken, Zwiebeln und eingelegte Tomaten in einer leckeren Apfel-Essigsauce, auf Wunsch Beilage nach Wahl



Fischiges

Pasta auf Wunsch Glutenfrei 2,00 Aufpreis

- Pasta alla siciliana** € 13,50
Frische Pasta mit **Meeresfrüchten**, Knoblauch, eingelegte Tomaten, Karotten, Zwiebeln, **Sellerie** und Petersilie in einer feinen Wein-Kräutersauce
- Pasta alla Calabrese** € 12,50
Frische Pasta mit getrocknete Tomaten, Broccoli, Knoblauch, **Sardellen**, Petersilie mit scharfem Olivenöl und **Pecorinokäse**
- NEU!** **Pasta con Gamberetti e Zucca** € 13,50
Frische Pasta mit **Shrimps** und Knoblauch, in feinem Kürbiss-**Sahnesauce**
- Gnocchi del Conero** € 14,50
Nudeln aus Kartoffelteig in einer würzigen Tomatensauce, schwarze Oliven, **Thunfisch**, Meeresfenchel und Knoblauch
- Risotto ai Frutti di Mare e Paccasassi** € 13,50
Italienischer Reis mit eingelegte Tomaten, **Meeresfrüchten**, Erbsen und Meeresfenchel in einer Kräuter-Weinsauce
- Gamberoni esotici** € 22,80
Garnelenschwänze mit Knoblauch in einer delikaten Kokos-Tomatensauce mit Reis serviert.
- Calamari santa Lucia** € 19,80
Tintenfischringe mit eingelegte Tomaten, Basilikum, Knoblauch auf frischem Pasta mit schwarzen Oliven



Pizze Classiche

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

Pizza Margherita	€ 8,50
Tomatensauce, Fior di latte, Oregano, Basilikumpesto	
Pizza Salami / Piccante	€ 9,00
Tomatensauce, Fior di latte, scharfe <i>oder</i> normale Salami	
Pizza Funghi / Prosciutto	€ 9,00
Tomatensauce, Fior di latte Champignons <i>oder</i> gekochtem Schinken	
Pizza 4 Formaggi	€ 12,50
Mit Gorgonzola, Fior di latte, Scamorza , Taleggio und schwarzen Oliven	
Pizza 4 stagioni	€ 11,00
Tomatensauce, Fior di latte, Champignons, schwarze Oliven, Artischocken und Stengelkohl	
Pizza Capricciosa	€ 11,00
Tomatensauce, Fior di latte, Schinken, Salami, Mais und Champignons	
Pizza Mascarpone e Parma	€ 11,50
Tomatensauce, Fior di latte, Mascarponekäse und Parmaschinken	
Pizza alla Napoletana	€ 10,00
Mit eingelegte Tomaten, Fior di latte, Sardellen und Kapern	
Pizza ai frutti di mare	€ 11,50
Tomatensauce, Fior di latte, Meeresfrüchte und Knoblauch	
Pizza Tonno	€ 12,50
Tomatensauce, Fior di latte, feinen Thunfisch, rote Zwiebeln, Kapern und Sardellen	



Pizze Speciali

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

Pizza l'incontro	€ 14,00
Pistazien-Sahne-Pesto, Mozzarella fior di latte und italienischen Bratwurststückchen	
Pizza Montanara	€ 10,50
Tomatensauce, Taleggio und Radicchio	
Pizza alla Greca	€ 13,50
Eingelegten Tomaten, Fetakäse Kalamata Oliven, Knoblauch, Stengelkohl, Rosmarin und feinem Olivenöl	
Pizza al Pesto	€ 12,00
Tomatenscheiben, Mozzarella fior di latte, Pinienkerne und Parmesankäse auf Sahne-Basilikum-Pesto	
Pizza Lombarda	€ 13,50
Gorgonzolacreme, Mozzarella fior di latte, Walnüsse und rote karamellisierte Zwiebeln	
Pizza alla Romana	€ 12,50
Mit eingelegten Tomaten, Mozzarella fior di latte, Hohenloher Lammhackfleisch und Pecorinokäse	
Pizza con Scamorza, cima di Rapa e Salsiccia	€ 13,50
Mit Tomatensauce, geräuchertem Mozzarella, Stengelkohl, italienischen Bratwurststückchen	
Pizza nera con Paccasassi	€ 14,50
Schwarze Reismehlpizza mit geräuchertem Mozzarella, eingelegten Tomaten,, Thunfisch und Meeresfenchel.	
Pizza Umbra	€ 16,50
mit Trüffel-Sahnepesto, Mozzarella und gekochtem Schinken	



Desserts

- Tirami su** € 5,50
Der Klassiker unter den italienischen Desserts, natürlich selbstgemacht
- Panna cotta** € 4,50
Selbstgemacht, mit Karamellsauce
- Semifreddo al Pistacchio** € 4,90
Halbgefrorene Vanille- und Pistaziencreme, mit zerkleinerten Pistazienkerne.
- Semifreddo al Torroncino** € 4,90
Halbgefrorenes mit Nougatcreme und Mandelstückchen mit Karamellsauce serviert.
- Tartufo scuro** € 4,90
Das klassische halbgefrorene Eis aus Zabaglione-creme, bedeckt mit Kakao-Gianduiacreme und Haselnussstückchen mit Schokoladen Sauce serviert,
- Tartufo al limoncello** € 4,90
Halbgefrorenes Eis aus süßer Zitronencreme mit einem Kern aus Limoncello (einem süßen Zitronenlikör), bedeckt mit Baiserstückchen.
- Formaggi Misti** ab 2 Personen pro P. € 8,90
Auswahl feinen, Handwerklich hergestellt **Käsen**, mit **Ciabattabrot** und **Senf-Feigen** Moutarde serviert

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 die 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 die 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-Rüben 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

Paccasassi alias **Meerfenchel** (*Crithmum maritimum*) ist eine Pflanzenart aus der Gattung *Crithmum* innerhalb der Familie der Doldenblütler (Apiaceae). Ihre Nutzung ist seit der Antike bekannt. Sie ähnelt wildem Fenchel, daher stammt der Trivialname Meerfenchel; weitere deutschsprachige Trivialnamen sind **Meerdisteln**, **Seefenchel** oder **Bazillenkraut**. Sie gedeiht an felsigen Küsten im Einflussbereich der Gischte, es ist reich an Vitamin C, unsere Paccasassi stammen aus den Conero in der Marken.

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.