

## VORSPEISEN

UOVO / ZUCCA / BURRATA / TARTUFO FREILAND EI / KÜRBIS / BURRATA KÄSE / SEASON TRUFFEL	24,00
POLIPO ARROSTITO / PATATE / SALSA ALLA MENTA GEBRATENER OKTOPUS- / KARTOFFELN / MINZSAUCE	24,00
SEPIE / POLENTA BRAMATA AL NERO DI SEPIA / PETERSILIE TINTENFISCHE / SCHWARZ-POLENTA / PETERSILIE	22,00
SALMONE SCOZZESE MARINATO / MAIONESE SENAPE E RAFANO GEBEIZTER LACHS AUS SCHOTTLAND / SENF-MEERRETTICH-MAYONNAISE	22,00
PARMIGIANA DI MELANZANE / ZUCCHINE AUBERGINEN-AUFLAUF / ZUCCHINI	18,00
VITELLO TONNATO KALBSFLEISCH IN SCHEIBEN / THUNFISCHSAUCE	18,00
ANIMELLE DI VITELLO / FUNGHI / CIPOLLA DI TROPEA KALBSBRIES / KRÄUTER-SEITLING / ZWIEBEL AUS TROPEA	24,00

## NUDELGERICHTE

PASTA CORTA / POLIPO AL SUGO KURZE NUDELN / PULPO UND TOMATEN SAUCE	22,00
GNOCCHI DI PATATE / GORGONZOLA / FINFERLI KARTOFFELN-GNOCCHI MIT GORGONZOLA GEFÜLLTE / PFIFFERLINGEN	22,00
FETTUCCINE FUNGHI PORCINI BANDNUDELN / FRISCHE STEINPILZE	22,00
TAGLIOLINI / TARTUFO STAGIONALE DÜNNE NUDELN / SAISON TRÜFFEL	28,00

## HAUPTSPEISEN

SPIGOLA / SALSA AL PODODORO / SPINACI / PATATE WOLFSBARSCH / FISCHTOMATENSAUCE / SPINAT / KARTOFFELN	36,00
SOGLIOLA ALLA GRIGLIA / VARIAZIONE DI VERDURE / PATATE GANZE SEEZUNGE VOM GRILL / GEMÜSEVARIATION / KARTOFFELN	44,00
CARRE DI AGNELLO / FAGIOLINI / PATATE ROSMARINO / CIPOLLA DI TROPEA LAMMKARRÉ / GRÜNE BOHNEN / ROSMARINKARTOFFEL / ZWIEBEL AUS TROPEA	36,00
COSTATA DI VITELLO / CAVOLO BIANCHI / GRATEN DI PATATE KALBSKOTELETT / WEIßER KOHL / KARTOFFELGRATIN	42,00
FILETTO DI MANZO / SALSA AL PORTO VERDURE E PATATE RINDERFILET / PORTWEINSAUCE / GEMÜSE / KARTOFFELGRATIN	44,00
BISTECCA DI MANZO GIOVANE DRY-AGED / VERDURE E PATATE RINDER-ENTRECOTE DRY-AGED / GEMÜSE / KARTOFFELGRATIN FÜR ZWEI PERS.	p.P. 39,00

Die Geschwister Vincenzo, Pio & 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 / RAVANELLI / MAIONESE ALLA SENAPE E RAFANO  
GEBEIZTER LACHS AUS SCHOTTLAND / SENF-MEERRETTICH-MAYONNAISE*

*2021 La Rose de Manincor \* **Manincor** (Alto Adige)*

*\*\*\**

*TAGLIOLINI / TARTUFO STAGIONALE  
DÜNNE NUDELN / SEASON TRÜFFEL*

*2020 Chardonnay \*\* Cusumano • (Sicilia)*

*\*\*\**

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

*2021 Nebbiolo d'Alba \*\*\* • (Piemonte)*

*\*\*\**

*PANNA COTTA AL LIMONE / LAMPONI  
ZITRONEN-PANNACOTTA / HIMBEEREN*

**4 Gänge Menü 90 € 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