



## 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

<u>FRITTO DI FIORI DI ZUCCA E VERDURINE DI STAGIONE</u> Deep fried zucchini flowers and seasonal vegetables *(Prosecco Brut Pepin De Eto DOCG Brut €10)	€22
<u>SPUMA DI PATATE COME DA NOSTRA TRADIZIONE</u> Our traditional potato mousse *(Friulano Sant'Helena DOC 2021 €12)	€20
<u>MOZZARELLA IN TRECCIA</u> INSALATA CROCCANTE, DATTERINI GIALLI E ROSSI, OLIO AL BASILICO Buffalo mozzarella cheese with salad, cherry tomatoes and basil evo oil *(Dolcetto D'Alba Cordero di Montezemolo 2021 €12)	€19
<u>TARTARE DI BIANCA PIEMONTESE ALLA "FIGARO"</u> Delicate beef tartare "Figaro" style *(Venko Cabernet Pinot nero Merlot Sant'Helena DOC 2017 €14)	€32
<u>TONNO E VITELLO</u> GIRELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SALSA TONNATA, CAPPERI DI PANTELLERIA Veal with tuna sauce and caper flowers *(Rosato Calafuria del Salento Tormaresca IGT 2022 €12)	€22
<u>PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP</u> (24 MESI) CON MELONE CANTALUPO Parma ham (24 months) with melon *(Soave Bertani DOC 2021 €12)	€25

\*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

<u>SPAGHETTI ALLA CHITARRA</u> PESTO DI RUCOLA, PISTACCHIO, LIMONE, ARIA DI PECORINO NERO DI PIENZA STAGIONATO Spaghetti "chitarra" style with rocket pesto sauce, lemon and black pecorino cheese mousse from Pienza *(Valpolicella Ripasso Bertani DOCG 2020 €14)	€26
<u>RAVIOLI DI BURRATA</u> TARTUFO NERO ESTIVO, SPUMA DI TUORLO AL PEPE NERO Burrata cheese ravioli with black summer truffle and pepper *(Venko Tenuta Sant'Helena DOC 2014 €14)	€26
<u>TAGLIATELLE INTEGRALI DI FARRO</u> PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI, FUNGHI PORCINI Spelt whole tagliatelle pasta with Parma Ham 24 months and porcini mushrooms *(Pinot Nero Blauburgunder DOC 2021 €14)	€25
<u>LASAGNETTA DI FARAONA</u> ZUCCHINE, PISELLI, ASIAGO DOP Home made lasagna with guinea-fowl, courgettes, peas and Asiago DOP cheese *(Dolcetto D'Alba Cordero di Montezemolo DOC 2021 €14)	€25
<u>"RISOTTO SECOE", ANTICA RICETTA DELLA TRADIZIONE VENEZIANA</u> (MIN. PER 2) "Risotto Secoe" Ancient Venetian recipe *(Refosco, La Roncaia DOC 2017 €16)	€26
<u>RISOTTO DELLO CHEF (MIN. PER 2)</u> RISOTTO FROM THE CHEF (SEASONAL RECIPE) *(Lugana Le Quaiare Bertani DOC 2021 €12)	€26

\*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 ALLA VENEZIANA €34  
POLENTA GREZZA DI MAIS MARANO  
Thin calf's liver "Veneziana" style with corn polenta from Marano  
\*(Amarone Classico Bertani DOCG € 26)

MORBIDO DI VITELLO €30  
SALSA AL DRAGONCELLO FRESCO, SCHIACCIATA DI PATATE, SEMI DI SENAPE  
Tender veal escalope with tarragon sauce, soft potatoes  
and cauliflower with mustard seeds  
\*(Morellino di Scansano Boschetto di Montiano Grosseto DOCG 2021 €14)

CARRE' DI AGNELLO BRASATO €36  
SCALOGNO CONFIT, CREMA DI ZUCCHINE, BASILICO,  
PATATE FONDENTI AL BURRO E ROSMARINO  
Rack of lamb braised with shallot confit, courgettes cream, basil  
and butter rosemary potatoes  
\*(Chieto Cescon DOC 2015 €16)

FILETTO DI MANZO €42  
SALSA DI PORCINI, MILLEFOGLIE DI PATATE ALLE ERBE  
Beef fillet with porcini mushrooms sauce and herbs potato millefoglie  
\*(Chianti Classico Riserva Roccialta DOCG 2018 €20)

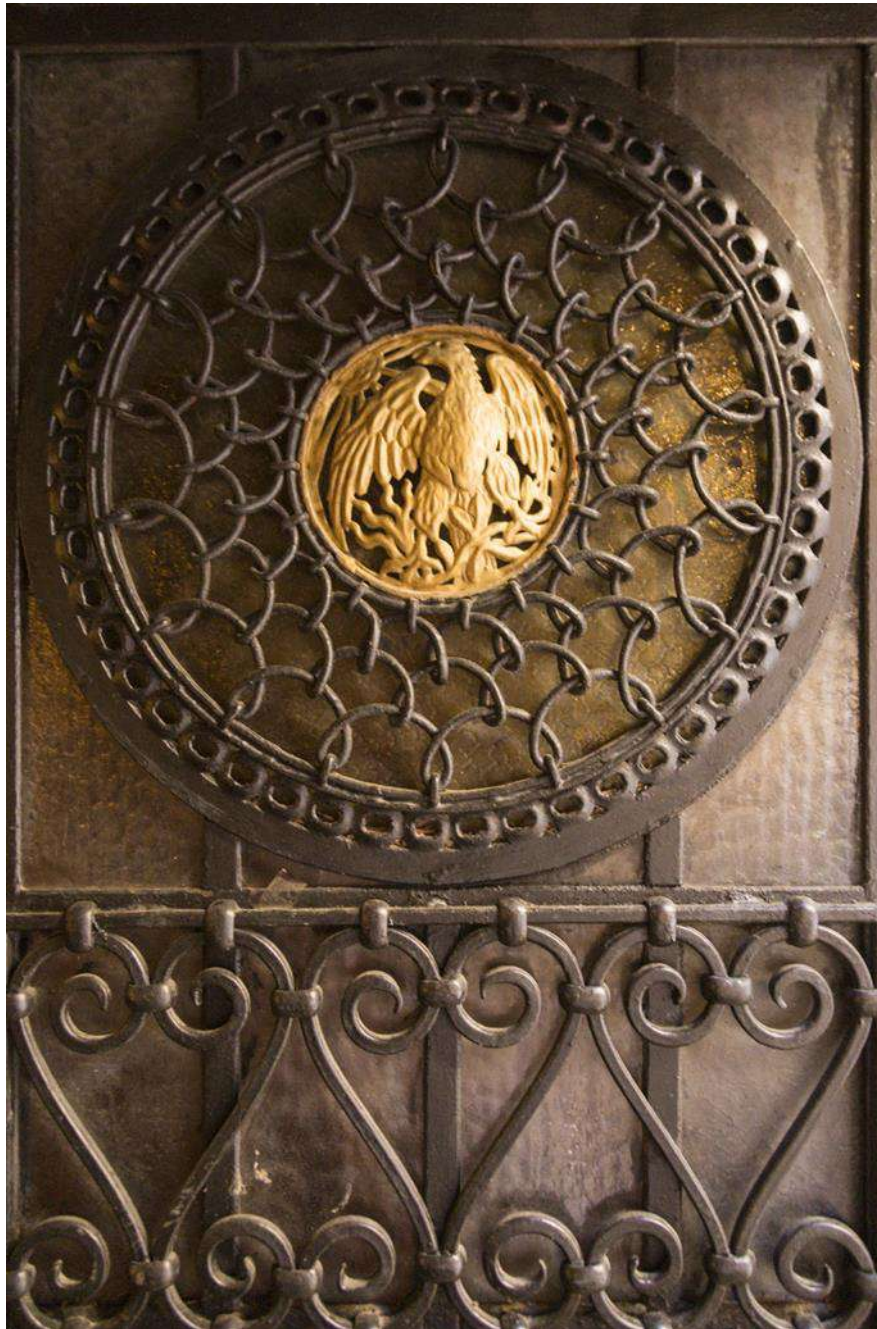
CHATEAUBRIAND €50  
SALSE, VERDURE DI STAGIONE, SCHIACCIATA DI PATATE (MIN. PER 2)  
Classic chateaubriand with vegetables, mashed potatoes and sauces  
\*(Syrah Bramasole la Bracesca Antinori DOC 2019 €35)

FILETTO FLAMBÈ ALLA VORONOFF €60  
ERBETTE DI SANT'ERASMO, PATATE BURRO E ROSMARINO  
Beef fillet flambé "Voronoff" style, with wild herbs sautéed,  
butter and rosemary potatoes  
\*(Bruciato Tenuta Guado al Tasso Antinori DOC 2021 €25)

\*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%





## Il Pesce in Taverna **Fish Menu**

### LA NOSTRA SPUMA DI PATATE CON LE SEPIE IN UMIDO

Potato mousse with traditional Venetian squids

€ 25,00

### MILLEFOGLIE DI POLENTA FRITTA CON BACCALÀ MANTECATO, SEMI DI PAPAVERO, PEPE ROSA, POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE DISIDRATATE

Golden corn millefoglie with creamy codfish, poppy seeds, pink pepper and dried taggiasca olive dust

€ 25,00

\*\*\*\*\*

### MEZZE MANICHE "CARMIANO" IN GUAZZETTO DI RANA PESCATRICE AL PROFUMO DI TIMO LIMONATO

Mezze maniche "Carmiano" short pasta with monkfish guazzetto style with lemon thyme scent

€ 28,00

### LINGUINE "CARMIANO" ALL'ASTICE CON POMODORINI DI CAVALLINO-TREPORTI

"Carmiano" linguine pasta with lobster and cherry tomatoes from Cavallino-Treporti

€ 38,00

\*\*\*\*\*

### TRANCIO DI SALMONE IN CROSTA AROMATIZZATA ALL'ARANCIO E FINOCCHIELLA, FINTA CAPASANTA DI SEDANO RAPA, SUCCO VERDE FRESCO

Salmon in a crust with fennel and orange scent, celeriac and fresh green juice

€ 30,00

### SEPIE IN UMIDO CON POLENTA \* SPECIALITÀ VENEZIANA

Squids "Venetian" style with polenta

€ 30,00

### TRANCIO DI RICCIOLA BRUSCHETTATO, SPIANCINE SPADELLATE, CREMA DI PATATE AL BASILICO, SALSA CITRONETTE RICCA ALL'ANETO

Amberjack seared with baby spinach sauteed, basil potato cream, citron sauce with dill

€ 34,00

La Taverna organizza per i suoi ospiti cene di pesce speciali su richiesta  
Taverna la Fenice organize special fish dinner on request



## I Dolci

Sweets

SEMIFREDDO AL LIMONE € 12,00

CROCCANTE DI RISO, CIOCCOLATO BIANCO

Lemon semifreddo with crispy rice and white chocolate

MOUSSE AL CIOCCOLATO "72" € 14,00

TERRA DI CACAO, FRUTTI ROSSI

Chocolate mousse 72% with cocoa grains

TIRAMISU' € 12,00

Classic Tiramisù

 CROSTATA VEGANA € 12,00

SAMBUCA, LAMPONI, SORBETTO AL LIME E BASILICO

Vegan tart with sambuca, raspberries, lime and basil sorbetto

MILLEFOGLIE € 14,00

CREMA PASTICCIERA, FRAGOLE

Puff pastries with strawberries and cream

CREPELLE ALLA FIAMMA € 20,00 (MIN. PER 2)

CREMA PASTICCIERA, GRAND MARNIER, FRUTTI ROSSI

Crêpes flambées orange scented with cream

SELEZIONE DI FORMAGGI € 20,00

MOSTARDE, MIELI E CONFETTURE

Selection of cheeses served with fruit mustard and marmalade



**Piatti Vegani – Vegan Choices**



# La nostra selezione di Vini Dolci al Calice

Selection of sweet wines by the glass

Torcolato, Maculan  
€ 14,00

Picolit, La Roncaia  
€ 15,00

Dindarello, Maculan  
€ 10,00

Malvasia di Salina, Tasca d'Almerita  
€ 15,00

Vinsanto, Frescobaldi  
€ 15,00

Muffato della Sala, Antinori  
€ 15,00