

VORSPEISEN

PARMIGIANA DI MELANZANE / ZUCCHINE AUBERGINEN-AUFLAUF / ZUCCHINI	18,00
GAMBERI / TONNO ROSSO / FINOCCHI / AVOCADO GARNELEN / THUNFISCH / FENCHEL / AVOCADO	22,00
POLIPO ARROSTITO / TOBINAMBUR / SALSA MENTA PULPO VOM GRILL / TOBINAMBUR / MINZSAUCE	22,00
VITELLO TONNATO KALBSFLEISCH IN SCHEIBEN / THUNFISCHSAUCE	18,00
ANIMELLE DI VITELLO / FUNGHI PIOPPINI KALBSBRIES / PIOPPINI-PILZE	22,00

NUDELGERICHTE

TAGLIOLINI / TARTUFO AUTUNNALE DÜNNE NUDELN / HERBSTTRÜFFEL	28,00
RISOTTO / RADICCHIO DI TREVISO / GORGONZOLA / RIDUZIONE BASAMICA RISOTTO / TREVISO RADICCHIO / GORGONZOLA / BALSAMICO REDUKTION	22,00
SPAGHETTI CACIO E DUE PEPI / SPAGHETTI / PARMESAN & PECORINO / TASMANISCHER BERGPFEFFER & TELLICHERRY PFEFFER	18,00

HAUPTSPEISEN

CODA DI ROSPO / POMODORO MEDITERRANEO / VERDURE SEETEUFELFILET / MEDITERRANE TOMATEN / GEMÜSE	32,00
SPIGOLA AL FORNO PER DUE PERSONE / SPINACI / PATATE GANZE WOLFSBARSCH FÜR ZWEI PERS. / SPINAT / KARTOFFELN am Tisch filetiert	p.P.32,50
ARROSTO DI VITELLO / SEDANO RAPA / PATATE GRADINATE GESCHMORTES KALBS-BUGBLATT / SELLERIE PÜREE / KARTOFFELGRATIN	36,00
CARRE DI AGNELLO / FAGIOLINI VERDI / PATATE ROSMARINO LAMMKARRÉ KRÄUTER / GRÜNE BOHNEN / ROSMARINKARTOFFEL	36,00
COSTATA DI VITELLO TIROLLESE / CAVOLO BIANCO / GRATEN DI PATATE TIROLER KALBSKOTELETT / WEISSE KOHL / KARTOFFELLGRATIN	36,00
BISTECCA DI MANZO GIOVANE DRY-AGED / VERDURE E PATATE FÄRSE-ROASTBEEF DRY-AGED / GEMÜSE / KARTOFFELLGRATIN FÜR ZWEI PERS. am Tisch tranchiert	p.P. 39,00

Die Geschwister Vincenzo & Mariagrazia sorgen sich um eine angenehme Zeit im La Fenice.

4 Gänge Degustations Menü

Wir servieren unser Menü nur Tischweise

*SALUTO DALLA CUCINA
GRUß AUS DER KÜCHE*

*POLIPO ARROSTITO / TOBINAMBUR / SALSA MENTA
PULPO VOM GRILL / TOBINAMBUR / MINZSAUCE*

2021 Pinot Grigio * *Gerlan* • (Alto Adige)

*TAGLIOLINI / TARTUFO AUTUNNALE
DÜNNE NUDELN / HERBSTTRÜFFEL*

2017 Magnificat • Colli Bolognesi ** Az. Agr. *Gaggioli* • Zola Predosa (Emilia Romagna)

*ARROSTO DI VITELLO / SEDANO RAPA / PATATE GRADINATE
GESCHMORTES KALBS-BUGBLATT / SELLERIE PÜREE / KARTOFFELGRATIN*

2016 Montepiano Riserva *** *Trottolo* • (Toscana)

*CIAMBELLE DI MELA / SALSA VANIGLIA / GELATO
APFELKUCHL / VANILLESAUCE / EIS*

4 Gänge Menü 80 € pro Person

Optional

Abbinamento vino al calice 3 etichette

Weinreise mit 3 Etiketten 0,1l € 24

Weinreise mit 4 Etiketten 0,1l € 32

* Ausgebaut in Edelstahltanks ** Ausgebaut im Barrique Fass *** Ausgebaut im großen Holzfass

Liste der Allergene

1 Weizen | 2 Dinkel | 3 Roggen | 4 Gerste | 5 Hafer | 6 Krebstiere | 7 Eier | 8 Fisch | 9 Erdnüsse | 10 Sojabohnen | 11 Milch / Laktose | 12 Mandeln | 13 Haselnüsse | 14 Cashewnüsse
15 Walnüsse | 16 Pistazie | 17 Sellerie | 18 Senf | 19 Sesamsamen | 20 Schwefeldioxid/Sulfite | 21 Lupinen | 22 Weichtiere