

## VORSPEISEN

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

## NUDELGERICHTE

RAVIOLI DELLA CASA / BURRO E SALVIA HAUSGEMACHTE RAVIOLI / BUTTER-SALBEI	22,00
FETTUCCHINE / FUNGI PORCINI BANDNUDELN / FRISCHE STEINPILZE	22,00
MEZZI PACCHERI / GAMBERI / SALSIA BISQUE KURZE NUDELN / GARNELEN / 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	38,00
SPIGOLA INTERA AL FORNO / VARIAZIONE DI VERDURE / PATATE GANZE WOLFSBARSCH / FÜR ZWEI PERS. / GEMÜSEVARIAATION / KARTOFFELN am Tisch filetiert	p.P.37,50
COSTOLETTE DI AGNELLO / FAGIOLINI / CIPOLLA DI TROPEA / PATATE ROSMARINO LAMMKOTOLETTS / GRÜNE BOHNEN / ZWIEBEL AUS TROPEA / ROSMARINKARTOFFEL	38,00
COSTATA DI VITELLO / FUNGHI / PATATE GRADINATE KOTOLETT VOM KALB / KRÄUTERSEITLINGE / KARTOFFELGRATIN	42,00
FILETTO DI MANZO / SALSIA AL VINO ROSSO / CANTARELLI / GNOCCHI SEMOLINO RINDERFILET / ROTWEINSAUCE / PFIFFELINGEN / GNOCCHI	44,00
BISTECCA DI MANZO 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 Tramari Rosé \* San Marzano (Puglia)  
Primitivo

\*\*\*\*\*

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

2021 Chardonnay Flora \*\* Cantina Girlan • (Alto Adige)  
Chardonnay

\*\*\*\*\*

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

2022 San Valentino • Villa Schinosa \*\*\* • (Puglia)  
Uva di Troia, Merlot, Syrah

\*\*\*\*\*

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

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

\*\*\*\*\*

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