

VORSPEISEN

<i>OSTRICHE GRATINATE / SPINACI / SALSA ALLO CHAMPAGNE DREI AUSTERN / MARIE MORGANE / SPINAT GRATINIERT / CHAMPAGNASAUCE</i>	21,00
<i>PARMIGIANA DI MELANZANE / ZUCCHINE AUBERGINEN-AUFLAUF / ZUCCHINI</i>	18,00
<i>POLIPO ARROSTITO / PATATE / SEDANO / SALSA MENTA WARMER PULPO-SALAT / KARTOFFELN / SELLERIE / MINZSAUCE</i>	24,00
<i>VITELLO TONNATO KALBSFLEISCH IN SCHEIBEN / THUNFISCHSAUCE</i>	18,00
<i>ASPARAGI MISTI / UOVO / TARTUFO DI STAGIONE SPARGEL VARIATION / POCHIERTES EI / SEASON TRÜFFEL</i>	24,00
<i>CREMA DI ASPARAGI SPARGELCREME-SUPPE</i>	9,00

NUDELGERICHTE

<i>SPAGHETTI / GAMBERI / POMODORO / BURRATA SPAGHETTI / GARNELEN / TOMATEN / BURRATA KÄSE</i>	22,00
<i>GNOCCHETTI / CALAMARETTI / PISELLI E FAVE DI PRIMAVERA GNOCCHI / BABY-TINTENFISCH / ERBSEN / FRÜHLINGSBOHNEN</i>	22,00

HAUPTSPEISEN

<i>FILETTO DI ROMBO / SALSA ALLO ZAFFERANO / BIETOLA STEINBUTTFILET / SAFRANSAUCE / MANGOLD-GEMÜSE</i>	42,00
<i>SPIGOLA AL FORNO PER DUE PERSONE / SPINACI / PATATE GANZE WOLFSBARSCH FÜR ZWEI PERS. / SPINAT / KARTOFFELN am Tisch filetiert</i>	p.P. 35,00
<i>CARRE DI AGNELLO / FAGIOLINI / PATATE ROSMARINO / CIPOLLA DI TROPEA LAMMKARRÉ KRÄUTER / GRÜNE BOHNEN / ROSMARINKARTOFFEL / ZWIEBEL AUS TROPEA</i>	36,00
<i>COSTATA DI VITELLO / ASPARAGI BIANCHI / GRATEN DI PATATE KALBSKOTELETT / WEISSE SPARGEL / KARTOFFELGRATIN</i>	42,00
<i>FILETTO DI MANZO GIOVANE / SALSA AL PORTO VERDURE E PATATE RINDERFILET / PORTWEINSAUCE / GEMÜSE / KARTOFFELGRATIN</i>	44,00
<i>BISTECCA DI MANZO GIOVANE DRY-AGED / VERDURE E PATATE ROASTBEEF DRY-AGED / GEMÜSE / KARTOFFELGRATIN FÜR ZWEI PERS. 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 STAGIONALE
DÜNNE NUDELN / SEASON TRÜFFEL*

*2020 Chardonnay Pietrabilanca ** Castel del Monte • (Puglia)*

*CAPPELLO DEL PRESTE / SEDANO RAPA / PATATE GRADINATE
GESCHMORTES KALBS-BUGBLATT / SELLERIE PÜREE / KARTOFFELGRATIN*

*2021 Nebbiolo d'Alba "Sansteu" *** Az. Agr. Ghiomo • (Piemonte)*

*PANNA COTTA / FRAGOLE
PANNACOTTA / ERDBEEREN*

4 Gänge Menü 80 € pro Person

Optional

**Abbinamento vino al calice
Weinreise mit 3 Etiketten 0,1l € 24**

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