

VORSPEISEN

ANIMELLE DI VITELLO ARROSTO / FUNGHI PORCINI GEBRATEN KALBS-BRIES / STEINPILZE	26,00
PARMIGIANA DI MELANZANE / ZUCCHINE AUBERGINEN-AUFLAUF / ZUCCHINI	22,00
POLIPO ARROSTITO / SALSA ALLA MENTA / PATATE GEBRATENER OKTOPUS / MINZSAUCE / KARTOFFELN	24,00
SARDE FRITTE / CETRIOLI GEBRATENE SARDINEN ohne Gräten / GURKEN-SALAT.	18,00
GIRELLO DI VITELLO / SALSA TONNATO KALBSFLEISCH IN SCHEIBEN / THUNFISCHSAUCE	18,00
INSALATE VARIE / AVOCADO / FUNGHI VERSCHIEDENE SALATE / AVOCADO / PILZE	14,00

NUDELGERICHTE

RAVIOLI DI ZUCCA / BURRO E SALVIA HAUSGEMACHTE KÜRBIS RAVIOLI / BUTTER-SALBEI	22,00
SPAGHETTI / VONGOLE VERACE / POMODORO CONFIT SPAGHETTI / HERZMUSCHELN / TOMATEN-KONFIT leicht pikant	22,00
MEZZI PACCHERI / GAMBERI / FIORI DI ZUCCHINI / SALSA BISQUE KURZE NUDELN / GARNELEN / ZUCCHINI BLÜTEN / BISQUE-SAUCE	22,00
TAGLIOLINI AL TUORLO D'UOVO / TARTUFO DI STAGIONE FRISCHE SCHMALE EIER-BANDNUDELN / SEASON TRUFFEL	22,00

HAUPTSPEISEN

CODA DI ROSTO / POMODORO D'ATTERINO / FINOCCHI SEETEUFEL MEDALLION / DATTERINITOMATEN / FENCHELN	42,00
SOGLIOLA PER DUE PERSONE / SPINACI / PATATE GANZE SEEZUNGE FÜR ZWEI PERS. / SPINAT / KARTOFFELN am Tisch filetiert	p.P. 48,00
SELLA DI AGNELLO / FAGIOLINI / CIPOLLA DI TROPEA / PATATE ROSMARINO LAMMRÜCKEN / GRÜNE BOHNEN / ZWIEBEL AUS TROPEA / ROSMARINKARTOFFEL	38,00
CAPPELLO DEL PRETE / SEDANO RAPA / PATATE GRADINATE GESCHMORTES KALBS-BUGBLATT / SELLERIE PÜREE / KARTOFFELGRATIN	36,00
FILETTO DI MANZO / SALSA AL VINO ROSSO / CANTARELLI / GNOCCHO SEMOLINO RINDERFILET / ROTWEINSAUCE / PFIFFELINGEN / GNOCCHI	44,00
BISTECCA DI MANZO GIOVANE DRY-AGED / VERDURE E PATATE RINDER-ENTRECOTE DRY-AGED / GEMÜSE / KARTOFFELGRATIN FÜR ZWEI PERS. am Tisch tranchiert	p.P. 45,00

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

4 Gänge Degustations Menü 85 € p.P.

Wir servieren unser Menü nur Tischweise

SALUTO DALLA CUCINA / GRÜß AUS DER KÜCHE

*SALMONE SCOZZESE MARINATO / ARANCE
SCHOTTISCHER LACHS GEBEIZT / ORANGENFILETS*

2023 Falanghina * Villa schinosa (Puglia)

*TAGLIOLINI AL TUORLO D'UOVO / TARTUFO DI STAGIONE
FRISCHE SCHMALE EIER-BANDNUDELN / SEASON TRUFFEL*

2021 Chardonnay Flora ** Cantina Girilan • (Alto Adige)

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

2022 Rosso dei Notri • Tua Rita *** • (Toscana)

*TORTINO AL CIOCCOLATO / GELATO
OFENFRISCHER SCHOKOLADENAUF LAUF / EIS*

2021 Passito Lina • Stefano Antonucci *** • (Marche)

Weinreise mit 3 Etiketten 0,1l € 26 / 4 Etiketten 36 €