

VORSPEISEN

<i>SALMONE MARINATO / ARANCE</i> GLEN DOUGLAS LACHS GEBEIZT / ORANGENFILETS	24,00
<i>ANIMELLE DI VITELLO ARROSTO / FUNGHI CARDONCELLI</i> GEBRATEN KALBS-BRIES / KRÄUTERSEITLINGE	26,00
<i>PARMIGIANA DI MELANZANE / ZUCCHINE</i> AUBERGINEN-AUFLAUF / ZUCCHINI	18,00
<i>POLIPO ARROSTITO / SALSA ALLA MENTA / PATATE</i> GEBRATENER OKTOPUS / MINZSAUCE / KARTOFFELN	24,00
<i>SARDE FRITTE / CETRIOLI</i> GEBRATENE SARDINEN / GURKEN-SALAT	18,00
<i>GIRELLO DI VITELLO / SALSA TONNATO</i> KALBSFLEISCH IN SCHEIBEN / THUNFISCHSAUCE	18,00
<i>INSALATE VARIE / AVOCADO / FUNGHI</i> VERSCHIEDENE SALATE / AVOCADO / PILZE	16,00

NUDELGERICHTE

<i>RAVIOLI DELLA CASA / BURRO E SALVIA</i> HAUSGEMACHTE RAVIOLI / BUTTER-SALBEI	22,00
<i>FETTUCCHINE / FUNGHI PORCINI</i> FRISCHE EIER-BANDNUDELN / STEINPILZE	22,00
<i>MEZZI PACCHERI / GAMBERI / SALSA BISQUE</i> KURZE NUDELN / GARNELEN / BISQUE-SAUCE	22,00
<i>TAGLIOLINI AL TUORLO D'UOVO / TARTUFO DI STAGIONE</i> FRISCHE SCHMALE EIER-BANDNUDELN / SEASON TRUFFEL	26,00

HAUPTSPEISEN

<i>CODA DI ROSTO / POMODORO D'ATTERINO / FINOCCHI</i> SEETEUFEL MEDALLION / DATTERINITOMATEN / FENCHELN	38,00
<i>SPIGOLA INTERA AL FORNO / SPINACI / PATATE</i> GANZE WOLFSBARSCH / FÜR ZWEI PERS. / SPINAT / KARTOFFELN am Tisch filetiert	p.P.37,50
<i>COSTOLETTE DI AGNELLO / FAGIOLINI / PATATE ROSMARINO</i> LAMMKOTOLETTS / GRÜNE BOHNEN / ROSMARINKARTOFFEL	42,00
<i>COSTATA DI VITELLO / FUNGHI / PATATE GRADINATE</i> KOTOLETT VOM KALB / KRÄUTERSEITLINGE / KARTOFFELGRATIN	42,00
<i>FILETTO DI MANZO / SALSA AL VINO ROSSO / CANTARELLI</i> RINDERFILET / ROTWEINSAUCE / PFIFFELINGEN	44,00
<i>BISTECCA DI MANZO DRY-AGED / VERDURE E PATATE</i> 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 90 € p.P.

Wir servieren unser Menü nur Tischweise

SALUTO DALLA CUCINA / GRÜß AUS DER KÜCHE

*SALMONE MARINATO / ARANCE
GLEN DOUGLAS LACHS GEBEIZT / ORANGENFILETS*

2023 Tramari Rosé * San Marzano (Puglia)

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

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

*GUANCIA DI VITELLO / SEDANO RAPA / PATATE GRADINATE
GESCHMORTES KALBSBACKEN / SELLERIE PÜREE / KARTOFFELGRATIN*

2022 San Valentino • Villa Schinosa *** • (Puglia)

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

ODER

*ASSORTIMENTO DI FORMAGGI ROBIOLA
VERSCHIEDENE ROBIOLA KÄSE / MARMELADE*

2022 Moscato di Trani * Villa Schinosa

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