



Il Giorno di Natale

Christmas Day

25.12. 2017

Gran Benvenuto dello Chef

Fritto di fiori di zucca e primizie croccanti ... di stagione
Fried zucchini flowers and crunchy vegetables ... in season

Prosciutto crudo di Langhirano (24 mesi) tagliato a coltello
Hand sliced Parma ham (24 months)

Polentina morbida con i funghi di bosco
Country polenta with wild mushrooms

Spuma di patate con i "botoetti"
Potato mousse with baby artichokes

Flan di radicchio su crema di zucca marina con mandorle tostate
Radicchio flan on velvet pumpkin cream and toasted almonds

Tortellini di Valeggio in brodo di cappone
Tortellini stuffed pasta from Valeggio in capon soup

Cappone ripieno di castagne con radicchio in confit e patate al forno
Capon filled with chestnuts with radicchio from Treviso and roasted potatoes

Crema allo zabaione con i Baicoli
Zabaglione cream with Venetian bisquits

Il panettone della Taverna la Fenice
Panettone cake from Taverna la Fenice

Clementine, frutti della passione, mandorlato, fichi secchi, datteri...
Clementines, passion fruits, nougat, dry figs, dates,

Price per person € 60,00

Bevande Escluse – Drink not included

Il prezzo del menu è da intendersi a persona ed include il coperto ed il servizio

Price is per person and includes service and cover charge

Taverna La Fenice San Marco 1939 30124 Venezia - Tel 041 5223856 Fax 041 5237866

info@ristorantela fenice.it - www.ristorantela fenice.it