



**L'incontro Salzburg**  
im Forum 1  
Südtiroler Platz 13  
5020 Salzburg

salzburg@lincontro.at  
+43 676 354 33 33

### Antipasti - Vorspeisen

<b>Bruschetta classica</b>	[AC]	5,90
Klein gewürfelte Tomaten mit Olivenöl und frischen italienischen Gewürzen auf geröstetem Brot		
<b>Caprese</b>	[G]	10,90
Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben und Rucola		
<b>Cozze al vino bianco</b>	[ARO]	11,90
Miesmuscheln in Weißweinsauce		
<b>Cozze al pomodoro</b>	[ARO]	11,90
Miesmuscheln in Tomatensauce		

### Le nostre insalate - Salate

<b>Insalata di pollo alla griglia</b>	[HLM]	12,90
Gegrillte Hühnerstreifen auf einem Blattsalat mit Gurken und Tomaten		
<b>Insalata Mista</b>	[LM]	5,50
Gemischte Salatkreationen der italienischen Küche		
<b>Insalata pomodori</b>	[LM]	4,30
Leichter Salat aus aromatischen Tomaten mit Zwiebelringen garniert		
<b>Insalata verde</b>	[LM]	5,60
Grüner Blattsalat		
<b>Insalata La Montanara</b>	[GH]	13,90
Salatbouquet mit Bresaola (geräucheter Rinderschinken), Ziegenkäse, Erbeeren und Walnüssen		
<b>Insalata Vegana</b>	[ ]	9,90
Veganer Salat mit Kartoffeln, Tomaten, Gurken, Fenchel, Zwiebel, Kapern und getrockneten Oliven		
<b>Insalata La Rosa</b>	[DF]	11,90
Blattsalat mit Räucherlachs, grünen Bohnen, Grapefruit getrockneten Aprikosen und Kirschtomaten		
<b>Insalata La Tonno</b>	[DF]	11,60
Blattsalat mit Fenchel, Mais, Thunfisch, Sesam und frischen Orangen		

12. April 2021: gültig bis zur nächsten Ausgabe

### Le nostre Pasta Fresche - Selbstgemachte Pasta

<b>Spaghetti carbonara</b>	[ACG]	11,20
Spaghetti mit Speck, Eiern und Parmesan		
<b>Tagliatelle al Ragù (bolognese)</b>	[ACG]	11,90
Tagliatelle mit Bolognesesauce und Parmesanspänen		
<b>Gnocchi Gorgonzola</b>	[ACGH]	10,50
Selbstgemachte Gnocchi mit Gorgonzola Sauce		
<b>Lasagna bolognese</b>	[ACL]	11,70
Selbstgemachte Lasagne im Ofen mit Käse überbacken		
<b>Spaghetti aglio olio e peperoncino</b>	[ACG]	9,90
Pastaklassiker mit Knoblauch, Olivenöl und Chili		
<b>Spaghetti pomodoro</b>	[ACL]	9,90
Spaghetti mit Tomatensauce		
<b>Penne arrabbiata</b>	[AC]	9,90
Penne in einer scharfen Tomatensauce		
<b>Tagliatelle panna e funghi</b>	[ACG]	11,90
Tagliatelle mit Champignon-Sahnesauce		
<b>Spaghetti Amatriciana</b>	[ACGH]	13,60
Spaghetti mit Chilli, Guanciale (luftgetrockneter Speck), Olivenöl, reife Tomaten und Parmesanspäne		
<b>Raviolo Nero al Salmone</b>	[ACDGO]	13,90
Schwarze selbstgemachte Ravioli mit Lachsfüllung, Tomaten und einem Hauch von Zitrone		
<b>Tagliolini Neri alle Cozze</b>	[AOR]	16,00
Tagliolini mit Miesmuscheln und Kirschtomaten		
<b>Aperitivi - italienische Jause</b>		
<b>Tagliere di Salumi</b>		11,90
Salamiplatte mit Piadina		
<b>Tagliere Misto Salumi e Formaggi</b>		13,50
Salami- und Käseplatte mit Piadina		

### Pizze - Handgemachte original italienische Pizze

<b>Focaccia</b>	[ACG]	3,80
Pizzabrot mit Oregano, Rosmarin und Olivenöl		
<b>Margherita</b>	[ACG]	8,60
Tomaten, Mozzarella, Oregano		
<b>Marinara</b>	[AC]	7,00
Tomaten, frischer Knoblauch, Oregano, Olivenöl		
<b>Diavola</b>	[ACG] scharf	10,70
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebel, Pfefferoni		
<b>Capricciosa</b>	[ACG]	12,70
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken und schwarzen Oliven		
<b>Salame</b>	[ACG]	10,90
Tomaten, Mozzarella, Salami aus Milan		
<b>Salame piccante</b>	[ACG] scharf	10,90
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami		
<b>San Daniele</b>	[ACG]	14,50
Tomaten, Mozzarella, Rucola, San Daniele Prosciutto und Parmesanspäne		
<b>Rucola</b>	[ACG]	12,50
Tomaten, Mozzarella, Rucola, frischer Parmesan und Kirschtomaten		
<b>Tirolese</b>	[ACG]	11,50
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speck		
<b>Prosciutto e Funghi</b>	[ACG]	10,50
Tomaten, Mozzarella, Prosciutto Schinken, Champignons		
<b>Hawaii</b>	[ACG]	11,80
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas		
<b>Frutti di Mare</b>	[ABCG]	14,50
Tomaten, Mozzarella, frische Meeresfrüchte		
<b>Vegetariana</b>	[ACG]	12,20
Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse		
<b>La Calabrese</b>	[ACG]	12,20
Tomaten, Mozzarella, scharfe kalabrische Wurst Nduja		
<b>Tonno e Cipolla</b>	[ACDG]	11,30
Tomaten, Mozzarella, Tunfisch, Zwiebel		