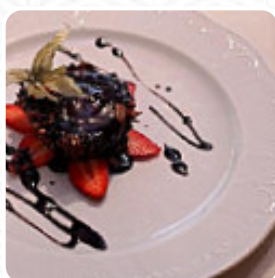


Menu Taverna La Fenice

<https://piatti.menu>

San Marco 1939, VENEZIA, Italy

+33186995715,+393488089829 - <https://www.ristorantelafenice.it>



La **carta di Taverna La Fenice** di VENEZIA include **190** pietanze. In media i *pietanze o bevande* sul [la carta](#) costano circa 183 €. Le categorie possono essere visualizzate nel menù in basso. La Taverna La Fenice è un ristorante situato a Venezia, in via San Marco 1939. Il locale ha ricevuto un punteggio di 82 sullo Sluurpometro, un aggregatore di recensioni online. Conosciuto per la sua atmosfera accogliente e informale, è ideale per gruppi di persone.

Menu Taverna La Fenice



Bevande Alcoliche

PROSECCO

Panini E Panini Caldi

HAMBURGER

Portate Principali

LASAGNE

Vegetariana

ASPARAGI ALLA PARMIGIANA

Bevande

BEVANDE

Riso

RISOTTO

Antipasti E Insalate

ANTIPASTO

Salse

SALSA

Bevande Calde

CAFFÈ

Fritto

POLPETTE

Vini Rossi - Sicilia

SHERAZADE CONTESSA
ENTELLINA PA NERO D'AVOLA
DONNAFUGATA DOC 2021

50 €

Vini Bianchi - Piemonte

GAJA BARBARESCO CN ROSSJ
BAS DOC 2022 155 €

Bollicine Italiane - Lombardia

BELLAVISTA ERBUSCO BS 120 €

Vini Rosati - Umbria

TODERNUM TODI PG UMBRIA IGT
2022 45 €

Vini Da Dessert - Friuli Venezia Giulia

LA RONCAIA NIMIS UD PICOLIT
DOCG 2018 DA 0,375 80 €

Vini Da Dessert - Umbria

ANTINORI CASTELLO DELLA SALA
FICULLE TR MUFFATO DELLA SALA IGT 2019 0,500 90 €

Vini Da Dessert - Sicilia

LAUS MARTINEZ TERRE SICILIANE
PA MALVASIA MARTINEZ IGP 2020 0,750 40 €

Vini Da Dessert - Piemonte

MARCHESI ANTINORI-PRUNOTTO
MONTEFORTE D'ALBA CN 49 €

Vini Esteri - France Bourgogne

GRAND REGNARD CHABLIS 2018 110 €

Menu Taverna La Fenice



Vini Bianchi - Toscana

FRESCOBALDI CASTELLO DI POMINO FI 80 €

ANTINORI-GUADO AL TASSO DORONATICO LI 50 €

Vini Bianchi - Umbria

ANTINORI CASTELLO DELLA SALA FICULLE TR CERVARO DELLA SALA IGT 2020 125 €

ANTINORI CASTELLO DELLA SALA FICULLE TR CONTE DELLA VIPERA IGT 2022 50 €

Vini Rossi - Puglia

ANTINORI TENUTA BOCCA DI LUPO BARLETTA BT AGLIANICO DOC 2019 98 €

TORMARESCA SAN PIETRO VERNOTICO BR PRIMITIVO TORCICODA IGT 2021 60 €

Bollicine Italiane - Veneto

BEPIN DE ETO CONEGLIANO VALDOBBIADENE TV (GLERA) 45 €

BORTOLOMIOL VALDOBBIADENE TV 55 €

Vini Da Dessert - Veneto

MACULAN BREGANZE VI DINDARELLO IGT 2021 DA 0,750 45 €

CA' DEL MONTE NEGRAR DI VALPOLICELLA VR RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG 2018 DA 0,750 80 €

Vini Esteri - France Sauterns

CHATEAU D'YQUEM CHATEAU D'YQUEM 1997 2 €

CHATEAU D'YQUEM CHATEAU D'YQUEM 1983 3 €

PIATTO

GNOCCO RIPIENO DI PARMIGIANO CON RAGÙ DI MASORINO 25 €

LASAGNETTA CON RAGÙ DI CARNI BIANCHE 22 €

RISOTTO CON LE VERDURE DELL'ORTO DI SANT'ERASMO 23 €

Vini Rossi - Trentino Alto Adige

MARTINI SOHN CORNAIANO BZ PINOT NERO BLAUBURGUNDER DOC 2022 50 €

GIRLAN APPIANO BZ PINOT NERO PATRICIA DOC 2021 55 €

GIRLAN APPIANO BZ PINOT NERO RISERVA CURLAN DOC 2006 150 €

Bollicine Italiane - Trentino Alto Adige

FRATELLI LUNELLI TRENTO TN 225 €

FERRARI PERLÈ BRUT DOC TRENTO 95 €

FERRARI BRUT DOC TRENTO 75 €

Antipasto

TARTARE

SPUMA DI PATATE CON LE POLPETTINE IN UMIDO 11 €

Menu Taverna La Fenice



INSALATINA DI SPECK D'ANATRA
CON RITRETTO AL BALSAMICO 15 €

PROSCIUTTO CRUDO DI
LANGHIRANO TAGLIATO A
COLTELLO 15 €

Vini Bianchi - Veneto

MONTETONDO SOAVE VR 45 €

TENUTA ROVEGLIA SOAVE VR 45 €

ITALO CESCO RONCADELLE DI
ORMELLE TV BIANCO GRIGIO DOC 45 €
2021

ITALO CESCO RONCADELLE DI
ORMELLE TV MADRE IGT 2019 60 €

Categoria Di Ristorante

DESSERT

ITALIANO

SENZA GLUTINE

MEDITERRANEO

Vini Esteri - France Bordeaux

CHATEAU LATOUR CHATEAU
LATOUR 1995 3 €

CHATEAU MARGAUX CHATEAU
MARGAUX 2001 2 €

CHATEAU LAFITE CARRUADES DE
LAFITE PAUILLAC 1997 1 €

POMEROL CHATEAU LA FLEUR
PETRUS 2005 1 €

Dolci

SORBETTO AL LIMONE CON
MIRTILLI E MENTA 11 €

MOUSSE AL CIOCCOLATO 72%
CON TERRA DI CACAO 14 €

TIRAMISÙ DELLA FENICE 12 €

MILLEFOGLIE CON CREMA
PASTICCERA E FRAGOLE 12 €

CREPES FALAMBÈ AL PROFUMO
D'ARANCIA CON CREMA
PASTICCERA 20 €

Dessert

BUDINO AL CAMELLO

TIRAMISÙ

MOUSSE AL CIOCCOLATO SU
TERRA DI CACAO 13 €

TORTINO DI MELE CON CREMA DI
ZAFFERANO E CANNELLA 13 €

ZUPPETTA DI MANGO CON GELATO
AL PEPE DI SICHUAN 13 €

Portata Principale

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON
ARIA DI POMODORO FRESCO E
BASILICO 18 €

CARBONARA DI ASPARAGI, SPUMA
D'UOVO E CREMA DI PECORINO 22 €

GNOCCHI CON RICOTTA
AFFUMICATA DELL'ALPAGO E
ORTICA DI SANT'ERASMO, CREMA
DI ZUCCA E NOCCIOLE 24 €

CANNELLONI VERDI CON RAGÚ DI
ANATRA, ASIAGO E PIOPPINI
TRIFOLATI 25 €

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

Vini Rossi - Friuli Venezia Giulia

FANTINEL SPILIMBERGO PN
CABERNET SAUVIGNON IGT 2022 40 €

Menu Taverna La Fenice



FANTINEL TENUTA SANT'HELENA
DOLEGNA DEL COLLIO GO VENKO 50 €
DOC 2017

LA RONCAIA NIMIS UD MERLOT 78 €
FUSCO DOC 2017

LA RONCAIA NIMIS UD REFOSCO 78 €
DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC 2017

LA RONCAIA NIMIS UD REFOSCO 160 €
DAL PEDUNCOLO ROSSO MAGNUM DOC 2017

Ingredienti Utilizzati

PATATE

MANZO

FUNGHI

PESTO

ANATRA

Antipasti

SPUMA DI PATATE COME DA 19 €
NOSTRA TRADIZIONE

FRITTO DI VERDURE DELL'ISOLA DI 19 €
SANT'ERASMO

SPAGHETTI DI ZUCCHINA, 30 €
QUENELLE DI BARBABIETOLA,
ANACARDI E RUCOLA LIQUIDA

INSALATA DI CASTRAURE CON 20 €
SCAGLIE DI GRANA, RAVANELLI,
FINOCCHI E VINAIGRETTE AGLI
AGRUMI

TARTARE DI BIANCA PIEMONTESE 30 €
ALLA FIGARO

VITELLO TONNATO CON FIORI DI 20 €
CAPPERO

Secondi Piatti

ABBACCHIO

FEGATO DI VITELLO ALLA 28 €
VENEZIANA CON POLENTA
GREZZA DI MARANO

MORBIDO DI VITELLO AL MARSALA 28 €
CON PURÈ DI PATATE E
CAVOLFIORE AI SEMI DI SENAPE

FILETTO DI MANZO ALL'AMARONE 38 €
CON PATATE FONDENTI AL BURRO
E SALVIA

CHATEAUBRIAND CLASSICO, LA 45 €
SUA SALSA E VERDURE DI
STAGIONE

FILETTO ALLA VORONOFF FLAMBÈ 50 €
CON SPINACINO SALTATO IN
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

INVOLTINI DI FARAONA RIPIENI DI 35 €
BOTOI, SERVITI CON LA
PEPERONATA DI NONNA MARIA

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

PASTA

PANE

PESCARRE

DESSERT

INSALATA

CARNE

SPAGHETTI

Bollicine Estere - France Champagne

PERRIER JOUET EPERNAY BELLE 950 €
EPOQUE BLANC DE BLANC 2004

PRESTIGE DES SACRES JANVRY 160 €
REIMS CUVÉE DYNASTIE BLANC
DE BLANC

MOET CHANDON ÉPERNAY MOET 130 €
CHANDON IMPERIAL BRUT

Menu Taverna La Fenice



MOET CHANDON ÉPERNAY DON PERIGNON BRUT VINTAGE 2013	490 €
CH. DE L'AUCHE JANVRY BRUT TRADITION	105 €
CH. DE L'AUCHE JANVRY BRUT ROSÉ	135 €
BOLLINGER SPECIAL COUVÉE REIMS CHAMPAGNE BRUT	220 €

Vini Bianchi - Trentino Alto Adige

MARTINI SOHN CORNAIANO BZ	45 €
GIRLAN APPIANO BZ PINOT BIANCO PLATT RIEGL DOC 2022	48 €
GIRLAN APPIANO BZ CHARDONNAY FLORA DOC 2021	58 €
VINI AL CALICE DA	10 €
BOTTIGLIA ACQUA 0.75 L	6 €
WINE BY GLASS FROM	10 €
BOTTLE OF WATER 0.75 L	6 €
LA SELEZIONE AL CALICE È RISERVATA ALLE BOTTIGLIE PRESENTI IN CARTA TRA	40 €

Vini Bianchi - Friuli Venezia Giulia

FANTINEL SPILIMBERGO PN PINOT GRIGIO DOC 2022	40 €
FANTINEL SPILIMBERGO PN CHARDONNAY DOC 2022	40 €
FANTINEL TENUTA SANT'HELENA DOLEGNA DEL COLLIO GO PINOT GRIGIO DOC 2022	45 €
FANTINEL TENUTA SANT'HELENA DOLEGNA DEL COLLIO GO FRIULANO DOC 2022	45 €
FANTINEL TENUTA SANT'HELENA DOLEGNA DEL COLLIO GO RIBOLLA GIALLA DOC 2022	45 €

FANTINEL TENUTA SANT'HELENA DOLEGNA DEL COLLIO GO SAUVIGNON DOC 2022	45 €
JERMANN FARRA D'ISONZO GO PINOT GRIGIO IGT 2022	55 €
JERMANN FARRA D'ISONZO GO SAUVIGNON IGT 2022	55 €
JERMANN FARRA D'ISONZO GO CHARDONNAY IGT 2022	55 €
JERMANN FARRA D'ISONZO GO VINNAE IGT 2022	57 €
JERMANN FARRA D'ISONZO GO VINTAGE TUNINA IGT 2019	148 €

Vini Rossi - Piemonte

GAJA BARBARESCO CN BAROLO DRAGOMIS DOCG 2018	210 €
GAJA BARBARESCO CN DARMAGI DOC LANGHE 1997	875 €
GAJA BARBARESCO CN DARMAGI DOC LANGHE 2004	765 €
GAJA BARBARESCO CN BARBARESCO DOCG 1991	1,200 €
GAJA BARBARESCO CN BARBARESCO DOCG 2012	680 €
GAJA BARBARESCO CN SPERSS DOC LANGHE 2009	720 €
GAJA BARBARESCO CN SPERSS DOC LANGHE 2011	590 €
GAJA BARBARESCO CN SORÌ SAN LORENZO DOC LANGHE 2004	1,020 €
GAJA BARBARESCO CN SORÌ TILDIN NEBBIOLO DOC LANGHE 2004	1,020 €
GAJA BARBARESCO CN SORÌ TILDIN NEBBIOLO DOC LANGHE 1990	1,120 €
GAJA BARBARESCO CN COSTA RUSSI DOC LANGHE 2006	890 €

Menu Taverna La Fenice



CORDERO DI MONTEZEMOLO LA
MORRA CN DOLCETTO D'ALBA
DOC 2021 58 €

CORDERO DI MONTEZEMOLO LA
MORRA CN NEBBIOLO DOC 2022 58 €

CORDERO DI MONTEZEMOLO LA
MORRA CN BARBERA D'ALBA
SUPERIORE FUNTANÍ DOC 2019 78 €

CORDERO DI MONTEZEMOLO LA
MORRA CN BAROLO
MONFALETTO DOCG 2019 110 €

MARCHESI ANTINORI PRUNOTTO
MONTEFORTE D'ALBA CN
BAROLO DOCG 2017 2018 150 €

Vini Rossi - Veneto

LOREDAN GASPARINI
VENEGAZZÙ MONTELLO TV CAPO
DI STATO DOC 2018 165 €

ALLEGRI FUMANE VR
AMARONE CLASSICO DOCG 2018 165 €

ALLEGRI FUMANE VR
AMARONE CLASSICO RISERVA
FIERAMONTE DOCG 2011 355 €

ALLEGRI FUMANE VR LA GROLA
IGT 2017 70 €

VILLA ELENA NEGRARA VR
VALPOLICELLA CLASSICO DOC
2021 40 €

VILLA ELENA NEGRARA VR
VALPOLICELLA RIPASSO DOCG
2016 45 €

VILLA ELENA NEGRARA VR
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO DOCG 2016 110 €

TORRE D'ORTI SAN MARTINO
BUON ALBERGO VR AMARONE
DELLA VALPOLICELLA RISERVA
DOCG 2016 240 €

TEDESCHI SAN PIETRO IN
CARIANO VR AMARONE MONTE
OLMI DOCG 2016 250 €

TEDESCHI TENUTA MATERNIGO
SAN PIETRO IN CARIANO VR
VALPOLICELLA SUPERIORE
MATERNIGO DOC 2019 65 €

TEDESCHI TENUTA MATERNIGO
SAN PIETRO IN CARIANO VR
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
MATERNIGO RISERVA DOCG 2016 260 €

SERAFINI VIDOTTO NERVESA
DELLA BATTAGLIA TV ROSSO
DELL'ABAZZIA DOC 2018 125 €

ITALO CESCO RONCADELLE DI
ORMELLE TV RABIA RABOSO
RISERVA DOC 2012 155 €

ITALO CESCO RONCADELLE DI
ORMELLE TV RABIA MAGNUM
RABOSO RISERVA DOC 2012 320 €

ITALO CESCO RONCADELLE DI
ORMELLE TV MERLOT IGT 2021 42 €

ITALO CESCO RONCADELLE DI
ORMELLE TV PINOT NERO IGT 2021 42 €

ITALO CESCO RONCADELLE DI
ORMELLE TV CHIETO 2015 60 €

Vini Rossi - Toscana

MARCHESI ANTINORI-FATTORIA
LE MORTELLE CASTIGLIONE
DELLA PASCAIA GR 350 €

ANTINORI TENUTAGUADO AL
TASSO DORONATICO LI CONT'UGO
BOLGHERI DOC 2020 88 €

ANTINORI TENUTAGUADO AL
TASSO DORONATICO LI GUADO
AL TASSO BOLGHERI DOC
SUPERIORE 2016 320 €

ANTINORI TENUTA TIGNANELLO
MONTEFIRIDOLFI FI CHIANTI
RISERVA DOCG 2020 85 €

ANTINORI TENUTA TIGNANELLO
MONTEFIRIDOLFI FI SOLAIA
MAGNUM IGT 1998 1,550 €

ANTINORI TENUTA TIGNANELLO
MONTEFIRIDOLFI FI SOLAIA IGT
2012 950 €

Menu Taverna La Fenice



ANTINORI TENUTA TIGNANELLO
MONTEFIRIDOLFI FI TIGNANELLO 350 €
IGT 2020

ANTINORI TENUTA PIAN DELLE
VIGNE MONTALCINO SI 155 €
BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG 2018

ANTINORI TENUTA PIAN DELLE
VIGNE MONTALCINO SI 300 €
BRUNELLO DI MONTALCINO
VIGNA FERROVIA DOCG 2012

CAPEZZANA CARMIGNANO PO 260 €
CAPEZZANA 804 IGT 2004

DE' FRESCOBALDI CASTELLO DI
NIPOZZANO PELAGO FI 110 €
MONTESODI IGT 2019

DE' FRESCOBALDI CASTELLO DI
NIPOZZANO PELAGO FI CHIANTI 60 €
RISERVA NIPOZZANO DOCG 2020

MARCHESI ANTINORI TENUTA
PEPPOLI SAN CASCIAO VAL DI 55 €
PESA FI CHIANTI PEPPOLI DOCG
2021

ANTINORI TENUTA GUADO AL
TASSO CASTAGNETO CARDUCCI LI 75 €
BRUCIATO DOC 2021

ANTINORI TENUTA LA BRACESCA
SIENA SI ACHELO CORTONA DOC 70 €
2021

ANTINORI TENUTA LA BRACESCA
SIENA SI BRAMASOLE DOC 2020 88 €

ANTINORI TENUTA LA BRACESCA
SIENA SI NOBILE DI 68 €
MONTEPULCIANO DOCG 2019

DE' FRESCOBALDI TENUTA DI
CASTELGIOCONDO MONTALCINI 115 €
SI LAMAIONE IGT 2017

DE' FRESCOBALDI TENUTA DI
CASTELGIOCONDO MONTALCINI 125 €
SI BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG 2018

BOSCHETTO DI MONTIANO
GROSSETO GR MORELLINO DI 45 €
SCANSANO PER BENE DOCG
MAREMMA TOSCANA 202

TENUTA LUCE MONTALCINO SI 300 €
LUCE IGT TOSCANA 2020

TENUTA LUCE MONTALCINO SI 88 €
LUCENTE IGT TOSCANA 2020

TENUTA LUCE MONTALCINO SI 350 €
LUCE BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG TOSCANA 2014

GAJA CA' MARCANDA
CASTAGNETO CARDUCCI LI 320 €
CA'MARCANDA DOC 2019

GAJA CA' MARCANDA
CASTAGNETO CARDUCCI LI 105 €
PROMIS IGT 2020

MARCHESI INCISA TENUTA SAN
GUIDO BOLGHERI LI SASSICAIA 1,200 €
DOC BOLGHERI 2003

TENUTE DELL'ORNELLAIA
CASTAGNETO CARDUCCI LI 1,550 €
MASSETO BOLGHERI DOC
SUPERIORE 1995

TENUTE DELL'ORNELLAIA
CASTAGNETO CARDUCCI LI 990 €
ORNELLAIA BOLGHERI DOC
SUPERIORE 1995

ISOLE E OLENA BARBERINO VAL
DI ELSA FI CHIANTI CLASSICO 390 €
GRAN SELEZIONE DOCG 2010

ISOLE E OLENA BARBERINO VAL 230 €
DI ELSA FI CEPPARELLO IGT 2014

Menu Taverna La Fenice



Taverna La Fenice

San Marco 1939, VENEZIA, Italy

Orari di apertura:

Lunedì 19:00-23:00

Martedì 12:00-15:00

Mercoledì 12:00-15:00

Giovedì 12:00-15:00

Venerdì 12:00-15:00

Sabato 12:00-15:00

Domenica 12:00-15:00

Fatto con Piatti

