

VORSPEISEN

<i>PARMIGIANA DI MELANZANE / ZUCCHINE</i> <i>AUBERGINEN-AUFLAUF / ZUCCHINI</i>	18,00
<i>POLIPO ARROSTITO / TOBINAMBUR / SALSA MENTA</i> <i>PULPO VOM GRILL / TOBINAMBUR / MINZSAUCE</i>	24,00
<i>VITELLO TONNATO</i> <i>KALBSFLEISCH IN SCHEIBEN / THUNFISCHSAUCE</i>	18,00
<i>ANIMELLE DI VITELLO / CARCIOFI</i> <i>KALBSBRIES / ARTISCHOCKEN</i>	24,00
<i>INSALATE VARIE / AVOCADO / NOCE</i> <i>VERSCHIEDENE SALATE / AVOCADO / WALNUSS</i>	14,00

NUDELGERICHTE

<i>TAGLIOLINI / TARTUFO INVERNALE</i> <i>DÜNNE NUDELN / WINTERTRÜFFEL</i>	28,00
<i>LINGUINE / VONGOLE VERACE</i> <i>LINGUINE / VENUSMUSCHELN</i>	22,00
<i>RAVIOLI DI BURRTA / FUNGHI PIOPPINI</i> <i>BURRATA RAVIOLI / PIOPPINI PILZE</i>	22,00
<i>SPAGHETTI CACIO E DUE PEPI</i> <i>SPAGHETTI / PARMESAN & PECORINO / TASMANISCHER BERGPFEFFER</i>	18,00

HAUPTSPEISEN

<i>MERLUZZO / SALSA AL VERMOUTH / VERDURE MISTE</i> <i>SKREY (WINTERKABELJAU) / VERMUTHSAUCE / VERSCHIEDENE GEMÜSE</i>	32,00
<i>SPIGOLA AL FORNO PER DUE PERSONE / SPINACI / PATATE</i> <i>GANZE WOLFSBARSCH FÜR ZWEI PERS. / SPINAT / KARTOFFELN</i> <i>am Tisch filetiert</i>	p.P.35,00
<i>CARRE DI AGNELLO / FAGIOLINI VERDI / PATATE ROSMARINO</i> <i>LAMMKARRÉ KRÄUTER / GRÜNE BOHNEN / ROSMARINKARTOFFEL</i>	36,00
<i>COSTATA DI VITELLO TIROLLESE / CAVOLO BIANCO / GRATEN DI PATATE</i> <i>TIROLER KALBSKOTELETT / WEISSE KOHL / KARTOFFELLGRATIN</i>	36,00
<i>BISTECCA DI MANZO GIOVANE DRY-AGED / VERDURE E PATATE</i> <i>FÄRSE-ROASTBEEF DRY-AGED / GEMÜSE / KARTOFFELLGRATIN FÜR ZWEI PERS.</i> <i>am Tisch tranchiert</i>	p.P. 39,00

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

4 Gänge Degustations Menü

Wir servieren unser Menü nur Tischweise

*SALUTO DALLA CUCINA
GRUß AUS DER KÜCHE*

*SALMONE SCOZZESE MARINATO / MAIONESE ALLA SENAPE E RAFANO
GEBEIZTER LACHS AUS SCHOTTLAND / SENF-MEERRETTICH-MAYONNAISE*

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

*TAGLIOLINI / TARTUFO INVERNALE
DÜNNE NUDELN / WINTERTRÜFFEL*

2018 Chardonnay ** *Feudi del Pisciotto* • (Sicilia)

*FILETTO DI VITELLO / SEDANO RAPA / PATATE GRADINATE
KALBSFILET / SELLERIE PÜREE / KARTOFFELGRATIN*

2016 Consilium Montalcino *** *Tassi* • (Toscana)

*CIAMBELLE DI MELA / SALSA VANIGLIA / GELATO
APFELKÜCHLE / 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 Edelstahl tanks ** 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