



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. 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.

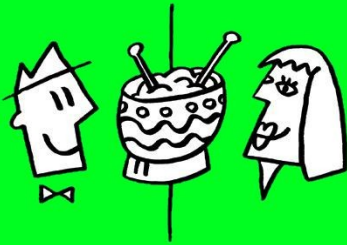
Einige unserer Zutaten importieren wir direkt aus Italien. Dabei legen wir größten Wert auf persönlichen Kontakt und über Jahre gewachsene Beziehungen zu unseren Lieferanten. Auch deshalb sind wir Mitglied und Unterstützer von "Slow Food Deutschland".

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

Olive miste € 6,50

Cerignola-, Kalamata- und Taggiasche Oliven, pikant mit Kräuter eingelegt.

Antipasto „l'incontro“ ab 2 Personen pro € 7,50

Person

Verschiedenes eingelegtes und gegrilltes Gemüse, Kalamata- und Cerignola Oliven sowie Tomaten mit Vegan **Mozarella**

NEU! Paté di Pomodori con Ricota € 11,50

Tomatenpaté mit Knoblauch, Petersilie, Basilikum, Paprikagewürze und Zwiebeln, Hausgemacht mit (Tofu-)Ricota

Bruschetta € 5,50

Tomatenstückchen mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl auf Baguettescheiben überbacken

Crostini con Tofu € 6,50

Ciabattabrot überbacken mit geräuchertem **Tofu** und feinem Olivenöl

NEU! Crostini alla Greca € 6,50

Geröstete Ciabattabrote mit hausgemachte Auberginecreme (Petersilie, Knoblauch, Olivenöl) und **Fetastyle**

Crostini con Paccasassi € 6,50

Meeresfenchel in Zitronen-Ölmarinade auf geröstete Ciabattabrot

Bruschette miste ab 2 Personen pro Person € 6,50

Verschiedene geröstete Ciabatta Scheiben mit Knoblauch und Tomaten, crema di Rucola e Tofu sowie Paccasassi



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





Salate

Insalata mista

€ 5,50

Gemischte Salate der Saison mit Rispentomaten, Gurken, Mais und Zwiebeln angemacht mit Kräutervinaigrette, Himbeer-Balsamicodressing oder **Senf-Feigensauce**

Nussknacker

€ 6,50

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

NEU! Insalata di Patate e Paccasassi

€ 15,50

Feines Kartoffelsalat mit rotem Essigzwiebeln, Mais, Knoblauch, Kapern und Veganmaionese mit Meeresfenchel und frische Kräuter

Insalata Mediterranea

€ 16,50

Blattsalate mit Rispentomaten, **Veganfeta**, schwarzen Oliven, rote Paprika, Lauchzwiebeln und Gurken in einer feinen Kräutervinaigrette serviert

Insalata Siciliana

€ 15,50

Süss-Sauer Karotten, Saftorangen und Rote Beete mit Knoblauch, **Fetastyle** und **Walnüsse** in einer feinen Kräutervinaigrette

Insalata l'incontro

€ 15,50

Salate der Saison, Croutons, **Fenchelsamen**, geräucherte Tofu, karamellierte Zwiebeln, getrocknete Feigen und geröstete Mandelstückchen in einer feinen **Senf-Feigensauce**



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





Pasta

(Glutenfrei 2 € Aufpreis)

Orecchiette Rucola e Patate € 13,50

Eine apulische Spezialität, runde Nudeln mit Tomatenstückchen, Knoblauch, Rucola und Kartoffelstückchen, in scharfem Olivenöl

Trucioli alla Romana € 15,50

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

Pasta alla Carbonara € 14,50

Mit Zucchini, geräuchertem **Tofu** und rote Zwiebeln, in einer leckeren **Sahnesauce**

NEU! **Pasta al sugo di Melanzane** € 13,50

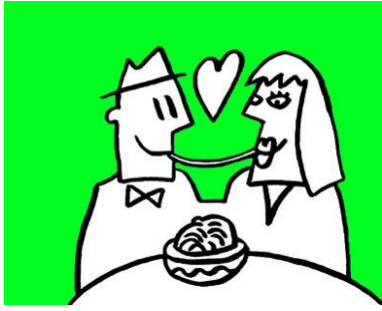
Mit Aubergine-creme, Tomatenstückchen Petersilie, Knoblauch Oregano und Peperoncino

NEU! **Pasta Ortolana** € 14,50

mit Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Tomatenstückchen im pikantes Olivenöl

Pasta alla crema di Tartufo € 17,50

in einer **sahniger** Trüffelcreme



Gnocchi & Riso

Gnocchi alla crema di Rucola e Ricotta € 15,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einem hausgemachten Rucola-Nuss-Sahne Pesto, getrocknete Tomaten, frischem Rucola und **Ricottastyle**

Gnocchi alla Greca € 15,50

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

Gnocchi al Forno € 15,50

Nudelauflauf aus Kartoffelnteig mit Sojaragout aus Zwiebeln, Tomatenstückchen, **Sellerie, Sesam, Fenchelsamen**, Petersilie und Wein und **Mozarella** überbacken

Gnocchi alla Genovese con Ricota € 16,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einer **Sahnigen** Basilikumsauce mit **Ricottastyle**

Risotto al Tartufo € 18,50

Reis mit geräuchertem **Tofu** in einer **sahnige** Trüffelcreme

NEU! **Risotto Limone e Menta** € 14,50

mit Minzen und Zitronen in einer cremigen **Sahnesauce**



Gemüse

Verdura al Balsamico € 16,50

Gegrillte Aubergine, Zucchini und Paprika, in einer feinen Balsamicosauce aus dem Backofen, mit Pizzabrot serviert

NEU! Peperonata al sugo € 15,50

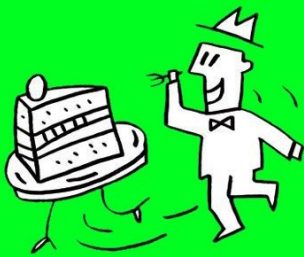
Paprikamix mit Kapern, rote Zwiebeln, Oregano und Wein in einer würzigen Tomatensauce und geraspelt **Fetastyle**

Tofu alla mediterranea € 16,50

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



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



Desserts

Tirami su € 6,90

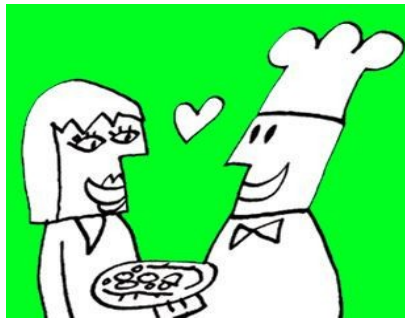
Der Klassiker unter den italienischen Desserts, natürlich selbstgemacht



Leckerer Italienischer Eis in folgenden Sorten,
Mango Vegan Sorbet und Erdbeere Vegan Sorbet.

1 Portion € 4,50 – 2 Portion € 8,00





Pizze

- Mit Glutenfreie Boden 4 € Aufpreis

Pizza Margherita	€ 9,50
mit Tomatensauce, Mozarella , Basilikumpesto	
Pizza Funghi	€ 10,50
mit Tomatensauce, Mozarella , Champignons, Oregano	
Pizza alla Mediterranea	€ 14,50
Mit Rucolapesto, Cocktailtomaten, Veganfeta , Schwarze Oliven und Knoblauch	
Pizza Estiva	€ 16,50
Mit Mozarella , Tomatensauce, gegrillten Zucchini-, Auberginenscheiben, Paprika und veganparmesan	
Pizza al Pesto	€ 16,50
Schwarze Reismehlpizza mit Tomatenstückchen, Mozarella , auf Sahne-Basilikum-Pesto	
Pizza 4 stagioni	€ 14,50
mit Tomatensauce, Mozarella , frischen Champignons, rote Paprika, schwarzen Oliven, und Artischocken	
Pizza Umbra	€ 18,50
mit Trüffelcreme , geräuchertem Tofu , Mozarella	
NEU! Pizza Romana	€ 14,50
Sojaragout aus Zwiebeln, Tomatenstückchen, Sellerie , Sesam , Fenchelsamen , Petersilie und Wein, mit Veganparmisan	
Pizza Conero	€ 15,50
Mit Mozarella , Tomatensauce, Meeresfenchel und Kapern	
NEU! Calzone	€ 15,50
Zusammen geklappte Pizza mit Tomatensauce, Champignons und geräucherte Tofu	

