



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

FRITTO DI FIORI DI ZUCCA E VERDURINE DI STAGIONE Deep fried zucchini flowers and seasonal vegetables *(Glera, Prosecco Bepi DOCG Brut €10)	€20
SPUMA DI PATATE COME DA NOSTRA TRADIZIONE Our traditional potato mousse *(Chardonnay, Benefizio Pomino DOC 2019 €18)	€20
INSALATA DI CASTRAURE CRUDE E PUNTARELLE, SCAGLIE DI GRANA, SEMI DI ZUCCA, DATTERINI E VINAIGRETTE AGLI AGRUMI Raw baby artichokes salad and puntarelle chicory, Grana cheese flakes, pumpkin seeds, cherry tomatoes and citrus vinaigrette *(Pinot Nero, Nals Margreid DOC 2020 €12)	€20
TARTARE DI BIANCA PIEMONTESE ALLA "FIGARO" Delicate beef tartare "Figaro" style *(Venko DOC 2014 €12)	€32
VITELLO TONNATO CON FIORI DI CAPPERO Veal with tuna sauce and caper flowers *(Chiaretto Bardolino, Cavalchina 2020 €10)	€22
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP (24 MESI) TAGLIATO A COLTELLO Hand sliced Parma ham (24 months) *(Glera, Prosecco Bepi DOCG Brut €10)	€25
ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO CON UOVO IN CAMICIA DORATO White asparagus from Bassano with golden egg pochè *(Friulano, Tenuta Sant'Helena DOC 2020 €12)	€24

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

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





P R I M I P I A T T I

BIGOLI FRESCHI CON RAGU' DI GUANCIALE DI MAIALINO €25

Bigoli fresh pasta with baby pork ragout

*(Corvina, Corvinone e Rondinella, Valpolicella Ripasso Superiore, Torre d'Orti DOC 2018 €14)

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CARBONARA DI ASPARAGI VERDI
E FIORI DI ZUCCA CON SPUMA DI TUORLO €22

Spaghetti "Chitarra" style with green asparagus and
zucchini flowers carbonara with egg yolk mousse

*(Sauvignon, Tenuta San'Helena DOC 2020 €15)

GNOCCHETTI DI PATATE VIOLA CON CREMA LEGGERA DI
FORMAGGIO BLU ERBORINATO AL CACAO AMARO, RUM
E PEPE DI SICHUAN €24

Violet potato dumplings with light blu herbs cheese sauce,
hints of cocoa, rum and pepper from Sichuan

*(Corvina, Corvinone e Rondinella, Valpolicella Classico, Torre d'Orti DOC 2020 €12)

CANNELLONI VERDI CON RAGÚ DI ANATRA, ASIAGO DOP E CARCIOFI
Green cannelloni with duck ragout, Asiago cheese
and artichokes sautéed €26

*(Refosco, La Roncaia DOC 2014 €16)

"RISOTTO SECOE", ANTICA RICETTA DELLA TRADIZIONE VENEZIANA
(MIN. PER 2) €26

"Risotto Secoe" Ancient Venetian recipe

*(Merlot Fusco, La Roncaia DOC 2016 €14)

RISOTTO DELLO CHEF (MIN. PER 2) €26

Home risotto from our Chef (min. 2 persons)

*(Pinot Nero, Nals Margreid DOC 2020 €12)

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

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





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

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON POLENTA GREZZA DI MAIS MARANO Thin calf's liver "Veneziana" style with corn polenta from Marano *(Merlot, Syrah, Sangiovese, Gaja Promis DOC 2017 €25)	€32
MORBIDO DI VITELLO CON SALSA AL DRAGONCELLO FRESCO SU PURÈ DI PATATE E CAVOLFOIRE AI SEMI DI SENAPE Tender veal escalope with tarragon sauce, soft potatoes and cauliflower with mustard seeds *(Sangiovese, Morellino di Scansano DOCG 2019 €16)	€28
PETTO DI FARAONA AL TARTUFO NERO CON PATATE NOVELLE AL FORNO Guinea fowl breast with black truffle and baked early potatoes *(Refosco, La Roncaia DOC 2014 €16)	€32
FILETTO DI MANZO ALL'AMARONE CON PATATE FONDENTI BURRO E ROSMARINO Amarone wine beef fillet with sautéed potatoes with butter and rosemary *(Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Venegazzù della Casa €18)	€40
CHATEAUBRIAND CLASSICO, LA SUA SALSA E LE VERDURINE DI STAGIONE (MIN. PER 2) Classic chateaubriand with vegetables and sauce *(Sangiovese, Brunello di Montalcino Riserva, Castel Giocondo DOCG 2013 €35)	€45
FILETTO FLAMBÈ ALLA VORONOFF CON ERBETTE DI SANT'ERASMO SPADELLATE E PATATE AL BURRO Beef fillet flambé "Voronoff" style, with wild herbs sautéed and butter potatoes *(Merlot, Lamaione IGT 2013 €25)	€50

*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

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