

Herzlich Willkommen in unserem
Ristorante Pizzeria Incontro
dem "Treffpunkt" für alle Freunde der
italienischen Küche & Lebensart

Inhaberin:
Carmen Serbian

Montag und Dienstag
Mittwoch bis Freitag

Samstag

Sonn- und Feiertag

Ruhetag

11:30 Uhr – 14:00 Uhr

17:30 Uhr – 23:00 Uhr

11:30 Uhr – 14:00 Uhr

17:00 Uhr – 23:00 Uhr

11:30 Uhr – 14:00 Uhr

17:00 Uhr – 23:00 Uhr

Zu unseren Öffnungszeiten gibt es
warme Gerichte bis 22:00 Uhr.

Auf Facebook finden Sie uns unter: www.facebook.com/ristoranteIncontro



Bei uns werden alle Gerichte grundsätzlich frisch zubereitet,
dadurch kann es bei plötzlich starkem Andrang zu etwas längeren
Wartezeiten kommen.

Wir bitten um Verständnis.
Qualität hat bei uns erste Priorität.

Sie suchen eine geeignete Räumlichkeit für
eine Familien- oder Firmenfeier?

In unserer Gaststätte bieten wir Ihnen für jeden Anlass
Platz für 100 Gäste und stellen auf Wunsch gerne ein individuelles
Menü oder auch ein Buffet zusammen.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

CARMEN & FRANCESCO



VORSPEISEN

Pizzabrot^{AI}	4,50 €
Focaccia^{AI} flaches Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano	5,50 €
Rollini Käse^{AI,G}	9,00 €
Rollini Schinken^{AI,G,a*}	9,50 €
Kräuterbutter^G	2,50 €
Bruschetta^{AI,G} Tomaten, Zwiebeln und Mozzarella auf Pizzabrot	11,00 €
Antipasto di Vegetale^{AI,G} gegrilltes Gemüse und Pilze, dazu Pizzabrot	12,50 €
Antipasto „Mare“^{AI,B,D,N} Meeresfrüchtesalat, dazu Pizzabrot	16,50 €
Montanara^{AI,G} Parmaschinken, Tomaten, Mozzarella, Kräuterbutter, dazu Pizzabrot	17,00 €
Antipasto alla Italiana^{1,9,12,AI,D} Italienische Salami, Parmaschinken, Sardellen, Artischocken, Peperoni, Oliven, italienischer Käse, dazu Pizzabrot	17,50 €
Carpaccio^{AI,G} Kalbfleisch Carpaccio, Rucola, Käsesplitter, dazu Pizzabrot	17,50 €
Vitello Tonnato^{AI} Kalbfleisch, Rucola, Zwiebeln, Kapern, dazu Pizzabrot	18,00 €

SUPPEN

Nudelsuppe^{AI,C}	7,00 €
Brühe mit Eierstich^C	7,00 €
Tomatensuppe	8,00 €
Minestrone	9,00 €



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert





SALATE



Verde	6,00 €
Grüner Salat	
Cetriolo	6,00 €
Gurkensalat mit Zwiebeln	
Pomodoro	7,00 €
Tomatensalat mit Zwiebeln	
Fagioli	6,50 €
Bohnensalat mit Zwiebeln	
Mista	7,50 €
Blattsalat mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Karotten	
Rucola^G	10,00 €
Tomaten, Rucola, Käsesplitter	
Tonno^{A1,D}	11,00 €
Blattsalat mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Karotten, Thunfisch, dazu Pizzabrot	
Caprese^{A1,G}	10,50 €
Tomatenscheiben, Mozzarella und frischer Basilikum, dazu Pizzabrot	
Esotica^{12,A1,G}	11,50 €
Tomaten, Honigmelone, Zwiebeln, Oliven und Käsesplitter, dazu Pizzabrot	
Chef^{1,9,12,A1,C,a*}	13,50 €
Blattsalat mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Karotten, Oliven, Ei, Peperoni, Salami und Schinken, dazu Pizzabrot	
Casa^{12,A1,C,G}	13,50 €
Blattsalat mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Karotten, Oliven, Ei, Peperoni, Artischocken und italienischem Käse, dazu Pizzabrot	
Fitness^{A1}	14,00 €
Blattsalat mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Honigmelone, Putenstreifen, dazu Pizzabrot	
Fantasia^{1,9,12,A1}	15,50 €
Überraschungssalat nach Art des Hauses, dazu Pizzabrot	



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert





ÜBERBACKENE GERICHTE

Lasagne^{A1,G}

13,50 €

Cannelloni^{A1,G}

13,50 €

Cannelloni^{A1,G}

Ricotta Spinaci

14,50 €

Parmigiana^{A1,C,G,a*}

13,50 €

Auberginen, Ei, Schinken, dazu Pizzabrot

ÜBERBACKENE VEGETARISCHE GERICHTE

Verdure al Forno^{A1,G}

14,50 €

Zucchini, frische Champignons, Broccoli, Käse, dazu Pizzabrot

Parmigiana vegetale^{A1,G}

14,50 €

Auberginen, frische Champignons, Käse, dazu Pizzabrot



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert



REISGERICHTE

Risotto Napoli ^{A1} mit Tomatensoße	11,50 €
Risotto Funghi ^{A1,G} mit frischen Champignons in Sahnesoße	12,50 €
Risotto Mare ^{A1,B,D,N} mit Meeresfrüchten in Tomatensoße	16,50 €
Risotto Gorgonzola ^{A1,G}	14,00 €

PASTA

(alle Pasta Gerichte auch Glutenfrei möglich, +3,00 €, bitte fragen Sie nach). Sie haben die Auswahl zwischen Spaghetti, Rigatoni, Penne, Tagliatelle, Tortellini und Gnocchi

Napoli ^{A1} Tomatensoße	11,00 €
Aglio e olio ^{A1} Knoblauch und Olivenöl	11,00 €
Panna ^{A1,G,a*} Schinken in Sahnesoße	12,50 €
Bolognese ^{A1} Hackfleischsoße	12,50 €
Diavolo (scharf) ^{A1,a*} Schinken und Zwiebeln in Tomatensoße	12,50 €
Carbonara ^{A1,G,G,a*} Ei und Schinken in Sahnesoße	13,50 €
Forno ^{A1,G,a*} Schinken, Erbsen, Käse und Bolognesesoße, überbacken	13,50 €
Quattro Formaggi ^{A1,G} vier Käsesorten und Sahnesoße	14,00 €



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert





PASTA

(alle Pasta Gerichte auch Glutenfrei möglich, +3,00 €, bitte fragen Sie nach). Sie haben die Auswahl zwischen Spaghetti, Rigatoni, Penne, Tagliatelle, Tortellini und Gnocchi

Spinaci ^{A1,G} Spinat und Sahneseife	12,50 €
Ciccio ^{A1,G} Paprika, Tomaten und Sahne	12,50 €
Salmone ^{A1,D,G} Lachs in Tomatensahneseife, Rucola und Crema di Balsamico	16,50 €
Mare ^{A1,B,D,N} Meeresfrüchte in Tomatensoße und Knoblauch	15,50 €
Vegetale ^{12,A1} Erbsen, Knoblauch, Zwiebeln, Champignons, Paprika, Artischocken und Oliven in Tomatensoße	15,50 €
Carmen ^{A1,B,D,N} Scampi, Muscheln, Shrimps, Tintenfischringe in Tomatensoße	18,50 €
Tagliatelle ^{A1,B} mit Crema di Zucchini und Gamberetti (Shrimps)	17,50 €
Tagliatelle ^{A1,B,H7} mit Gamberetti (Shrimps) und Pistazien	18,50 €



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert





PIZZA

Ø 28cm / alle Pizzas auch Glutenfrei möglich, +3,00 €,
bitte fragen Sie nach

Napoli ^{Al,G}	10,00 €
Tomaten, Mozzarella	
Marinara ^{9,12,Al,D,G}	11,00 €
Kapern, Oliven, Sardellen, Zwiebeln	
Salami ^{1,9,Al,G}	11,00 €
Salami, Mozzarella	
Prosciutto ^{Al,G,a*}	11,00 €
Schinken, Mozzarella	
Funghi ^{Al,G}	11,00 €
frische Champignons, Mozzarella	
Roma ^{Al,G,a*}	11,50 €
frische Champignons, Schinken, Mozzarella	
Pugliese (scharf) ^{1,9,Al,G}	12,50 €
Italienische Salami, Peperoni, Mozzarella	
Ancona ^{1,9,Al,G,a*}	11,50 €
Schinken, Salami, Mozzarella	
Palermo ^{Al,G}	12,50 €
frische Tomaten, Rucola, Parmesan, Mozzarella	
Diavolo (scharf) ^{Al,G,a*}	12,00 €
Schinken, Zwiebeln, Mozzarella	
Speciale ^{1,9,Al,G,a*}	12,50 €
frische Champignons, Schinken, Salami, Mozzarella	
Hawaii ^{1,9,Al,G,a*}	12,50 €
Schinken, Ananas, Mozzarella	
Firenze ^{Al,D,G}	13,00 €
Thunfisch, Zwiebeln, Mozzarella	



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert





PIZZA

Ø 28cm / alle Pizzas auch Glutenfrei möglich, +3,00 €,
bitte fragen Sie nach

Genova ^{1,9,A1,G}	12,00 €
frische Champignons, Salami, Paprika, Mozzarella	
Mozzarella ^{A1,G}	12,50 €
Tomatenscheiben, Mozzarella, frisches Basilikum	
Alla Bolognese ^{A1,C,G}	12,00 €
mit Bolognesesoße und Spiegelei	
Quattro Formaggi ^{A1,G}	13,00 €
vier Käsesorten	
Quattro Stagione ^{1,9,A1,D,G,a*}	13,50 €
frische Champignons, Schinken, Salami, Artischocken, Peperoni, Sardellen, Mozzarella	
Parma ^{A1,G}	17,00 €
Parmaschinken, Rucola, Parmesan	
Calzone ^{1,9,A1,G,a*}	13,50 €
gefüllte Pizza mit frischen Champignons, Schinken, Salami, Mozzarella	
Sicilia ^{A1,B,G}	14,00 €
Shrimps, frische Champignons, Käsesplitter	
Marina ^{A1,B,G,a*}	14,50 €
Schinken, Shrimps, Knoblauch, Mozzarella	
Rustica ^{1,9,A1,D,G,a*}	14,50 €
Schinken, Salami, Thunfisch, Paprika, Mozzarella	
Contadina ^{1,9,12,A1,C,G,a*}	14,00 €
Salami, Schinken, frische Champignons, Ei, Oliven, Peperoni, Mozzarella	



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert





PIZZA

Ø 28cm / alle Pizzas auch Glutenfrei möglich, +3,00 €, bitte fragen Sie nach

Vegetale^{12,A1,G}

frische Champignons, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Artischocken, Knoblauch, Peperoni, Mozzarella

14,50 €

Vulcano (scharf)^{A1,G,a*}

frische Champignons, Schinken, Salami, Mais, Peperoni, Mozzarella

13,50 €

Fantasia^{A1,C,G}

Pizza nach Art des Hauses (Überraschungspizza)

16,50 €

L'incontro^{1,9,12,A1,C,D,G,a*}

frische Champignons, Schinken, Salami, Ei, Oliven, Peperoni, Sardellen, Artischocken, Mozzarella

15,00 €

Mare^{A1,B,D,G}

Meeresfrüchte, Mozzarella

16,00 €

Del Capitano^{A1,B,D,G,N}

Scampi, Muscheln, Shrimps, Tintenfischringe, Knoblauch, Mozzarella

17,50 €

Minipizza

(Ø 20cm)

ab 8,50 €

Große Pizza

(Ø 30cm)

+ 1,00 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pizza-Bär^{12,A1,C,G,a*}

Schinken, Ei, Paprika, Oliven, Käse

9,00 €

Pizza-Fisch^{1,9,A1,G,a*}

Schinken, Salami, Käse

9,00 €



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert





FLEISCHGERICHTE

Bistecca ai ferri^{Al,G}

24,00 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Pizzabrot und Salat

Bistecca Palermitana^{Al}

27,00 €

Rumpsteak mit Tomatensoße, dazu Spaghetti und Salat

Bistecca ai Funghi^{Al}

26,00 €

Rumpsteak mit frischen Champignons, dazu Pizzabrot und Salat

Scaloppine al Vino Bianco^{Al,C,G}

27,00 €

Kalbschnitzel mit Weißweinsoße, frischen Champignons und Erbsen, dazu Pizzabrot und Salat

Saltimbocca^{Al,C,G,a*}

25,00 €

Überbackenes Schweinefilet, gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pizzabrot und Salat



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert





FISCHGERICHTE

Calamari alla Romana^{A1,N}

panierte Tintenfischringe, dazu Pizzabrot und Salat

18,50 €

Calamari alla Diavola^{A1,N}

Tintenfischringe in Tomaten-Zwiebelsoße, dazu Pizzabrot und Salat

20,50 €

Merluzzo al Vino Bianco^{A1,D}

Seelachs in Weißweinsoße, dazu Pizzabrot und Salat

20,50 €

Calamari Mafiosi (scharf)^{12,A1,N}

Tintenfischringe in Tomaten-Zwiebelsoße, Oliven, Paprika, dazu Pizzabrot und Salat

23,00 €

Gamberoni alla griglia^{A1,B}

gegrillte Garnelen in Knoblauch, dazu Pizzabrot und Salat

26,50 €

Gamberoni al Vino Bianco^{A1,B}

gegrillte Garnelen in Weißweinsoße mit Knoblauch, dazu Pizzabrot und Salat

26,50 €

Gamberoni Pomodoro^{A1,B}

Garnelen in Tomatensoße, dazu Salat und Pizzabrot

27,50 €

Gemischte Fischplatte, gegrillt^{A1,B,D,N}

dazu Pizzabrot und Salat

33,00 €



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser aus der Flasche	0,2 l	3,20 €
Teinacher Gourmet medium/still	0,5 l	4,20 €
	0,7 l	5,50 €
Coca-Cola ^{4,6,7}	Flasche 0,33 l	3,80 €
Coca-Cola Zero Sugar ^{3,4,5,6,7}	Flasche 0,33 l	3,80 €
Fanta ^{2,4,7,8}	Flasche 0,33 l	3,80 €
Sprite ⁷	Flasche 0,33 l	3,80 €
Mezzo mix ^{4,7,8}	Flasche 0,33 l	3,80 €
Bitter Lemon ¹¹	Flasche 0,2 l	3,80 €
Saft-Schorle	Flasche 0,33 l	3,80 €
Rhabarber-Schorle	Flasche 0,33 l	3,80 €
Zitrone-Limo	Flasche 0,33 l	3,80 €
Johannisbeernektar	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Orangensaft	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Apfelsaft	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Maracujanektar	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Zitronenlimonade	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,50 €
Fuze Tea - Pfirsich	0,25 l	3,80 €
Fuze Tea - Zitrone	0,25 l	3,80 €



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

APERITIFS

Prosecco ^L	0,1 l	4,50 €
Campari Orange ⁴	0,2 l	6,50 €
Prosecco mit Aperol ^{4,L}	0,2 l	6,50 €
Weißwein mit Aperol ^{4,L}	0,2 l	6,50 €
Hugo ^L	0,2 l	6,00 €
Prosecco ^L	Flasche 0,7 l	29,00 €

HEIßE GETRÄNKE

Espresso ⁶	2,50 €
Espresso Macchiato ^{6,6}	3,00 €
Doppelter Espresso ⁶	3,50 €
Latte Macchiato ^{6,6}	4,20 €
Tasse Kaffee ⁶	3,20 €
Heiße Schokolade ⁶ mit Sahne + 1,00 €	4,50 €
Cappuccino ^{6,6}	3,80 €
Tasse Tee verschiedene Sorten	3,80 €



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

BIERE

FASSBIERE

Radler ^{A3}	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	4,30 €
Hacker Pschorr Hell ^{A3}	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	4,30 €
Paulaner Hefeweizen ^{A1}	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	4,30 €
Paulaner Heferadler/Russ	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	4,30 €

FLASCHENBIERE

Fürstenberg Pils ^{A3}	0,3 l	3,50 €
Paulaner Kristallweizen ^{A1}	0,5 l	4,30 €
Paulaner Hefeweizen dunkel ^{A1}	0,5 l	4,30 €
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei ^{A1}	0,5 l	4,30 €
Paulaner Heferadler/Russ alkoholfrei	0,5 l	4,30 €
Paulaner alkoholfrei	0,5 l	4,30 €
Coca-Cola Weizen ^{4,6,7,A1}	0,5 l	4,30 €



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

SPIRITUOSEN

Amaretto	2 cl	3,50 €
Fernet	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €
Grappa	2 cl	4,00 €
Averna	2 cl	3,50 €
Williams Birne	2 cl	3,50 €
Cynar	2 cl	3,50 €
Obstwasser	2 cl	3,50 €
Limoncello	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

WEIN

Lambrusco Riunite^L

aus Emilia-Romagna.

Am Gaumen lieblich bis süß, weich und harmonisch.

0,2 l 5,20 €

Chianti C. Montalcino^L

aus Toscana Trocken, fruchtig, weich, würzig.

0,2 l 6,50 €

Montepulciano Colle Moro^L

aus Abruzzen Angenehm, weinig, fruchtig, sehr typisch, rund, leicht, angenehme Tannin Struktur.

0,2 l 5,50 €

Nero d'Avola Cromatico Messana^L

aus Sizilien Im Gaumenauftritt ist er kraftvoll, rund, mit einer großen Struktur und Persönlichkeit.

0,2 l 6,30 €

Bardolino Antichello^L

aus Venetien Trocken, vollmundig und lebhaft im Geschmack. Angenehm bitter im Abgang.

0,2 l 5,90 €

Primitivo Tagaro^L

aus Apulien Trocken, voll, angenehme Tanninen. Leichte Würze, dunkle Frucht, vollmundig und weich.

0,2 l 6,30 €

Rosato Gotto d'oro^L

aus Latium Im Geschmack fruchtig, frisch, weich, samtig.

0,2 l 5,50 €

Chiaretto Antichello^L

aus Venetien Der Schluck harmonisch offenbart Weichheit.

0,2 l 6,30 €

Frizzantino Riunite^L

aus Emilia-Romagna Süß mit gut ausbalancierter Säure, frisch im Geschmack.

0,2 l 5,30 €

Grillo Messana^L

aus Sizilien Kühl und trocken. Dabei bleibt er herzhaft und intensiv, reich an feinen aromatischen Nuancen.

0,2 l 6,50 €

Frascati Gotto d'oro, aus Latium^L

In seinem Geschmack ist er fein und elegant mit angenehmer Frucht.

0,2 l 5,70 €

Chardonnay Colle Moro, aus Abruzzen^L

feines Strohgelb mit grünlichen Reflexen; delikat, fruchtig mit einem Hauch an tropischen Früchten; frisch langanhaltend, rund

0,2 l 5,60 €

Pinot grigio Colle moro, aus Abruzzen^L

Mit klaren Duftnoten nach Zitrusfrüchten & Pfirsichen; harmonisch, mineralisch

0,2 l 5,60 €



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

a* = (Formfleisch Hinterschinken aus Fleischteilstücken zusammengefügt nach italienischer Art mit 15% Gewürzlake, Mais und Kartoffelstärke), A1 = Glutenhaltiges Getreide (WEIZEN und daraus hergestellte Erzeugnisse), A3 = Glutenhaltiges Getreide (GERSTE und daraus hergestellte Erzeugnisse), B = Krustentiere und deren Erzeugnisse, C = Eier und Eierzeugnisse, D = Fisch und Fischereierzeugnisse, G = Milch und Milcherzeugnisse, H7 = Schalenfrüchte (PISTAZIEN und daraus gewonnene Erzeugnisse), L = Schwefeldioxid und Sulfite, N = Weichtiere und deren Erzeugnisse, 1 = mit Konservierungsmittel, 2 = mit Antioxidationsmittel, 3 = enthält eine Phenylalaninquelle, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Süßungsmittel, N = koffeinhaltig, 7 = Säuerungsmittel, 8 = Stabilisatoren, 9 = mit Geschmacksverstärker, 11 = chininhaltig, 12 = geschwärzt



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

**ORIGINAL COKE GESCHMACK.
OHNE ZUCKER. OHNE KALORIEN.**

Eiskalt hier im
Ristorante Incontro genießen!



Coca-Cola Zero Sugar und die Konturflasche sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company.