



TAVERNA LA FENICE LA NOSTRA STORIA

Fin dagli anni della Belle Époque la "Taverna la Fenice" è un atteso appuntamento per i veneziani e per il jet-set, prima e dopo le rappresentazioni liriche, favorito anche dalla vicinanza al celebre teatro. Questa fama resiste perfettamente nel tempo e la Taverna oggi è considerata da molte riviste uno dei ristoranti più trendy di Venezia. Il menu offre piatti della tradizione veneziana interpretati in chiave moderna e tutto lo staff saprà rendere la vostra visita unica... un'esperienza sensoriale all'insegna del gusto e del relax.

Intrigante è la porta segreta che collega la Taverna al Teatro... nella sua storia è stata attraversata da scrittori, imprenditori, cantanti e artisti famosissimi che preferivano evitare l'ingresso principale per incontrarsi all'interno in maniera più discreta. E tutti finivano sempre per coccolarsi con un piatto e un cocktail d'autore..

TAVERNA LA FENICE OUR STORY



Since the dawn of the *Belle Epoque*, "Taverna la Fenice" was a landmark for the Venetians and international jet set before and after the opera, considering the proximity to the majestic Teatro la Fenice. It is still today one of the "places to be" in Venice, in fact travel magazines name it as one of the trendiest restaurants in Venice. We present traditional dishes with a contemporary twist: our staff will guide you through a unique sensory experience in total relaxation.

Not many know that "Taverna" has a secret door that connects it to the theater, during the years celebrities, actors, writers, artists and singers used it to discretely exit the theatre maintaining their privacy. Of course passing through "Taverna" was always the chance for them to enjoy a gourmet delicacy and a cocktail...

"BENVENUTI ALLA TAVERNA LA FENICE"



A N T I P A S T I

SPUMA DI PATATE COME DA NOSTRA TRADIZIONE Our traditional potato mousse *(Chardonnay, Benefizio Pomino DOC 2017 €15)	€19
FRITTO DI VERDURINE DELL'ISOLA DI SANT'ERASMO  Deep fried vegetables from Saint Erasmus island (Glera, C. Bianche prosecco superiore Brut €8)	€19
SPAGHETTI DI ZUCCHINE, QUENELLE DI BARBABIETOLA E PISTACCHIO RUCOLA LIQUIDA E MENTA  Zucchini noodles, beetroot quenelle, pistachio, mint and liquid rocket (Caricante, Tasche d'Almerita Buonora DOC 2017 €10)	€16
INSALATA DI CASTRAURE CON SCAGLIE DI GRANA, RAVANELLI, FINOCCHI E VINAIGRETTE AGLI AGRUMI Artichoke "castraure" salad with Parmesan cheese, radishes, fennels and citrus vinaigrette (Vermentino, Frescobaldi IGT 2016 €14)	€20
TARTARE DI BIANCA PIEMONTESE ALLA "FIGARO" Delicate beef tartare "Figaro" style (Merlot, Cabernet, Pinot nero, Venko DOC 2013 €12)	€30
VITELLO TONNATO CON FIORI DI CAPPERO Veal with tuna sauce and caper flowers (Cortese, Soldati Brut millesimato €13)	€20

*Il vino al calice che consigliamo di abbinare al piatto
Wine pairing by the glass



P R I M I P I A T T I

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON ARIA DI POMODORO FRESCO E BASILICO 🍃 €18
Spaghetti "Chitarra" style with fresh tomato and basil
*(Friulano, Tenuta St. Helena DOC 2018 €9)

CARBONARA DI ASPARAGI, SPUMA D'UOVO E CREMA DI PECORINO €22
Green asparagus carbonara with egg mousse and pecorino cheese cream
(Syrah e vermentino, Marchesi de Frescobaldi Rosè Alie IGT 2018 €12)

STRANGOLAPRETI DI RICOTTA AFFUMICATA DELL'ALPAGO E SPINACI
CON CREMA DI PISELLI E PISTILLI DI ZAFFERANO €24
Smoked ricotta cheese from Alpago and spinach strangolapreti
with pea cream and saffron pistils
(Corvina, Corvinone e Rondinella, Torre d'Orti Val. Classico 2018 €12)

CANNELLONI VERDI CON RAGÚ DI ANATRA, ASIAGO E PIOPPINI TRIFOLATI €25
Green cannelloni with duck ragout and sautéed Pioppini mushrooms
(Sangiovese, De' Frescobaldi Montesodi IGT 2015 €18)

"RISOTTO SECOE", ANTICA RICETTA DELLA TRADIZIONE VENEZIANA €26
(MIN. PER 2)
"Risotto Secoe" Ancient Venetian recipe
(Merlot, Fantinel La Roncaia Fusco DOC 2014 €15)

*Il vino al calice che consigliamo di abbinare al piatto
Wine pairing by the glass



S E C O N D I P I A T T I

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON POLENTA GREZZA DI MARANO Thin calf's liver "Veneziana" style with corn polenta from Marano *(Nebbiolo, Barbera e Merlot, Gaja Sito Moresco DOC 2017 €22)	€28
MORBIDO DI VITELLO CON SALSA AL DRAGONCELLO FRESCO SU PURÈ DI PATATE E CAVOLFIOR E AI SEMI DI SENAPE Tender veal escalope with tarragon sauce, soft potatoes and cauliflower with mustard seeds (Sangiovese, De' Frescobaldi Montesodi IGT 2015 €18)	€28
FILETTO DI MANZO ALL'AMARONE CON PATATE FONDENTI BURRO E ROSMARINO Amarone wine beef fillet with sautéed potatoes with butter and rosemary (Merlot, Cabernet e Barbera, Ca' Orologio Calaone DOC 2016 €16)	€38
CHATEAUBRIAND CLASSICO, LA SUA SALSA E LE VERDURINE DI STAGIONE Classic chateaubriand with vegetables and sauce (Sangiovese, Merlot, Tenuta Luce Lucente IGT 2016 €20)	€45
FILETTO FLAMBÈ ALLA VORONOFF CON SPINACINO SALTATO IN AGLIO OLIO E PEPERONCINO Beef fillet flambé "Voronoff" style, with spinach sautéed with garlic, oil and chili pepper (Merlot, Lamaione IGT 2013 €25)	€50
INVOLTINI DI FARAONA RIPIENI DI BOTOI, SERVITI CON LA PEPERONATA DI NONNA MARIA Guinea fowl stuffed with "botoi", served with "la peperonata di Nonna Maria" (Merlot, Fantinel La Roncaia Fusco DOC 2014 €15)	€35

*Il vino al calice che consigliamo di abbinare al piatto
Wine pairing idea by the glass



D O L C I

SORBETTO AL LIMONE CON MIRTILLI E MENTA Lemon sorbet with blueberries and mint	€11
MOUSSE AL CIOCCOLATO 72% SU TERRA DI CACAO Chocolate mousse 72% with cocoa grains *(Trebbiano, Malvasia, Vinsanto del Chianti classico DOC 2015 €12)	€14
TIRAMISÚ DELLA FENICE Fenice tiramisù (Vespaioia, Torcolato doc 2015 €15)	€12
MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA E FRAGOLE Millefeuille with custard and strawberry (Malvasia di Salina IGT 2016 €14)	€12
CREPES FALAMBÈ AL PROFUMO D'ARANCIA CON CREMA PASTICCERA Crepes flambè orange scented with custard (Sauvignon Blanc, Grechetto, Muffato della Sala IGT 2011 €18)	€20
SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDE E MARMELLATE Selection of cheeses served with fruit mustard and marmalade	€20

*Il vino al calice che consigliamo di abbinare al piatto
Wine pairing idea by the glass

COPERTO/COVER CHARGE €5,00 PER PERSONA
SERVIZIO/SERVICE 10%



A L L E R G E N I

LISTA DEGLI ALLERGENI

Allergens

- CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Cereals containing gluten
- CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
Crustaceans and products thereof
- UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
Eggs and products thereof
- PESCE
Fish
- ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
Peanuts and products thereof
- SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
Soybeans and products thereof
- LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
Milk and products thereof
- FRUTTA A GUSCIO
Nuts
- SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
Celery and products thereof
- SENAPE E PRODOTTI A ABSE DI SENAPE
Mustard and products thereof
- SEMI DI SESAMO
Sesame seeds and products thereof
- ANIDRIDE SOLFOROSA
Sulphur dioxide and sulphites
- LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
Lupin and products thereof
- MOLLUSCHI
Molluscs and products thereof

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE IL NOSTRO PERSONALE SAPRÁ CONSIGLIARVI
NEL MIGLIORE DEI MODI

Our staff will be happy to help you choose the best dishes related to any specific food allergy or
intolerance issue