



MENÜKARTE

TRATTORIA INCONTRO
LA VERA CUCINA ITALIANA



DA MICHELE

Ich bin Michele, Gastronom aus Leidenschaft seit über 25 Jahren.



In meiner Trattoria bringe ich ein Stück Italien nach Amstetten –
mit traditionellen Rezepten, frischen Zutaten und dem Wunsch,
euch wie bei einer italienischen Familie zu bewirten.



Hier wird gekocht wie daheim: ehrlich, unkompliziert und mit
ganz viel Herz.

Setzt euch, fühlt euch wohl – und genießt ein kleines Stück Italien.

Schön, dass ihr da seid.

Buon appetito!

– Michele





APERITIFS

Prosecco (5) 0,1 l ——— 4,50€

Aperol Spritz (1,5,10) 0,25 l ——— 6,90€

Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe

Lillet Berry (5,10) 0,25 l ——— 6,90€

Lillet Blanc, Beeren, Wild Berry Tonic, Eis

Lillet Peach (5,10) 0,25 l ——— 6,90€

Lillet Blanc, Pfirsich, Minze, Eis

Rosato Mio (5,10) 0,25 l ——— 6,90€

Ramazzotti Rosé, Prosecco, Basilikum, Eis

Rosato Spritz (5,9,10) 0,25 l ——— 6,90€

Ramazzotti Rosé, Tonic, Zitrone, Eis

Limoncello Spritz (5,10) 0,25 l ——— 6,90€

Limoncello, Prosecco, Soda, Minze, Eis

Campari Soda (1) 0,25 l ——— 6,90€

Campari, Soda, Eis

Campari Orange (1,10) 0,25 l ——— 6,90€

Campari, Orangensaft, Eis

Veneziano (1,5,10) 0,25 l ——— 6,90€

Aperol, Weißwein, Soda, Eis

Hugo (5,10) 0,25 l ——— 6,90€

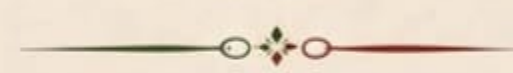
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze, Eis



ANTIPASTI FREDDI – Kalte Vorspeisen

TRATTORIA INCONTRO

LA VERA CUCINA ITALIANA



1) Vitello Tonnato (C,D,G) — 15,90€

Gedünstetes Kalbfleisch in einer Sauce aus Thunfisch und Mayonnaise, dazu Kapern und Sardellen

2) Carpaccio di Manzo (G) — 14,90€

Hauchdünne Rinderscheiben (roh) mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette

3) Antipasto Misto (A,D,G) — 14,90€

Verschiedene italienische Vorspeisen aus der Vitrine

5) Burrata Pugliese (G) — 11,90€

Mit Kuhmilch gefüllte Mozzarella auf Tomatenbett, dazu Rucola

6) Caprese (G) — 10,90€

Tomaten und Mozzarella mit Basilikum





ANTIPASTI CALDI – Warme Vorspeisen

7) Funghi Trifolati (G) — 9,90€

FrISChe Pilze in einer Cognac-Kräuter-Oberssauce

8) Mozzarella Amalfitana (A,G) — 10,90€

Gebackener Mozzarella mit Kirschtomaten, Basilikum und
Parmesan, dazu Kräuterbrot

9) Scampi Sorrento (B,G) — 15,90€

Geschälte Garnelen mit frischen Pilzen in einer Cognac-Kräuter-Oberssauce

10) Mozzarella alla Griglia (G) — 11,50€

Gegrillter Mozzarella, eingewickelt in Parmaschinken,
auf Rucola, Parmesan und Kirschtomaten

11) Taleggio Fritto con Rucola (A,C,G,J) — 13,50€

Gebratener, paniertes Weichkäse mit Rucola, getrockneten Tomaten,
Parmaschinken und Feigen-Senf-Marmelade

12) Scampi all'Aglio (B) — 15,50€

Geschälte Garnelen mit Knoblauch, Olivenöl und Kirschtomaten





LE ZUPPE – Suppen



13) *Crema di Pomodoro* (A,G) — 6,50€

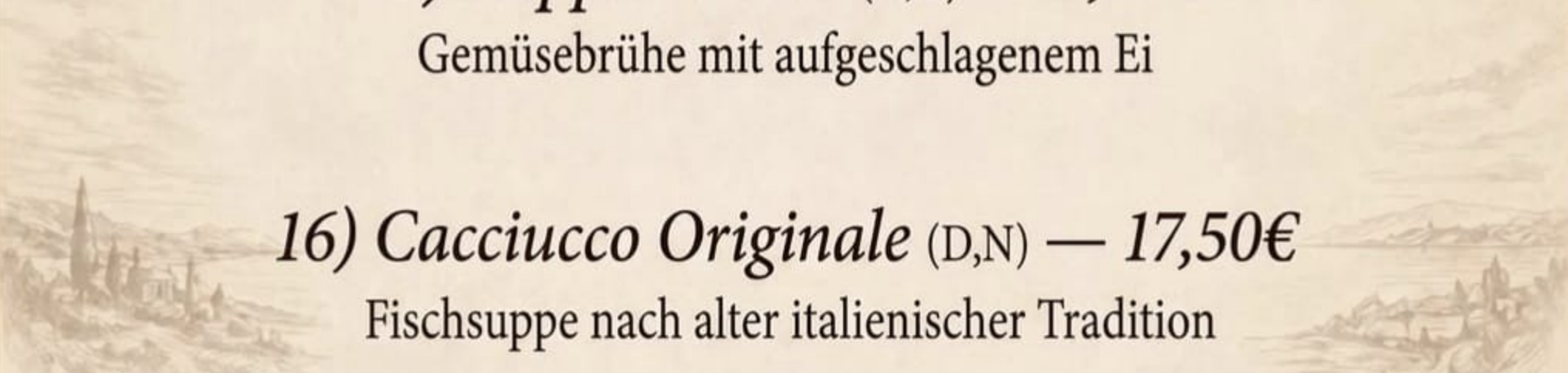
Tomatencremesuppe mit geröstetem Brot, Basilikum und Obers

14) *Minestrone della Nonna* (G) — 8,50€

Gemüsesuppe nach Art der Großmutter

15) *Zuppa Pavese* (C,G) — 5,90€

Gemüsebrühe mit aufgeschlagenem Ei



16) *Cacciucco Originale* (D,N) — 17,50€

Fischsuppe nach alter italienischer Tradition





BRUSCHETTE

17) Classica (A) — 8,90€

Geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,
Oregano und Basilikum

18) Della Casa (A,G) — 11,90€

Geröstetes Brot mit Feigen, Camembert, Parmaschinken und Honig

19) 4 Stagioni (A,G) — 11,90€

Geröstetes Brot mit 4 verschiedenen Variationen

20) Caprese (A,G) — 10,50€

Geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano,
Basilikum und Mozzarella überbacken

21) Al Salmone e Ricotta (A,D,G) — 12,50€

Geröstetes Brot mit geräuchertem Lachs, Ricotta und rosa Pfeffer

23) Alle Verdure (A) — 10,50€

Geröstetes Brot mit verschiedenen Gemüsesorten

24) Alla Nduja e Gorgonzola (A,G) — 11,50€

Geröstetes Brot mit scharfer Nduja und Gorgonzola





INSALATE – Salate

TRATTORIA INCONTRO
LA VERA CUCINA ITALIANA



25) Mista — 6,90€

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Rucola

26) Siciliana (G) — 9,90€

Tomaten-Zwiebel-Salat mit Kapern,
Oliven und Schafskäse

27) Insalata di Pollo (G) — 15,50€

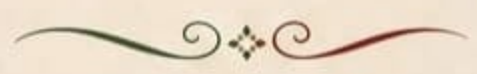
Gemischter Salat mit Tomaten, gegrillter Paprika,
Zucchini, Parmesan und Hähnchenstreifen

28) Insalata di Tacchino (G,M) — 15,50€

Babyspinat mit Kirschtomaten, Putenstreifen,
Granatapfel und Schafskäse, mit Feigen-Senf

29) Insalata di Mare (D,I,N) — 16,50€

Meeresfrüchtesalat





PASTA – Nudeln

TRATTORIA INCONTRO
LA VERA CUCINA ITALIANA



- 30) Spaghetti al Pomodoro (A) ————— 9,90€
In Tomatensauce und Basilikum
- 31) Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino (A) — 9,90€
Mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und scharf
- 32) Spaghetti Carbonara "Original" (A,C,G) — 13,90€
Mit Guanciale, Ei und Pecorino
- 33) Spaghetti Frutti di Mare (A,D,N) ————— 17,90€
Mit Meeresfrüchten in leichter Tomatensauce
- 34) Spaghetti Puglia (A,G) ————— 10,90€
Mit Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten, Rucola,
Parmesan und Oliven
- 35) Penne Arrabbiata (A) ————— 9,90€
Kurze Nudeln in scharfer Tomatensauce
- 36) Penne al Primitivo (A) ————— 16,50€
Mit geschmortem Rindfleisch und Pilzen in
Tomaten-Rotweinsauce
- 37) Penne al Pesto e Ricotta (A,G) ————— 11,50€
Mit Basilikum-Pesto und Ricotta





PASTA FRESCA & GNOCCHI

TRATTORIA INCONTRO

LA VERA CUCINA ITALIANA

- 38) Tagliatelle Bolognese (A,C,G,L) — 14,90€
Bandnudeln mit Hackfleisch in Tomatensauce
- 39) Tagliatelle al Salmone (A,C,D,G) — 16,50€
Mit Lachs, Minze und Limette
- 40) Tagliatelle Incontro (A,C,N) — 16,90€
Mit Pilzen, Garnelen und Rucola
- 41) Tagliatelle Annare' (A,C,G,H) — 15,50€
Mit Hähnchen, Mandeln und Trüffelöl
- 42) Tagliolini Don Alfredo (A,C,G) — 16,50€
Mit Kaninchen, Pinienkernen und Balsamico
- 45) Gnocchi Italiano (A,G,L) — 11,50€
Mit Mozzarella und Tomatensauce
- 46) Gnocchi Gratinati (A,G,L) — 13,90€
Mit Putenstreifen, Gemüse und Käse überbacken
- 47) Gnocchi Casa (A,L) — 13,50€
Mit Pilzen und Hähnchen
- 48) Gnocchi 4 Formaggi (A,G,L) — 12,90€
Mit vier Käsesorten
- 49) Gnocchi Tonno e Cozze (A,D,L,N) — 17,50€
Mit Thunfisch und Muscheln
- 
- 



PINSA ROMANA

50) Pinsa Parma (A,F,G) — 14,50€

Mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan

51) Pinsa Salmone (A,D,F,G) — 15,90€

Mit Lachs, Kren und rosa Pfeffer

52) Pinsa Caprese (A,F,G) — 12,50€

Mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella

53) Pinsa Verdure (A,F,G) — 13,90€

Mit Gemüse

54) Pinsa Vitello Tonnato (A,C,D,F,G) — 17,50€

Mit Kalbfleisch, Thunfischsauce und Kapern

55) Pinsa Trevigiana (A,F,G) — 13,90€

Mit Radicchio, Speck und Gorgonzola

57) Pinsa Calabrisella (A,F,G) — 14,50€

Mit Nduja, Burrata und Basilikum (scharf)

62) Pinsa Mare e Monti (A,F,G,N) — 17,90€

Mit Calamari und Trüffel

63) Pinsa Scampi (A,F,G,N) — 17,90€

Mit Garnelen und Zucchini

Alle Pinsa werden mit Mozzarella und Kirschtomaten gebacken

