



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.

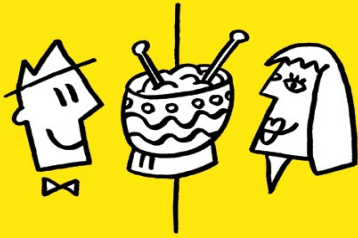
Bitte beachten Sie dass Speisen ohne Getränke 2€ teurer sind



Vorspeisen

Zuppa del Giorno	€ 6,50
Tagessuppe, täglich frisch zubereitet, fragen sie uns.	
Olive miste	€ 6,50
Cerignola-, Kalamata- und Taggiasche Oliven, pikant mit Kräuter eingelegt.	
Antipasto „l'incontro“	pro Person € 6,90
Verschiedenes eingelegtes und gegrilltes Gemüse, Kalamata- 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	
Bruschetta	€ 4,90
Ciabatta mit Tomatenstückchen mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl überbacken	
Bruschette con Formaggio di capra	€ 5,90
Feiner Ziegenkäse auf Ciabattascheiben, überbacken, verziert mit Honig und Walnüssen	
NEU! Crostini Crema di Rucola e Sardelle	€ 5,70
Ciabattabrot mit Rucolapesto und Sardellen 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	
NEU! Crostini con Taleggio e Miele	€ 5,70
gerösteten Ciabattabrot mit Bergkäse und Senfrüchte	
Crostini con Paccasassi	€ 5,50
Meeresfenchel in Zitronen-Ölmarinade auf geröstete Ciabattabrot	
Bruschette miste	ab 2 Personen pro Person € 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 (€ 2,80) oder Focaccia Napoletana (€ 3,80)



Salate

- Insalata l'incontro** € 12,50
Salate der Saison mit Rucola, Croutons, Fenchelsamen, Speck, karamellisierte Zwiebeln, getrocknete Pflaume und geröstete Mandelstückchen in einer feinen **Senf-Feigensauce**
- Rucola del Pecoraio** € 10,50
Warmer **Ziegenkäse** mit **Parmesan** auf Rucolasalat mit **Pinienkernen**, Croutons und **Walnüssen**, in einer feinen Balsamicosauce
- Insalata Nizzarda** € 12,50
Salate der Saison mit Rispentomaten, **Mozzarella**, gekochtem **Ei**, feinen **Thunfisch** im Olivenöl, Kalamata Oliven und Zwiebeln, mit Kräutervinaigrette serviert
- Insalata dei Balcani** € 12,50
Salate der Saison mit Rispentomaten, **Schafskäse**, Calamata Oliven, Borlotti Bohnen, rote Zwiebeln und Gurken in einer feinen Kräutervinaigrette serviert
- NEU!** **Insalata invernale** € 9,50
Radicchio, Sellerie, Karotten, grünem Apfeln und Walnüsse in einer feinen Apfelessig-Vinaigrette

Alle Salate und Gemüse werden mit Brot, auf Wunsch mit Focaccia bianca (€ 2,80) oder Focaccia Napoletana (€ 3,80) serviert

Beilage im Verbindung mit eine Hauptspeise

- Beilagensalat** € 4,90
Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais, Karotten und Zwiebeln. **Wahlweise** mit Joghurtdressing, Kräutervinaigrettel oder Himbeer- Balsamicosauce
- Bratkartoffeln - Rosmarinkartoffeln** € 4,90
- Butterreis** € 4,00
- Tagesgemüse** € 4,90
- Pasta** € 4,00



Vegetarisches

Pasta auf Wunsch Glutenfrei 2,00

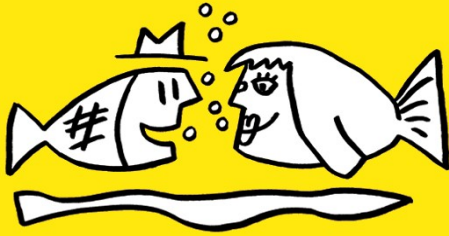
- Überbackener Schafskäse** € 13,00
Echter **Schafskäse** mit Champignons, Cocktailtomaten, schwarzen Oliven, rote Zwiebeln, scharfen Peperoni und Kräutern der Provence mit Pizzabrot serviert
- NEU! Verdura Invernale** € 13,00
Blumenkohl, Brokkoli, Karotten und Spinat in einer cremigen **Käsesauce** überbacken
- Patate alla Popeye** € 11,50
Kartoffelauflauf mit Spinat, Muskat, **Gorgonzola-Sahnesauce** und **Mozzarella** gratiniert
- Orecchiette alle cime di rapa** € 9,50
Apulische Nudelspezialität mit Stengelkohl, Knoblauch, Peperoncino und **Parmesan**
- Pasta alla Greca** € 11,50
Mit Cocktailtomaten, Knoblauch, Spinat, **Fetakäse**, Kalamata Oliven, Petersilie, Oregano und scharfen Peperoni
- Pasta ai funghi** € 12,50
Frische Pasta Mit Champignons, Zwiebeln, Petersilie, **Sellerie, Walnüssen** und **Parmesan** in einer feinen Vermouth-**Sahnesauce**
- Pasta con Taleggio e piselli** € 11,00
Mit **Bergkäse** und Erbsen in einer feinen Wein-Kräutersauce
- Gnocchi Crema di Rucola / Genovese** € 10,50
Nudeln aus Kartoffelteig in einem sahnigen Rucola-Nuss- **oder** Basilikum-**Pinienkernsauce** und **Parmesan**
- 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**
- NEU! Risotto all'arancia, Taleggio e Crema di zucca** € 12,50
Italienische Reis mit **Bergkäse**, Orangenlikör, **Pinienkerne** und **Kürbiscreme**



Fleischiges

Pasta auf Wunsch Glutenfrei 2,00 Aufpreis

- Trucioli alla romana** € 12,50
Römische Nudelspezialität mit gehacktem Hohenloher Lammfleisch, Tomatenstückchen, **Sesam**, **Fenchelsamen** Petersilie und geriebenem **Pecorinokäse**
- Orecchiette cime di rapa e Salsiccia** € 13,50
Apulische Nudelspezialität mit Stengelkohl, italienisches Bratwurstspezialität, Knoblauch, Peperoncino und **Parmesan**
- Pasta Sugo Salsiccia** € 12,50
Mit italienischen Bratwurststückchen in einer würzigen Tomatensauce mit Borlotti Bohnen und **Parmesan**
- Pasta al Pistacchio e Mandorle** € 13,50
Mit gewürfeltem gekochten Schinken, **Parmesan** und geröstete Mandeln in feinen **Pistazienpesto**
- Pasta alla contadina** € 12,50
Mit Broccoli, gewürfeltem Parmaschinken, Sardellen und Semmelbrösel, scharfem Olivenöl und **Parmesan**
- NEU! Pasta Carbonara con Zucca** € 12,50
Frische Pasta mit Speck, Eigelb in einer sahnigen Kürbiscreme
- NEU! Salsiccia con Prugne** € 16,80
Italienische Bratwurstspezialität mit Pflaumen, eingelegte Zwiebelchen und Kartoffeln
- Carne Salada** € 17,80
dünne eingelegte magere Rindfleischscheiben mit Rucola und Cockailtomaten angebraten und mit geraspelttem **Parmesan** serviert
- Bistecca aromatica** € 18,80
220g Rumpsteak aus dem Hohenlohe mit Kräuter-**Buttersauce**, auf Wunsch Beilage nach Wahl
- Agnello all'aceto** € 17,80
Lamm aus dem Hohenlohe mit Artischocken, Zwiebeln und Tomatenstücken in einer leckeren Apfel-Essigsauce, auf Wunsch Beilage nach Wahl



Fischiges

Pasta auf Wunsch Glutenfrei 2,00 Aufpreis

Insalata di mare con Paccasassi € 12,50

Feiner **Meeresfrüchtesalat** mit Knoblauch und Meeresfenchel auf Blattsalate in einer erfrischenden Zitronen-Petersilie Vinaigrette mit Pizzabrot serviert

Pasta alla siciliana € 12,50

Mit **Meeresfrüchten**, Knoblauch, Tomatenstückchen, Karotten, Zwiebeln, **Sellerie** und Petersilie in einer feinen Wein-Kräutersauce

Pasta alla Calabrese € 10,50

Frische Pasta mit Kirsch-Tomaten, Knoblauch, Sardellen, Petersilie, Semmelbrösel mit scharfem Olivenöl und **Pecorinokäse**

NEU! **Gnocchi del Conero** € 14,50

Nudeln aus Kartoffelteig mit Tomatensauce, schwarze Oliven, **Thunfisch**, Meeresfenchel und Knoblauch

NEU! **Risotto ai Frutti di Mare e Paccasassi** € 13,00

Italienischer Reis mit Tomatenstückchen, **Meeresfrüchten**, Erbsen und Meeresfenchel in einer Kräuter-Weinsauce

Pescespada alla griglia € 19,80

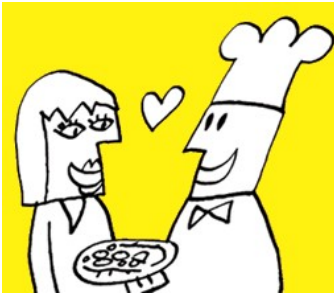
Schwertfisch vom Grill mit Basilikum, Knoblauch und Zitrone-Kräutervinaigrette, auf Wunsch Beilage nach Wahl.

NEU! **Gamberoni esotici** € 21,80

Garnelenschwänze mit Knoblauch in einer delikaten Kokos-Tomatensauce mit Reis serviert.

NEU! **Calamari santa Lucia** € 19,80

Spanische Tintenfischringe mit Cocktailtomaten, Basilikum, Knoblauch auf frischem Pasta mit schwarzen Oliven



Pizze Classiche

- Mit glutenfreiem Boden 3 € Aufpreis
- Mit Schwarzen Reismehlboden 2€ Aufpreis

Pizza Margherita	€ 8,50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , Oregano, Basilikumpesto	
Pizza Montanara	€ 9,50
Tomatensauce, Taleggio (italienischer Bergkäse) und Rucola	
Pizza 4 Formaggi	€ 12,00
Mit Gorgonzola , Mozzarella fior di latte , Scamorza , Taleggio und schwarzen Oliven	
Pizza Fantasia	€ 10,50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , Mais, Meeresfenchel, Artischocken und Schwarzen Oliven	
Pizza Funghi / Prosciutto	€ 9,00
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte Champignons oder gekochtem Schinken	
Pizza Salami / Piccante	€ 9,00
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , scharfe oder normale Salami	
Pizza 4 stagioni	€ 10,50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , Champignons, schwarze Oliven, Artischocken und Spinat	
Pizza Capricciosa	€ 10,50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , Schinken, Salami, Mais und Champignons	
Pizza Milano	€ 11,00
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , Rucola, Parmaschinken und Parmesan	
Pizza alla Sarda	€ 9,50
Mit Tomatenstückchen, Schafskäse , Sardellen, Rucola, Oregano	
Pizza ai frutti di mare	€ 10,50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , Meeresfrüchte und Knoblauch	
Pizza Tonno	€ 11,50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte , Thunfisch , Zwiebeln, Kapern, Sardellen	



Pizze Speciali

- Mit glutenfreiem Boden 3 € Aufpreis
- Mit Schwarzen Reismehlboden 2€ Aufpreis

- Pizza l'incontro** € 12,50
Mit **Pistazien-Sahne-Pesto**, **Mozzarella fior di latte** und italienischen Bratwurststückchen
- Pizza alla Greca** € 12,50
Mit Cocktailtomaten, **Fetakäse** Kalamata Oliven, Knoblauch, Spinat, Rosmarin und feinem Olivenöl
- Pizza al Pesto** € 11,00
Tomatenscheiben, **Mozzarella fior di latte**, **Pinienkerne** und **Parmesankäse** auf **Sahne-Basilikum-Pesto**
- Pizza Lombarda** € 12,50
Gorgonzolacreme, **Mozzarella fior di latte**, **Walnüsse** und rote karamellisierte Zwiebeln
- Pizza Norcia** € 12,50
Cocktailtomaten, geräuchertem **Scamorza**, scharfe grüne Peperoni, italienische Bratwürststücken. Kartoffeln und Kümmel
- Pizza Ligurese** € 12,50
Mit feinem Olivenpesto, **Mozzarella fior di latte**, Cocktailtomaten, hochwertigen Thunfisch-Flakes in Olivenöl, rote Zwiebeln und Petersilie
- Pizza alla Romana** € 12,00
Mit Tomatenstückchen, **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
- NEU! Pizza nera con Paccasassi** € 14,50
Schwarze Reismehlpizza mit **geräuchertem Mozzarella**, Cocktailtomaten, Thunfisch und Meeresfenchel.



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** pro Person € 5,90
Geräucherte **Mozzarella**, **Taleggio** und **Cremasco**, Handwerklich hergestellt, mit Ciabattabrot und Weingelé 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 Gischta, 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.