

VORSPEISEN

UOVO / SPUMA DI PATATE O / TARTUFO NERO FREILAND EI / KARTOFFELN-SCHAUM / SCHWARZE TRÜFFEL	18,00
PARMIGIANA DI MELANZANE / ZUCCHINE AUBERGINEN-AUFLAUF / ZUCCHINI	18,00
POLIPO ARROSTITO / SALSA ALLA MENTA GEBRATENER OKTOPUS / MINZSAUCE	24,00
SFORMATO DI ALICI E PATATE SARDELLEN-KARTOFFELN-FLAN	22,00
VITELLO TONNATO KALBSFLEISCH IN SCHEIBEN / THUNFISCHSAUCE	18,00
ANIMELLE DI VITELLO / CARCIOFI KALBSBRIES / ARTISCHOCKEN	24,00

NUDELGERICHTE

RAVIOLI / DUE CACIO E DUE PEPI HAUSGEMACHTE RAVIOLI / PARMESAN UND PECORINO TASMANISCHER BERGPFEFFER UND WILDPFEFFER AUS MADAGASCAR	22,00
LASAGNE / RAGÙ DI ANITRA / SPUGNOLE LASAGNE / ENTENRAOUT / MORCHELN	22,00
RISOTTO / PISELLI / PROVOLA RISOTTO / ERBSEN / PROVOLA	22,00
TAGLIOLINI / TARTUFO DI STAGIONE DÜNNE NUDELN / SEASON TRÜFFEL	26,00

HAUPTSPEISEN

FILETTO DI MERLUZZO / SALSA AL PODODORO / SPINACI / PATATE SKRAIFILET (Winterkabeljau) FISCHTOMATENSAUCE / SPINAT / KARTOFFELN	36,00
SPIGOLA INTERA AL FORNO / VARIAZIONE DI VERDURE / PATATE WOLFSBARSCH / GEMÜSEVARIATION / KARTOFFELN / FÜR ZWEI PERS. am Tisch filetiert	p.P.37,50
CARRE DI AGNELLO / FAGIOLINI / PATATE ROSMARINO / CIPOLLA DI TROPEA LAMMKARRÉ / GRÜNE BOHNEN / ROSMARINKARTOFFEL / ZWIEBEL AUS TROPEA	38,00
COSTATA DI VITELLO / CAVOLO BIANCO / 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 / KARTOFFELGRATIN FÜR ZWEI PERS. am Tisch tranchiert	p.P. 42,00

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 / ARANCE

SCHOTTISCHER LACHS GEBEIZT / ORANGENFILETS

2022 Pinot Bianco * San Michael Eppan (Alto Adige)

TAGLIOLINI / TARTUFO DI STAGIONE

DÜNNE NUDELN / SEASON TRÜFFEL

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

CAPPELLO DEL PRETE / SEDANO RAPA / PATATE GRADINATE

GESCHMORTES KALBS-BUGBLATT / SELLERIE PÜREE

KARTOFFELGRATIN

2020 Rubesco Lungarotti • Sangiovese *** • (Umbria)

TERRINA DI MELA / SORBETTO MELA / SALSA VANIGLIA

WARME APFELTERRINE / APFEL-SORBET / VANILLE SAUCE

Passito di Pantelleria • DonnaFugata * (Sicilia)

4 Gänge Menü 85 € pro Person

Optional

Weinreise mit 3 Etiketten 0,1l € 26

Weinreise mit 4 Etiketten 0,1l € 36

*** Ausgebaut in Edelstahltanks**

**** Ausgebaut im Barrique Fass**

***** Ausgebaut im großen Holzfass**

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO -
TENUTA DONNA VITTORIA 0,5 L. 30 EURO**