

VORSPEISEN

UOVO / FONDATA DI ASIAGO / TARTUFO DI STAGIONE FREILAND EI / ASIAGO KÄSE / SEASON TRÜFFEL	22,00
POLIPO ARROSTITO / PATATE VIOLA / SALSA ALLA MENTA GEBRATENER OKTOPUS / LILLA-KARTOFFELN / MINZSAUCE	24,00
CODA DI ARAGOSTA / SALSA AL MAIS / PER DUE PERSONE LANGUSTENSCHWANZ / MAIS CREME / FÜR ZWEI PERS.	p.P. 38,00
PARMIGIANA DI MELANZANE / ZUCCHINE AUBERGINEN-AUFLAUF / ZUCCHINI	18,00
VITELLO TONNATO KALBSFLEISCH IN SCHEIBEN / THUNFISCHSAUCE	18,00
ANIMELLE DI VITELLO / FUNGHI / SALSA AL COGNAC KALBSBRIES / CARDONCELLI PILZE / COGNAC-SAUCE	24,00

NUDELGERICHTE

SPAGHETTI / VONGOLE VERACE SPAGHETTI / VENUSMUSCHELN /	22,00
RAVIOLI DI ZUCCA / BURRO E SALVIA KÜRBISRAVIOLI / BUTTER UND SALBEI	22,00
FETTUCCHINE FUNGHI PORCINI BANDNUDELN / STEINPILZE	22,00

HAUPTSPEISEN

SPIGOLA / SALSA AL PODODORO / SPINACI / PATATE WOLFSBARSCH / FISCHTOMATENSAUCE / SPINAT / KARTOFFELN	36,00
SOGLIOLA ALLA GRIGLIA / VARIAZIONE DI VERDURE / PATATE GANZE SEEZUNGE / GEMÜSEVARIAATION / KARTOFFELN / FÜR ZWEI PERS. am Tisch filetiert	p.P. 44,00
CARRE DI AGNELLO / FAGIOLINI / PATATE ROSMARINO / CIPOLLA DI TROPEA LAMMKARRÉ / GRÜNE BOHNEN / ROSMARINKARTOFFEL / ZWIEBEL AUS TROPEA	38,00
COSTATA DI VITELLO / CAVOLO BIANCHI / GRATEN DI PATATE KALBSKOTELETT / WEIßER KOHL / KARTOFFELGRATIN	42,00
FILETTO DI MANZO / SALSA AL VINO ROSSO VERDURE / POLENTA RINDERFILET / ROTWEINSAUCE / GEMÜSE / POLENTA	44,00
BISTECCA DI MANZO GIOVANE DRY-AGED / VERDURE E PATATE RINDER-ENTRECOTE DRY-AGED / GEMÜSE / KARTOFFELLGRATIN FÜR ZWEI PERS. am Tisch tranchiert	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 / FINOCCHI / ARANCE
GEBEIZTER LACHS AUS SCHOTTLAND / FENCHEL / ORANGE*

2022 Sensuader * *Santa Barbare* (Marche)

*TAGLIOLINI / TARTUFO DI STAGIONE
DÜNNE NUDELN / SEASON TRÜFFEL*

2022 Chardonnay ** Cusumano • (Sicilia)

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

2021 Nebbiolo d'Alba *** • (Piemonte)

*TERRINA DI MELA / SORBETTO MELA / SALSIA VANIGLIA
WARME APFELTERRINE / APFEL-SORBET / VANILLE SAUCE*

BEN RYÉ * Passito di Pantelleria • DonnaFugata (Sicilia)

4 Gänge Menü 80 € pro Person

Optional

Weinreise mit 3 Etiketten 0,1l € 24

Weinreise mit 4 Etiketten 0,1l € 36

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