



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 laktosefrei 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



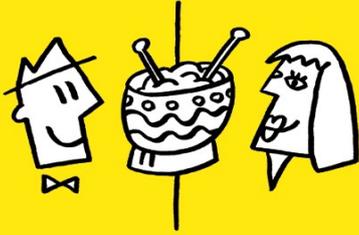
Vorspeisen

- NEU! Tortellini classici in Brodo** € 7,50
Teigtaschen, mit rohem Schinken gefüllt, in selbstgemachter Fleischbrühe
- Olive miste** € 6,50
Cerignola-, Kalamata- und Peranzana Oliven, pikant mit Kräuter eingelegt.
- Antipasti „l’incontro“** ab 2 Personen pro P. € 7,50
Verschiedenes eingelegtes Gemüse, Kalamata-, Peranzana- und Cerignola Oliven sowie Tomaten mit **Mozzarella**
- Nussknacker** € 6,50
Radicchio- und Salat der Saison mit Croutons, **Walnüsse**, gekochtem Bio-Ei und Mais, in feinen Feigen-Senfdressing
- Bruschetta** € 5,50
Ciabatta mit eingelegten Tomaten mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl überbacken
- Crostini con Scamorza e Coppa** € 6,50
Ciabattabrot mit geräuchertem **Mozzarella** und Rohschinken überbacken
- Crostini con Taleggio e Noci** € 7,50
Ciabattabrot mit **Bergkäse** und **Walnüsse** und rote Zwiebeln Marmelade
- Crostini con Paccasassi** € 6,00
Meeresfenchel in Zitronen-Ölmarinade auf geröstete Ciabattabrot
- Bruschette miste** ab 2 Personen pro P. € 6,00
Verschiedene geröstete Ciabattascheiben mit Knoblauch und Tomaten, Rohschinken und **Scamorza**, **Taleggiokäse** und **Walnüsse**



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 + Gemüse

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

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

Insalata Nizzarda € 15,50
Salate der Saison mi **Mozzarella**, gekochtem Bio-Ei, feinen **Thunfisch** im Olivenöl, schwarzen Oliven und rote Zwiebeln, mit Kräutervinaigrette serviert

NEU! **Verdura al Worcester** € 16,50
Blumenkohl, Porree, Karotten, Knoblauch und **Petersilie** auf hausgemachtes Kartoffelpüree

Überbackener Schafskäse € 16,50
Echter **Schafskäse** mit Champignons, eingelegten Tomaten, schwarzen Oliven, rote Zwiebeln, scharfen Peperoni und Kräutern der Provence mit Pizzabrot serviert

Beilage im Verbindung mit eine Hauptspeise

Beilagensalat € 5,50
Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais, Karotten und Zwiebeln. **Wahlweise** mit Kräutervinaigrette , **Senf-Feigen** oder Himbeer-Balsamicosauce

Pasta € 4,50

Hausgemachtes Kartoffelpüree € 4,50

Reis € 4,50



Alle Salate und Gemüse werden mit Bio Fasanenbrot
Auf Wunsch mit Focaccia Bianca (€ 3,50)
oder Focaccia Napoletana (€ 5,00) serviert





FrISChe Pasta

auf Wunsch Glutenfrei 2,00 Aufpreis

- Orecchiette alle cime di rapa** € 13,50
Apulische Nudelspezialität mit Stengelkohl, Knoblauch, Peperoncino und **Parmesan**
auf Wunsch mit Salsiccia (italienisches Bratwurstspezialität) € 16,50
- Pasta alla crema di Tartufo** € 16,50
FrISChe Pasta in einer **sahnigen** Trüffelcreme mit **Parmesan** serviert
- Trucioli alla romana** € 15,50
Römische Nudelspezialität mit gehacktem Hohenloher Lammfleisch, Tomatenstückchen, **Sesam**, **Fenchelsamen**, Petersilie und **Pecorinokäse**
- Pasta Sugo Salsiccia** € 15,50
FrISChe Pasta in einer würzigen Tomatensauce mit Petersilie, **Mascarpone** und Salsiccia (italienischen Bratwurststückchen)
- NEU!** **Pasta alla Veneta** € 16,50
FrISChe Pasta mit Radicchio, **Taleggio** (Bergkäse), karamellierte Zwiebeln und **Walnüsse** in einer **sahnigen** Balsamicocreme
- Pasta alla siciliana** € 16,50
FrISChe Pasta mit **Meeresfrüchten**, Knoblauch, eingelegte Tomaten, Karotten, Zwiebeln, **Sellerie** und Petersilie in einer feinen Wein-Kräutersauce,



Gnocchi e Riso

Gnocchi Amalfitana

€ 13,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einem würzigen Tomaten-Basilikumsauce auf Wunsch mit **Burratamozzarella** serviert

€ 15,50

NEU! Gnocchi alla sarda

€ 15,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einer **sahnigen**-Basilikum-Pinienkernsauce mit geriebene **Fetakäse**

Gnocchi al Tonno

€ 16,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einer würzigen Tomatensauce, mit **Fetakäse**, schwarze Oliven, **Thunfisch**, rote Zwiebeln

NEU! Gnocchi ai funghi

€ 16,50

Nudeln aus Kartoffelteig mit Waldpilzen und Speck in einer **sahnigen** Knoblauch-Sauce

Risotto al Cocco

€ 15,50

Ital.Reis mit Rote Bete, Karotten, Knoblauch und Meeresfenchel in einer cremigen Kokossauce

Risotto con Speck e Tartufo

€ 17,50

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



Fleisch

Salsiccia alla Griglia

€ 18,80

Italienische Bratwurstspezialität mit Sauerkraut mit einer Beilage nach Wahl serviert

NEU! Stracotto di Manzo

€ 19,80

Geschmortes, fein gewürztes Rindfleisch mit einer Beilage nach Wahl serviert

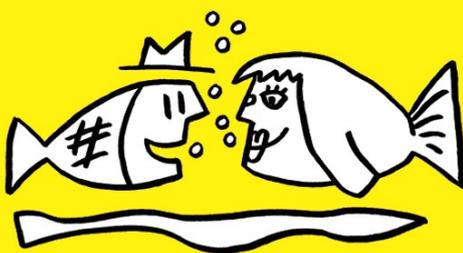
NEU! Fegato al Marsala

€ 18,80

Mehliertes Rinderleber mit Zwiebeln, Salbeiblätter sowie Apfel-Stückchen im Marsalasauce mit einer Beilage nach Wahl serviert



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



Fisch

NEU! Gamberoni alla crema

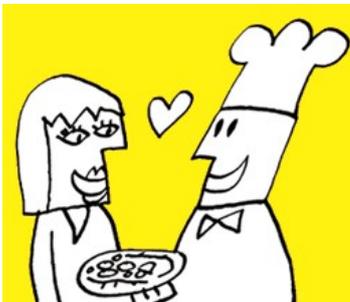
€ 24,80

Kopflose Gambas, in feinem Hummer Sauce, mit Erbsen Reis serviert

NEU! Persico con Barbabietola e Arance

€ 22,80

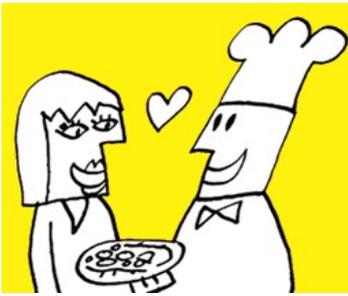
Rotbarschfilet mit rote Bete, Orangenstücke, Knoblauch und Triplesec mit Kartoffelpüree serviert



Pizze Classiche

- Mit glutenfreiem Boden 4 € 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	



Pizze Speciali

- Mit glutenfreiem Boden 4 € Aufpreis

- Pizza Montanara** € 12,50
Tomatensauce, **Mozzarella fior di latte**, **Taleggio Bergkäse** und Rucola
- Pizza alla Mediterranea** €14,50
Mit Rucolapesto, eingelegten Tomaten, **Fetakäse**, Schwarze Oliven und Knoblauch
- Pizza Lombarda** € 15,00
Gorgonzolacreme, **Mozzarella fior di latte**, **Walnüsse** und rote karamellisierte Zwiebeln
- Pizza alla Romana** € 15,50
Mit eingelegten Tomaten, **Mozzarella fior di latte**, Hohenloher Lammhackfleisch und Pecorinokäse
- NEU!** **Pizza con Patate, cima di Rapa e Salsiccia** € 16,50
Mit Kartoffelpüree, **geräuchertem Mozzarella**, Stengelkohl, Knoblauch, Peperoncino und Salsiccia italienischen Bratwurststückchen
- NEU!** **Pizza alla Boscaiola** € 15,50
Mit **Mozzarella Fior di latte**, Waldpilze, Knoblauch, Petersilie und **Sahnesauce**
- NEU!** **Pizza del Conero** € 14,00
Tomatensauce, **Mozzarella Fior di latte**, **Sardellen**, Kapern und Meeresfenchel
- NEU!** **Pizza con coppa** € 16,50
Mit Stracciatella di **Burrata**, **Mozzarella fior di latte**, karamellisierte Zwiebeln, Coppa (Rohschinken), Rucola
- Pizza Umbra** € 17,50
mit Trüffel-**Sahnepesto**, **Mozzarella** und gekochtem Schinken



Desserts

Tirami su € 6,50

Der Klassiker unter den italienischen Desserts, natürlich mit Bioeier
Hausgemacht

Panna cotta € 4,90

Selbstgemacht, mit Karamellsauce

Semifreddo al Pistacchio € 6,20

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

heiße Espresso auf Fwip Eis

Affogato al Liquore € 9,00

Fwip Eis wahlweise mit Limoncello, Pistazienlikör, Bayleis oder Amaretto

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 Kohlsorten. 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.