



Herzlich willkommen im l'incontro!

Seit seiner Eröffnung im Jahre 1999 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

- Olive miste** € 6,50
Cerignola-, Kalamata- und Taggiasche Oliven, pikant mit Kräuter eingelegt.
- Antipasti „l'incontro“** ab 2 Personen pro Person € 7,50
Verschiedenes eingelegtes und gegrilltes Gemüse, Auberginepaté, Kalamata- und Cerignola Oliven sowie Tomaten mit **Mozzarella**
- Paté di Pomodori con Burrata** € 11,50
feiner **Burrata** Mozzarella auf Tomatenpaté mit Knoblauch, Petersilie, Basilikum, Paprikagewürze und Zwiebeln, Hausgemacht
- Nussknacker** € 6,50
Radicchio- und Salat der Saison mit Mais, **Walnüsse**, gekochtem Bio-Ei, in feinen Feigen-**Senfdressing**
- Bruschetta** € 5,50
Ciabattabrote mit Tomatenstückchen mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl überbacken
- Bruschetta al Tonno** € 6,50
Ciabattabrote mit Tomatenscheiben und feines Thunfisch im Olivenöl überbacken
- NEU! Crostini Melanzane e Feta** € 6,50
Geröstete Ciabattabrote mit hausgemachte Auberginecreme (Petersilie, Knoblauch, Olivenöl) und **Fetakäse**
- Crostini con Coppa** € 6,50
Ciabattabrote mit **Mozzarella** und Rohschinken überbacken
- Crostini con Paccasassi** € 6,50
Meeresfenchel in Zitronen-Ölmarinade auf geröstete **Ciabattabrot**
- Bruschette miste** ab 2 Personen pro Person € 6,00
Verschiedene geröstete Ciabattascheiben mit Knoblauch und Tomaten, Coppa und **Scamorza**, **Bergkäse** und Honig mit Rucola garniert



Salate und Gemüse

Insalata Siciliana € 14,50
Süss-Sauer Karotten, Saftorangen und Rote Beete mit Knoblauch, **Fetakäse** und **Walnüsse** in einer feinen Kräutervinaigrette

NEU! **Insalata di Patate e Tonno** € 15,50
Feines Kartoffelsalat mit rotem Essigzwiebeln, Knoblauch und Kapern im Olivenöl, mit Gekochtem Bio Ei, feines Thunfisch und frische Kräuter

Insalata Mediterranea € 15,50
Salate der Saison mit Rispentomaten, **Schafskäse**, schwarzen Oliven, eingelegte Artischocken, Lauchzwiebeln und Gurken in einer feinen Kräutervinaigrette serviert

Insalata l'incontro € 14,50
Salate der Saison, Croutons, **Fenchelsamen**, Speck, karamellisierte Zwiebeln, getrocknete Feigen und geröstete Mandelstückchen in einer feinen **Senf-Feigensauce**

NEU! **Insalata di Pollo** € 17,50
Mariniertes Brust aus freilaufende Hähnchen auf Salate der Saison mit Croutons, **Walnüsse** und Petersilie in einer cremigen **Gorgonzola-Joghurtsauce**

Überbackener Schafskäse € 16,50
Echter **Schafskäse** mit Champignons, Cocktailtomaten, schwarzen Oliven, Zwiebeln und Paprika, scharfen Peperoni und Kräutern mit Pizzabrot serviert

NEU! **Peperonata al sugo** € 13,50
Paprikamix in einer würzigen Tomatensauce mit Bio-Ei und geraspelttem **Parmesan**

Verdura al Balsamico € 16,50
Gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika , in einer feinen Balsamicosauce aus dem Backofen, mit Pizzabrot serviert



Alle Vorspeisen-, Salate- und Gemüsegerichten werden mit Bio Fasanenbrot auf Wunsch mit Focaccia Bianca (€ 3,50) Focaccia Napoletana (€ 5,00) oder Glutenfreies Brot (€ 2,50) serviert.





Frischer Pasta

auf Wunsch Glutenfrei 2,00 Aufpreis

- Orecchiette Rucola e Patate** € 13,50
Eine apulische Spezialität, runde Nudeln mit Tomatenstückchen, Knoblauch, Rucola, Kartoffelstücken und **Parmesan**, in scharfem Olivenöl
- Pasta alla Cilentana** € 13,50
mit Basilikum und in einer würzigen Tomatensauce auf Wunsch mit **Burrata**
- Mozzarella** € 16,50
- Trucioli alla Romana** € 15,50
Römische Nudelspezialität mit gehacktem Hohenloher Lammfleisch, Tomatenstückchen, **Sesam**, **Fenchelsamen** Petersilie und geriebenem **Pecorinokäse**
- NEU! Pasta Ortolana** € 14,50
mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Kapern im pikantes Olivenöl und **Parmesan**
- Pasta al Tonno** € 16,50
mit feines **Thunfisch**, Auberginecreme und Petersilie im Weinsauce
- NEU! Pasta Salsiccia e Funghi** € 15,50
mit italienisches Bratwurststückchen, Champignons, Zwiebeln in einer feinen Wein-**Sahnesauce**
- Pasta alla Marinara** € 15,50
Mit Sardellen, Meeresfenchel und Semmelbrösel in Knoblauch-Sauce
- Pasta alla crema di Tartufo** € 16,50
Frische Pasta in einer **sahniger** Trüffelcreme mit **Parmesan** serviert



Riso e Gnocchi

NEU! Risotto Limone e Menta € 14,50

mit Minzen und Zitronen in einer cremigen **Parmesan-Buttersauce**

Risotto ai Frutti di Mare e Zucchini € 15,50

mit Tomatenstückchen, **Meeresfrüchten** und Zucchini in feiner Kräuter-Weinsauce

Risotto al Guanciale e Tartufo € 18,50

Reis mit Speck in einer **sahniger** Trüffelcreme mit **Parmesan** serviert

Gnocchi Crema di Rucola e Burrata € 15,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einem sahnigen Rucola-Knoblauch-**Nuss-Pinienkernepesto** mit **Burrata** serviert

Gnocchi alla Genovese con Ricotta € 15,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einem sahnigen Basilikum-**Pinienkernepesto** mit **Ricotta** (frischkäse) serviert

Gnocchi alla Greca € 15,50

Nudeln aus Kartoffelteig mit **Schafskäse**, schwarze Oliven, Petersilie in einer würzigen Tomatensauce

Beilage im Verbindung mit einer Hauptspeise

Beilagensalat € 5,50

Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Mais und Lauchzwiebeln, **wahlweise** mit Kräutervinaigrette, **Senf-Feigen** oder Himbeer- Balsamicosauce

Bratkartoffeln € 4,90

Pasta € 4,50

Butterreis € 4,50

Tagesgemüse € 5,50



Fleisch & Fisch

Salsiccia alla Griglia

€ 18,50

Italienische Bratwurstspezialität vom Grill mit gewürfeltem Sommergemüse serviert

Pollo al Cocco

€ 18,50

Brust aus freilaufende Huhn, mit Zitronen, Minze und Lemongrass in einer milde Kokossauce

Tagliata di Manzo

€ 22,80

Rosa gebratenes 250g Roastbeef vom Hohenloher Weiderind tranchiert auf Rucolasalat gebettet geraspelte Parmesan und Balsamico creme

Agnello all'aceto

€ 22,80

Lamm vom Hohenloher Weidelamm mit Artischocken, Zwiebeln und Tomatenstücken in einer leckeren Apfel-Essigsauce und Salate der Saison, weitere Beilagen auf Wunsch mit Aufpreis nach Wahl



Unser Schwein-, Lamm- und Rindfleisch beziehen wir aus der Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Gamberoni con Peperoni

€ 24,80

Kopfloose Gambas mit Knoblauch auf Paprikabett mit Karotten und Porree serviert

Pesce Spada alla Griglia

€ 25,80

Schwertfischsteak vom Grill mit Kartoffelsalat, Dill, Knoblauch und Meeresfenchel

Unsere Meeresprodukte kommen aus kontrolliert nachhaltiger, zertifizierter Fischerei (MSC)



Pizze Classiche

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

Pizza Margherita	€ 9,00
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte , Oregano, Basilikumpesto	
Pizza Salami	€ 10,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Salami	
Pizza Piccante	€ 10,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und scharfe Salami	
Pizza Funghi	€ 10,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und frischen Champignons	
Pizza Prosciutto	€ 10,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und gekochtem Schinken	
Pizza 4 stagioni	€ 13,00
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte , Champignons, schwarze Oliven, Artischocken und Stengelkohl	
Pizza Capricciosa	€ 13,50
Tomatensauce, Fior di latte , Schinken, Salami, Mais und Champignons	
Pizza Milano	€ 14,00
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , Rucola, Coppa (Rohschinken) und geraspeltem Parmesan	
Pizza ai frutti di mare	€ 14,00
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte , Meeresfrüchte und Knoblauch	
Pizza Tonno	€ 14,00
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte , feinen Thunfisch, rote Zwiebeln, Kapern und Sardellen	
Pizza Estiva	€ 16,50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , gegrilltem Aubergine, Zucchini, Paprika und geraspeltem Parmesan	

Das Mehl für unseren Pizzen stammt regional aus der Kraichgaumühle



Pizze Speciali

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

Pizza al Pesto € 15,50
mit Tomatenscheiben, **Mozzarella fior di latte** und **Parmesankäse** auf **Sahne-Basilikum-Pesto**

Pizza alla Mediterranea € 14,50
Mit Rucolapesto, Cocktailtomaten, **Fetakäse**, Schwarze Oliven und Knoblauch

Pizza Lombarda € 15,00
Gorgonzolacreme, **Mozzarella fior di latte**, **Walnüsse** und rote karamellierte Zwiebeln

Pizza con coppa € 16,50
Mit Stracciatella di **Burrata**, **Mozzarella fior di latte**, karamellierte Zwiebeln, Coppa (Rohschinken), Rucola

Pizza alla Romana € 15,50
Mit Tomatenstückchen, **Mozzarella fior di latte**, Hohenloher **Lammhackfleisch** und **Pecorinokäse**

Pizza Zucchini e Gorgonzola € 15,00
Mit **Gorgonzolacreme**, gegrillten Zucchini, scharfe Salami und **Mozzarella**

Pizza del Conero € 14,00
Tomatensauce, **Mozzarella Fior di latte**, **Sardellen**, Kapern und Meeresfenchel

Pizza Umbra € 17,50
mit Trüffel-**Sahnepesto**, **Mozzarella** und gekochtem Schinken

NEU! Calzone

Zusammen geklappte Pizza mit Tomatensauce, Champignons, Schinken und **Ricotta**



Desserts

- Tirami su** € 6,50
Der Klassiker unter den italienischen Desserts, natürlich selbstgemacht
- Panna cotta** € 4,90
Selbstgemacht wahlweise mit Karamellsauce oder Erdbeersauce
- Semifreddo al Pistacchio** € 5,90
Halbgefrorene Vanille- und Pistaziencreme, mit zerkleinerten Pistazienkerne.
- Semifreddo al Torroncino** € 5,90
Halbgefrorenes mit Nougatcreme und Mandelstückchen mit Karamellsauce serviert.
- Tartufo scuro** € 5,90
Das klassische halbgefrorene Eis aus Zabaglione-creme, bedeckt mit Kakao-Gianduiacreme und Haselnussstückchen mit Schokoladen Sauce serviert,
- Tartufo al limoncello** € 5,90
Halbgefrorenes Eis aus süßer Zitronencreme mit einem Kern aus Limoncello (einem süßen Zitronenlikör), bedeckt mit Baiserstückchen.
- Affogato al Caffé** € 7,50
Tartufo scuro oder Semifreddo al Torroncino mit Espresso
- Affogato al Liquore** € 8,50
Tartufi oder Semifreddo wahlweise mit Limoncello, Pistazienlikör, oder Bayleis sowie Amaretto

