

I
N
C
O
N
T
R
O

Nel 1986 Luca e Bruno aprono
il *Ristorante Pizzeria L'Incontro*.

Gli ingredienti che compongono i piatti sono scelti con cura per creare un menu che alterna sapientemente la tradizione locale e i ricordi del mare che è sempre appartenuto alla nostra terra.

La pizza alta al trancio fa parte della tradizione di questo luogo che negli anni ha visto passare attori, cantanti, sportivi ed è, da sempre, nel cuore dei Salsesi.

La cucina ha il tocco femminile della Chef Franca e la sala è il regno di Luca.

BENVENUTI

I nostri prodotti locali sono sapientemente realizzati da maestri artigiani seguendo le antiche tradizioni del nostro territorio.

Salame stagionato di Felino I.G.P.

Speck Real king del Sudtirolo

Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi
Az. Agr. Bardini

Culatello di Zibello 18/20 mesi

Prosciutto Cotto alta qualità
Az. Agr. Bellentani

Parmigiano 24 mesi
Az. Agr. Butteri

Mozzarella di Bufala campana D.O.P.
Az. Agr. Valcolatte

Coperto.....2,20 euro

ANTIPASTI DI TERRA

Affettato misto di salumi di Parma	12,00 euro
Culatello di Zibello e Parmigiano	14,00 euro
Culatello di Zibello con riccioli di burro	12,00 euro
Crudo di Parma (22 mesi)	10,00 euro
Crudo di Parma e Parmigiano	12,00 euro
Bresaola olio e limone	10,00 euro
Bresaola, rucola e grana	12,00 euro
Caprese con mozzarella di bufala	13,00 euro
Crudo di Parma e melone (in stagione)	13,00 euro
Antipasto fantasia mare e monti (minimo per due)a persona	12,50 euro

ANTIPASTI DI MARE

Esplosione di gusti marini (misto mare)	18,00 euro
Tartare di Tonno Fresco con Pane Carasau (cipollotto, avocado e basilico)	15,00 euro
Impepata di cozze (bianche)	10,00 euro
Cozze alla Tarantina (rosse)	12,00 euro
Insalata di mare	13,00 euro
Polpo caldo con patate	15,00 euro
Cocktail di mazzancolle	13,00 euro
Alici piccanti «Rizzoli» con rucola	10,00 euro
Twist marino (mazzancolle in salsa rosa e insalata di mare)	14,00 euro
Carpaccio di polpo con salsa al basilico e pinoli	14,00 euro
Code di mazzancolle con rucola, pomodorini, scaglie di grana, zucchine e pinoli	13,00 euro
Duetto di mare con salmone affumicato e cocktail di mazzancolle su insalatina croccante all'arancia	14,00 euro
Triade golosa: insalatina di mare, polpo con patate, cocktail di mazzancolle	16,00 euro

PRIMI DI TERRA

Spaghetti a L'Incontro	9,00 euro
Riso venere con verdure croccanti	9,00 euro
Spaghetti cacio e pepe	9,00 euro
Spaghetti pomodoro e basilico	7,00 euro
Spaghetti pomodorini, basilico e ricotta salata.....	8,00 euro
Spaghetti alla carbonara	9,00 euro
Penne all'arrabbiata	7,00 euro

...CON PASTA FATTA IN CASA

Paccheri ragù e porcini	12,00 euro
Paccheri alla Sorrentina Pomodorini, mozzarella di Bufala e basilico	10,00 euro
Paccheri alla Crudaiola Pomodorini estivi, basilico e ricotta salata	8,00 euro
Tagliatelle con ragù alla bolognese e aggiunta di strolghino	9,00 euro
Tagliatelle con funghi porcini	11,00 euro
Chicche della nonna	8,00 euro
Tortelloni di zucca alla Mantovana	10,00 euro
Tortelloni alla Parmigiana	8,00 euro
Gnocchi rustici con Gorgonzola Dolce, noci, rucola e salsiccia	10,00 euro
Gnocchi alla <i>Giuseppe Verdi</i> con asparagi, porcini e Culatello di Zibello	11,00 euro
Raviolini panna e prosciutto	9,00 euro
Agnolotti con salsa di tartufo e prosciutto di Praga	11,00 euro
Cappelletti in brodo di terza*	10,00 euro
Cigno di Venere Tagliolini con tartufo e Culatello	11,00 euro

La pasta fresca fatta in casa dopo la realizzazione viene abbattuta, mantenendo la catena del freddo a -30°C e successivamente conservata a -18°C.

* Solo durante il periodo invernale

PRIMI DI MARE

Paella di pesce (minimo per 2)	a persona 18,00 euro
Penne in salsa di Scampi	12,00 euro
Spaghetti allo scoglio	13,00 euro
Spaghetti alle vongole veraci	12,00 euro
Garganelli Vesuvio con gamberetti, salsa tartufo e porcini	12,00 euro
Garganelli al curry, gamberetti e zucchine	11,00 euro

...CON PASTA FATTA IN CASA

Tagliolini al salmone fumé	10,00 euro
Tagliolini al sapore di mare con polpo, gamberetti, calamari e rucola	12,00 euro
Gnocchi Incontro con zucchine e gamberetti in salsa di crostacei	11,00 euro
Tagliatelle polpo e carciofi con julienne di pecorino	13,00 euro
Tagliolini saltati in padella con dadolata di tonno fresco, basilico, olive, capperi	12,00 euro

RISOTTI

(i risotti vengono serviti per minimo due persone)

Risotto alla Parmigiana	a persona 9,00 euro
Risotto radicchio e provola	a persona 10,00 euro
Risotto Amalfi con frutti di mare	a persona 12,00 euro
Risotto castelmagno culatello sfumato con champagne	a persona 14,00 euro

La pasta fresca fatta in casa dopo la realizzazione viene abbattuta, mantenendo la catena del freddo a -30°C e successivamente conservata a -18°C.

SECONDI DI TERRA

Filetto di manzo «Angus» all'Incontro con lardo, aceto balsamico, scaglie di grana	22,00 euro
Filetto di manzo al forno in tegamino di terracotta	20,00 euro
Filetto al pepe verde	22,00 euro
Filetto ai funghi porcini	22,00 euro
Costata con osso	3,50 euro x hg
Fiorentina (900/1200 gr.)	4,50 euro x hg
Tagliata rucola, scaglie di grana e salsa balsamica	16,00 euro
Tagliata alle erbe aromatiche con porro croccante	18,00 euro
Roast beef all'Incontro con misticanza (piatto estivo).....	12,00 euro
Entrecôte	14,00 euro
Paillard di vitello alla griglia	12,00 euro
Scaloppine di vitello al limone	13,00 euro
Scaloppine di vitello al vino bianco	13,00 euro
Grigliata mista di carne	20,00 euro
Super grigliata con aggiunta di filetto, verdure, scamorza e uova (minimo per 2)	a persona 23,00 euro
Luganega alla griglia con patatine	9,00 euro
Wurstel con patatine	8,00 euro
Cotoletta di pollo alla Milanese.....	10,00 euro

I secondi sono accompagnati da un contorno.

SECONDI DI MARE

Spadellata di tonno fresco con verdure saltate	17,00 euro
Tagliata di tonno in crosta di pistacchi e capperi	17,00 euro
Trancio di tonno fresco dalla griglia con pomodorini	15,00 euro
Fritto misto	15,00 euro
Grigliata mista di pesce	22,00 euro
Spiedini di gamberi e calamari con patatine	16,00 euro
Filetto di branzino alla griglia	16,00 euro
Filetto di branzino con patate e pomodorini graten	18,00 euro
Branzino all'Incontro Servito intero, aperto e cotto in forno con erbe aromatiche. Pezzatura 700/800 gr	22,00 euro
Gamberoni alla griglia con verdure fresche	22,00 euro
Gamberoni al curry con riso pilaf	22,00 euro
Calamari teppitak alla griglia con verdure grigliate	15,00 euro
Delizie del pescatore 2 scampi, 2 gamberoni, 2 spiedini e piccola frittura di calamari.....	24,00 euro

I secondi sono accompagnati da un contorno.

Nella preparazione dei piatti a base di pesce si utilizza prevalentemente prodotto fresco.
Talvolta per esigenze di mercato, potrà essere congelato o surgelato.

CONTORNI

Misto di verdure alla griglia	6,00 euro
Misto di verdure alla griglia XXL	8,00 euro
Insalata mista	5,00 euro
Patatine fritte	5,00 euro
Patate al vapore	5,00 euro
Verdure miste cotte al vapore	6,00 euro

INSALATONE

Insalata primavera (insalata mista, tonno e mozzarella)	8,00 euro
Insalata rustica (insalata mista, tonno, scaglie di grana, mozzarella, uovo)	9,00 euro
Insalata nizzarda (lattuga, fagiolini, pomodori, acciughe, olive, uova, capperi)	9,00 euro
Insalata strazzanella (insalata mista, rucola, olive verdi, insalata di mare, salmone)	10,00 euro
Insalata Chicchirichì (insalata mista, rucola, julienne di cotoletta di pollo, uovo, mais)	10,00 euro
Insalata estiva (insalata mista, carote, cetrioli, mele e noci)	9,00 euro
Insalata Maria Luigia (insalata mista, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano, pere)	10,00 euro

LA PIZZA AL TRANCIO

LE SPECIALI

Pizza del Nonno Luca (cotto, stracchino e Rizzoli).....	10,00 euro
La Butterina - <i>prodotto De.C.O. a km 0</i> con polpa di pomodoro Multi e caciotta La Butterina	9,00 euro
Gran Bologna (mortadella, pistacchio)	9,00 euro
Bufalina* (bufala, rucola, pomodorini)	10,00 euro
Della Chef con radicchio, scamorza e pancetta.....	9,00 euro
Golosa con lardo, tartufo e grana	10,00 euro
Bismark con uovo e pancetta	9,00 euro
Sfiziosa con salmone, Philadelphia e mandorle	10,00 euro
2013 - Rizzoli, cipolla, gorgonzola	11,00 euro
1995 - Rucola e gamberetti in salsa rosa	11,00 euro

*La mozzarella di bufala viene aggiunta a freddo al termine della cottura

LA PIZZA AL TRANCIO

All'Incontro

con peperoni, melanzane e carciofi.....	8,50 euro
Margherita	6,00 euro
Napoletana.....	7,50 euro
Culatello di Zibello.....	11,00 euro
Culatello di Zibello e porcini	13,00 euro
Culatello di Zibello e gorgonzola	12,00 euro
Culaccia	10,00 euro
Crudo di Parma	9,00 euro
Crudo di Parma, rucola e grana	12,00 euro
Crudo di Parma e funghi champignon.....	9,50 euro
Crudo di Parma e funghi Porcini.....	12,00 euro

Crudo di Parma, funghi Porcini e grana	13,00 euro
Crudo di Parma e funghi chiodini	9,50 euro
Crudo di Parma e gorgonzola.....	9,50 euro
Prosciutto di Praga	8,50 euro
Prosciutto di Praga e scamorza	9,50 euro
Prosciutto cotto	8,50 euro
Prosciutto cotto e champignon	9,50 euro
Prosciutto cotto e porcini.....	11,00 euro
Prosciutto cotto e funghi.....	9,00 euro
Prosciutto cotto e carciofi	9,50 euro
Prosciutto cotto e melanzane.....	9,00 euro
Prosciutto cotto e gorgonzola	9,50 euro
Contadina con pomodorini e rucola	8,00 euro
Cenerentola con rucola e stracchino	8,50 euro
Ortolana con asparagi, zucchine e carote cotte al vapore	8,00 euro
Frutti di mare	11,00 euro
Philadelphia, rucola, crudo	10,00 euro
Rucola, pomodoro, tonno	9,00 euro
Salmone	9,00 euro
Salmone, rucola, pomodorini	10,00 euro
Bufala* (salsa pomodoro e bufala).	9,00 euro
Speck	8,00 euro
Speck e Brie	9,00 euro
Speck e gorgonzola	9,00 euro
Ilaria con speck e mascarpone	9,00 euro
La Bomba con salsiccia, cipolla e gorgonzola	9,00 euro
Gorgonzola.....	8,00 euro
Gorgonzola e cipolla	8,50 euro

4 formaggi con gorgonzola, stracchino, mozzarella e grana	9,00 euro
Lardo di colonnata	8,00 euro
Salsiccia	7,50 euro
Salsiccia e patatine fritte	8,50 euro
Patatine fritte.....	8,00 euro
Würstel	7,50 euro
Würstel e patatine	8,50 euro
Salamino piccante	8,00 euro
Acciughe e salame piccante	9,00 euro
Acciughe piccanti «Rizzoli»	10,00 euro
Rustica con prosciutto cotto, salsa tartufo e grana.....	10,00 euro
Valtellina con bresaola, pecorino e rucola	9,00 euro
Marinara senza mozzarella con aglio e prezzemolo	5,50 euro
Tonno e cipolla.....	8,00 euro
Farcita con prosciutto cotto, funghi e carciofi	9,00 euro
Rucola porcini scaglie di grana	9,50 euro
Corolle di carciofo.....	8,00 euro
Funghi porcini	9,50 euro
Funghi champignon	8,00 euro
Boscaiola misto funghi	9,00 euro

EVENTUALI AGGIUNTE

Culatello di Zibello, alici Rizzoli, salsa tartufo, porcini, gamberetti, salmone	3,00 euro
Prosciutto cotto o crudo, lardo, speck, scamorza, mascarpone, acciughe, asparagi, carciofi, champignon, chiodini, funghi, grana, gorgonzola, peperoni, melanzane, zucchine, brie, salsiccia, salame piccante, stracchino, tonno, philadelphia	2,00 euro
Aglio, capperi, olive, pomodorini, würstel, cipolla.....	1,00 euro

HAMBURGER GOURMET

Hamburger di Chianina

Insalata verde, pomodoro, cipolla alla piastra, scamorza
accompagnato da patatine fritte e salse..... 12,00 euro

Hamburger di Chianina Special

Bacon, brie, uovo, insalata verde, pomodoro
accompagnato da patatine fritte e salse..... 14,00 euro

Hamburger del Boscaiolo

Carne di Chianina, speck e porcini
accompagnato da patatine fritte e salse..... 12,00 euro

LE BIRRE



4 Luppoli Lager – Angelo Poretti

Una pregiata lager, generosamente luppolata, dal corpo rotondo e caratterizzata dalla spiccata armonia fra la fragranza del malto e i profumi del luppolo.

Ideale con primi piatti dal gusto rotondo e formaggi di media stagionatura o in accompagnamento a piatti costruiti attorno a cereali, verdure e pesci bianchi.

Grado Alcolico: 5.5% VOL

20 cl 3,00 euro

40 cl 5,00 euro



6 Luppoli Bock Rossa – Angelo Poretti

Una birra dal gusto di malto tostato con venature di caramello e liquirizia. Un'intensa luppolatura per una rossa corposa dalla spiccata personalità.

Ideale con formaggi stagionati erborinati e selvaggina o in accompagnamento a piatti caratterizzati da ingredienti intensi e lunghe cuture. Perfetta anche con dolci a base di cioccolato.

Grado alcolico: 7.0% VOL

30 cl 4,00 euro

40 cl 6,00 euro



9 Luppoli American Ipa – Angelo Poretti

Una birra ad alta fermentazione dall'amaro accentuato. La sua personalità esplosiva è caratterizzata da uno speciale bouquet di luppoli che conferiscono un intenso aroma floreale e agrumato.

Ideale con formaggi erborinati e salumi dolci o in accompagnamento a carni ricche e saporite.

Grado Alcolico: 5.9% VOL

30 cl 4,00 euro

40 cl 6,00 euro



Grimbergen Blanche – Angelo Poretti

Autentica bière blanche belga accompagnata dal carattere deciso di una birra d'abbazia. Questa birra ad alta fermentazione è caratterizzata da un colore chiaro, naturalmente torbido, tipico delle bières blanches. Il suo gusto è rinfrescante e contraddistinto da intensi aromi fruttati e speziati.

Ideale come aperitivo o in accompagnamento ad antipasti e primi con frutti di mare o ad una grigliata di pesce.

Grado Alcolico: 6.0% VOL

25 cl 4,50 euro

50 cl 6,50 euro



Grimbergen Double – Angelo Poretti

Birra ad alta fermentazione che si contraddistingue per un colore ambrato carico e un gusto ampio e articolato. Queste caratteristiche pronunciate derivano dalla miscela di diversi tipi di malto che le donano forti sentori caramellati.

Si sposa perfettamente con carni di manzo e formaggi stagionati

Grado Alcolico: 6.0% VOL

25 cl 4,50 euro

50 cl 6,50 euro



Cortigiana - Birra del Borgo

La cortigiana usa le sottili armi della seduzione per conquistare ogni palato. Dapprima irretisce con la sua disarmante freschezza, poi rivela un carattere appena più deciso che conduce senza indugi al secondo sorso. Difficile resistere al suo aroma ammaliante, in cui i profumi agrumati e floreali dati dal luppolo si sposano alle note mielate del malto. Un'intrigante nota speziata sul finale aggiunge complessità ad una birra decisamente beverina!

Si concede ad ogni abbinamento ma trova l'unione ideale con la frittura.

Grado Alcolico: 5.0% VOL

75 cl 13,00 euro



Duchessa - Birra del Borgo

Birra al farro, prodotto tipico del territorio. Prendendo ispirazione dalle classiche Saison Belge conquista con la sua piacevolezza e la sua fresca eleganza. La schiuma abbondante e pannosa libera aromi fruttati (banana, ananas, frutta tropicale) e floreali ravvivati dal leggero e piacevole pepato. La gasatura fine, la leggera acidità e la luppolatura moderata la rendono una birra fresca, mai stucchevole, piacevole dall'inizio alla fine.

Ottima come aperitivo o in abbinamento a robiole o delicati antipasti di pesce.

Grado Alcolico: 5.8% VOL

75 cl 13,00 euro



Paulaner Weissbier

Per gli appassionati di birra, la nostra Weissbier è una delle migliori al mondo, per gli esperti è un capolavoro. Da diverse generazioni i nostri abili birrai hanno infuso in questa bevanda amore, passione, esperienza e tempo. Siamo particolarmente orgogliosi dello straordinario procedimento di birrificazione Paulaner con il "lievito in sospensione", che concede alla birra la sua torbidità uniforme, una qualità costante e un gusto unico.

Grado Alcolico: 5.5% VOL

75 cl 13,00 euro



Estrella Galicia- gluten free

Una gluten free dai sapori semplici e lineari.

Si distingue per la sua amarezza, intensa e prolungata. Il suo aroma ricorda l'orzo e il malto da cui deriva, con note tostate e evocazioni di frutta secca. Birra luppolata, leggermente floreale e vegetale, moderatamente alcolica, lascia un piacevole calore in bocca come promemoria del suo passaggio.

Grado Alcolico: 4.7% VOL

33 cl 4,00 euro



Tourtel - analcolica

100% Puro Malto. La genuinità delle materie prime accuratamente selezionate, l'esclusivo processo produttivo, totalmente naturale e identico a quello delle birre alcoliche, conferiscono a Tourtel il gusto pieno e rinfrescante tipico di una buona lager o pils.

Grado Alcolico: 0.5% VOL

33 cl 3,50 euro

ALLERGIE ALIMENTARI

“A seguito dell’entrata in vigore del regolamento (EU) 1160/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, si rende noto alla Spettabile Clientela che i nostri preparati potrebbero contenere tracce di:

- Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
- Crostacei e relativi prodotti
- Uova e relativi prodotti
- Arachidi e relativi prodotti
- Semi di soia e relativi prodotti
- Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
- Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciolo, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noce del Queensland e relativi prodotti
- Sedano e relativi prodotti
- Senape e relativi prodotti
- Semi di sesamo e relativi prodotti
- Diossido di zolfo e solfiti a concentrazione maggiori di 10 mg/Kg o 10 mg/Lt riportati come SO₂
- Lupino e relativi prodotti
- Molluschi e relativi prodotti

Per la vostra salute e per aiutarci nel nostro lavoro è indispensabile che comunichiate al momento dell’ordinazione eventuali allergie alimentari vostre o della vostra famiglia.

Insieme a voi controlleremo gli alimenti presenti in ogni piatto e concorderemo un menu che non provochi fenomeni di allergie alimentari.

La pasta fresca fatta in casa dopo la realizzazione viene abbattuta, mantenendo la catena del freddo a -30°C e successivamente conservata a -18°C.

Nella preparazione dei piatti a base di pesce si utilizza prevalentemente prodotto fresco. Talvolta per esigenze di mercato, potrà essere congelato o surgelato.