



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 Époque*, “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 €20

Deep fried zucchini flowers and seasonal vegetables

*(Sauvignon, Tenuta Sant'Helena DOC 2024 €12)

SPUMA DI PATATE €21

CARCIOFI / SECOE / POLPETTINE IN UMIDO

Our traditional potato mousse

choice between artichokes / secoe / baby meatballs

*(Rosè, Furia di Calafuria IGT 2023 €14)

BURRATA PUGLIESE €24

BATTUTO DI POMODORO VERACE DEL CAVALLINO E PATÉ DI OLIVE TAGGIASCHE

Burrata cheese with venetian cherry tomatoes

and taggiasca olive tapenade

*(Vermentino, Tenuta Guado al Tasso, DOC 2024 €14)

ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO €27

CON UOVO DORATO E FONDUTA DI STRAVECCHIO

White asparagus from Bassano, golden egg yolk

and stravecchio cheese fondue

*(Sauvignon e Semillon, Conte della Vipera, Castello della Sala IGT 2023 €14)

TAGLIERE DI SALUMI VENETI €27

SOPPRESSA TREVIGIANA CON FILETTO, OSSOCOLLO ALL'AMARONE,

PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNANA,

MORTADELLA DI CINGHIALE AL TARTUFO NERO, GIARDINIERA DI VERDURE

Local charcuterie with pickled vegetables

*(Valpolicella Superiore Maternigo, Tedeschi DOC 2021 €15)

TARTARE DI FASSONA €36

ALLA "FIGARO"

Delicate beef tartare "Figaro" style

*(Merlot Lamaione, Frescobaldi IGT 2020 €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

<u>TORTELLI DI ERBETTE SPONTANEE E RICOTTA DI PECORA</u> SALTATI CON BURRO DI MALGA E SCAGLIE DI MONTE VERONESE Wild erbas tortelli with goat ricotta cheese and monte veronese cheese flakes *(Syrah, Achelo, Tenuta la Bracesca, DOC 2022 €16)	€25
<u>BIGOLI NOBILI</u> RAGU' DI MASORINO, PISELLI E BASILICO Bigoli pasta with mallard ragout, green peas and basil *(Merlot, Russiz Superiore DOC 2022 €15)	€26
<u>LASAGNETTA VERDE</u> ASPARAGI, SPINACI E ZUCCHINE CON BESCIAMELLA AL PARMIGIANO Green lasagna with asparagus, spinach, curgettes and parmesan besciamelle *(Gewürztraminer, Martini & Sohn DOC 2024 €12)	€26
<u>CARBONARA CLASSICA</u> GUANCIALE DI CINTA SENESE, PECORINO DEI MONTI BERICI Classic carbonara pasta with Cinta Senese bacon and pecorino cheese from Berici mountain *(Franciacorta Brut, Contadi Castaldi DOCG €15)	€26
<u>"RISOTTO SECOE" (MIN. PER 2)</u> ANTICA RICETTA DELLA TRADIZIONE VENEZIANA "Risotto Secoe" Ancient Venetian recipe *(Pinot Nero, Blauburgunder DOC 2023 €12)	€29
<u>RISOTTO DELLO CHEF (MIN. PER 2)</u> Risotto From The Chef (SEASONAL RECIPE) *(Lugana, Tenuta Rovaglia DOC 2024 €12)	€28

*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



VERDURE DI STAGIONE

€18

Selection of seasonal vegetables

FEGATO ALLA VENEZIANA

€34

POLENTA GREZZA DI MAIS MARANO

Thin calf's liver "Veneziana" style with corn polenta from Marano

*(Valpolicella Ripasso Superiore, San Rocco Tedeschi DOC 2021 € 14)

PETTO DI FARAONA BRASATO

€35

PURÉ DI TOPINAMBUR E TERRA DI NOCCIOLE

Guinea-fowl with sunchokes puree and hazelnut

*(Chianti Classico Peppoli, Marchesi Antinori DOCG 2024 € 15)

CARRE' DI AGNELLO

€37

SALSA AL RECIOTO DELLA VALPOLICELLA,

SELEZIONE DI FONDI E CARCIOFI

Rack of lamb with Valpolicella Recioto wine sauce and artichokes

*(Barbaresco, Casal Del Barone DOCG 2020 € 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%



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

FILETTO DI SORANA ALLA GRIGLIA €45

CON ASPARAGI VERDI E VERDURINE

Beef fillet grilled with with green asparagus and vegetables

*(Venko, Sant'Helena DOC 2018 € 15)

FILETTO DI MANZO AL BAROLO €47

CON MILLEFOGLIE DI PATATE E SPINACINE AL BURRO

Beef fillet with Barolo sauce with potato "millefoglie" and buttered spinach

*(Chianti Classico Riserva, Marchesi Antinori DOCG 2022 € 18)

FILETTO DI VITELLO ALLA "ROSSINI" €49

FOIE GRAS SCOTTATO, TARTUFO NERO E SPUMA DI PATATE

Veal fillet "Rossini" style with foie gras, black truffle and potato mousse

*(Barolo, Rocca Giovanni DOCG 2021 € 20)

CHATEAUBRIAND €58

SALSE, VERDURE DI STAGIONE, SCHIACCIATA DI PATATE (MIN. PER 2)

Classic chateaubriand with vegetables, mashed potatoes and sauces

*(Brunello di Montalcino, Uggiano DOCG 2019 € 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%



TASTING MENU

FRITTO DI FIORI DI ZUCCA E VERDURINE DI STAGIONE

Deep fried zucchini flowers and seasonal vegetables

SPUMA DI PATATE DI ROTZO

CON I CARCIOFINI

Our traditional potato mousse with baby artichokes

ASPARAGI BINACHI DI BASSANO

CON UOVO DORATO E FONDUTA DI STRAVECCHIO

White asparagus from Bassano, golden egg yolk and stravecchio cheese fondue

BIGOLI NOBILI

RAGU' DI MASORINO, PISELLI E BASILICO

Bigoli pasta with mallard ragout, green peas and basil

FILETTO DI VITELLO ALLA "ROSSINI"

FOIE GRAS SCOTTATO, TARTUFO NERO E SPUMA DI PATATE

Veal fillet "Rossini" style with foie gras, black truffle and potato mousse

TARTELLETTA ALLE MANDORLE

CREMOSO AL LIMONE E MERINGHE

Almond tart with lemon cream and meringue

€ 90

MINIMO PER 2 PERSONE (Min. x 2 persons)

Servizio e coperto incluso, bevande escluse

Cover charge and service included, drinks not included

ABBINAMENTO VINI / WINE PAIRING

€ 33

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may [have](#) been frozen or [frozen](#) on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*





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%