

Aperitif

Martini Bianco, Rosso, Dry 4cl	
Campari pur ^F 4cl	
Campari Orange 5cl Campari ^F + Orangensaft 0,1l	
Campari Soda 5cl Campari ^F + Soda 0,1l	
Bellini 2cl Pfirsichlikör + Prosecco 0,1l	
Mimosa 1/2 Prosecco + 1/2 Orangensaft 0,1l	
San Bitter Rosso ^F (alkoholfrei) 0,1l	
Prosecco di Conegliano 0,1l / (Flasche) 0,75l	4,10 / 28,50
Aperol Spritz 5cl Aperol + 5cl Mineralwasser + 0,1l Prosecco 0,2l	6,50
Americano San Bitter Rosso ^F mit Orangensaft (alkoholfrei) 0,2l	5,50
Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup 0,2l	6,10
Prosecco Schorle 1/2 Prosecco + 1/2 Mineralwasser 0,2l	4,00

Antipasti

Trombini Pizzastängchen ^A	3,80
Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano ^A	4,50
Antipasti Misti, gemischte Vorspeisenplatte ^l	10,60
Bruschetta al Pomodoro, Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Kräutern ^A	3,60
Mozzarella di Bufala, Büffelmozzarella mit Tomaten ^G	10,90
Vitello Tonnato, fein geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße und Kapern ^{B,D}	10,90
Carpaccio di Manzo, Carpaccio vom Rind auf Rucolabett mit Parmesankäse ^G	11,10
Duetto di Carpaccio e Vitello Tonnato, Carpaccio vom Rind und Vitello Tonnato vom Kalb ^D	11,10
Pizza Bruschetta, Pizzabrot mit Tomatenwürfeln und Knoblauch	6,90

Suppen & Salate

Tortellini in Brodo, Tortellini in klarer Fleischbrühe ^{A,l}	4,90
Crema di Pomodoro, Tomatencremesuppe <i>Beachten Sie auch unsere leckeren Suppen auf der Tageskarte</i>	5,50
Insalata verde, grüner Blattsalat	3,90
Insalata di pomodoro, Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum	5,60
Insalata rucola con parmigiano, Rucola-Salat mit Parmesankäse ^G	11,00
Insalata mista, gemischter Salat der Saison	4,90
Insalata Italia, gem. Blattsalat mit Gurken, Karotten, Ei, Käse u. Vorderschinken ^{1,3}	10,90
Insalata alla Fenice, gemischter Salat der Saison mit gebratenen Filetstreifen, Scampi und Parmesan ^{C,G}	13,10
Insalata di tonno, mit Thunfisch, Bohnen und Zwiebeln ^D	9,10

Nudelgerichte

Spaghetti al ragu, Spaghetti mit Hackfleischsoße ^A	8,00
Spaghetti al pomodoro, Spaghetti mit Tomatensoße und Basilikum ^A	7,00
Spaghetti aglio e olio e peperonici, Spaghetti mit Knoblauchsoße und Peperonici, scharf ^A	7,00
Spaghetti carbonara, Spaghetti mit Schinken, Ei und Sahnesoße ^{A,B,F}	8,10
Rigatoni ai quattro formaggi, Rigatoni mit vier verschiedenen Käsesorten ^{A,G}	10,90
Rigatoni alla Mamma, Mia Rigatoni mit Hackfleischsoße und Erbsen ^{A,l}	8,30
Penne all'arrabiata, Penne mit Tomatensoße und Peperonici, scharf ^A	8,30
Tortellini alla panna, Tortellini in Sahnesoße mit Vorderschinken ^{A,D,1,3}	8,30
Penne Siciliana, mit Tomatensoße, Oliven, Kapern und Sardellen	8,30

hausgemachte Nudelspezialitäten

Gnocchetti alla Napoletana Kartoffelnudeln neapolitanischer Art in Tomatensoße mit Mozzarellakäse und Basilikum ^{A,B}	9,80
Gnocchetti quattro formaggi Kartoffelnudeln mit vier versch. Käsesorten ^{A,B,G}	10,90
Fettucine con scampi alla Provenzale mit Scampi, Kräutern der Provence und Rucola ^{A,B,C}	13,10
Paglia e fieno al pesto Genovese grüne und weiße Bandnudeln mit Basilikum-Pestosoße nach Genoveser Art ^{A,B}	8,50
Paglia e fieno al capitano grüne und weiße Bandnudeln mit Lachsstreifen in Sahnecremesoße ^{A,B}	11,90
Ravioli con ricotta e spinaci in salsa Aurora gefüllte Nudeltaschen mit Ricotta und Spinat in Aurorasauce ^{A,B,G}	10,50
Lasagne al forno Lasagnenudeln gefüllt und mit Käse überbacken ^{A,B}	9,00

Pizza

Pizza la Fenice, mit fr.Tomaten, Rucola, Bündnerfleisch ¹ und Parmesanstreifen ^{A,G}	11,90
Pizza zia Teresa mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum ^{A,G}	8,10
Pizza Napolitana mit Tomatensoße, Kapern, Sardellen und Oliven ohne Käse ^{A,G}	7,40
Pizza Romana mit Tomaten, Käse, scharfer Peperoniwurst ^{A,G,1} , grüne Peperoni, Vorderschinken ^{1,3} und Salami ¹	8,90
Pizza Marinara mit Tomaten, Käse, Zwiebeln und Thunfisch ^{A,G,D}	8,90
Pizza Peperoni mit Tomaten, Käse, Zwiebeln, scharfer Peperoniwurst ¹ und grünen Peperoni ^{A,G}	8,10
Pizza Funghi mit Tomaten, Käse und frischen Champignons ^{A,G}	7,30
Pizza Prosciutto mit Tomaten, Käse und Vorderschinken ^{A,G,1,3}	7,30
Pizza Prosciutto e funghi mit Tomaten, Käse, frischen Champignons und Vorderschinken ^{A,G,1,3}	8,30
Pizza Salami mit Tomaten, Käse und Salami ^{A,G,1}	7,30
Pizza Salami e funghi mit Tomaten, Käse, frischen Champignons und Salami ^{A,G,B,1}	8,50
Pizza „O Sole Mio“ mit Tomaten, Käse, Ei und Vorderschinken ^{1,3}	8,10
Pizza Quattro Stagioni mit Tomaten, Käse, Artischocken, Vorderschinken ^{1,3} frischen Champignons und Salami ^{A,G,1}	8,90
Pizza Speciale mit Tomaten, Käse, Salami ¹ , Vorderschinken ^{1,3} , frischen Champignons und Peperoniwurst ^{A,G,1}	8,90
Pizza Vegetaria mit Tomaten, Käse und frischem Gemüse ^{A,G}	9,00
Pizza Calzone gefüllt mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ¹ und frischen Champignons ^{A,G}	8,50

*Gerne servieren wir Ihnen eine Pizza halbiert auf zwei Gedecken Aufpreis: € -,50
Sie wünschen eine ganz persönliche Pizza – kein Problem!
Wir belegen Ihre Wunsch-Pizza mit weiteren Zutaten, Aufpreis je weitere Zutat: € -,50*

Fleischgerichte*

vom Kalb	
Saltimbocca alla Romana Kalbsmedaillons mit Salbeisoße und orig. Parmaschinken ¹	19,90
vom Rind	
Bistecca ai ferri Rumpsteak vom Grill, 250g Rohgewicht	19,90

Alle Fleischgerichte werden mit unserer Tagesbeilage serviert

** Sehr verehrter Gast, Fisch und Fleisch werden von unserem Küchenchef stets tagesfrisch eingekauft. Beachten Sie deshalb bitte unsere große Auswahl weiterer Fleisch- und Fisch-Spezialitäten auf der Tageskarte oder fragen Sie den Service nach unseren Empfehlungen des Tages!*

Käse und Dessert

Bel Paese ^G	5,10
Gorgonzola ^G	5,10
Grana Padano ^G	5,50
Formaggi misti, gemischter Käseteller ^G	7,60
Tartufo Trüffelreis ^G	4,90
Panna Cotta mit Waldfrüchten ^G	7,00
Gelato misto, gemischtes Eis ^G	5,80

Noch mehr Abwechslung finden Sie auf unserer Tageskarte!

*Alle Preisangaben sind Endpreise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.
Eine aktuelle Allergenkezeichnung finden Sie in unserer Allergenlegende hier in unserer Speisekarte oder fragen Sie unser Personal.*

Allergenlegende:
A = Glutenhaltiges Getreide – Weizen(w) – Roggen (r) – Gerste (g) – Hefe (h) – Dinkel (d) – Kamut (k) B = Eier C = Krebstiere D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch- und Milchprodukte H = Schalenfrüchte – Mandeln (ms) – Haselnuss (hs) – Walnuss (ws) – Cashew (cs) – Pecannuss (pe) – Paranuss (pa) – Pistazie (pi) – Macadamianuss (ma) – Queenslandnuss (qu) I = Sellerie J = Senf K = Sesamsamen L = Schwefeldioxid und Sulfite M = Lupinen N = Weichtiere
Stand: April 2022

Getränkemkarte

Heißgetränke

Espresso	2,30
Espresso Macchiato	2,30
Espresso doppio, doppelter Espresso	3,50
Espresso coretto, Espresso mit 1cl Spirituose nach Wahl	3,50
Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	3,10
Tasse Kaffee	2,00
Tasse Tee nach Wahl	1,90

Alkoholfreies

Limonaden und Erfrischungsgetränke	0,2l	0,4l
Cola ^{2,8,10} oder Cola zero ^{2,7,8,10}	2,00	3,10
Orangenlimonade ^{2,8} oder Zitronenlimonade ²	2,00	3,10
Cola-Orangenlimo-Mix ^{2,8,10}	2,00	3,10
Schweppes Bitter Lemon ^{2,9}	2,20	3,50

Säfte und Nektare	0,2l	0,4l
Apfelsaft oder Orangensaft oder Johannisbeernektar schwarz	2,30	3,50

Saft-Schorlen (1/2 Saft Nektar + 1/2 Mineralwasser)	0,2l	0,4l
Apfel- oder Johannisbeer- oder Orangenschorle	2,00	3,10

Schweppes und Mineralwasser in Originalflaschen	
Orangina gelb ^{8,2} Flasche 0,25 l	3,00
San Pellegrino, ital. Mineralwasser 0,25 l/0,5 l/1,0 l	1,90/3,40/4,80
Aqua Panna, ital. Mineralwasser, still Flasche 0,5 l	3,40

Inhalts- und Hilfsstoffe: 1. Konservierungsstoffe 2. Benzoesäure 3. Antioxidationsmittel 7. Süßstoff Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin) und Acesulfam 8. Farbstoff 9. Chininhaltig 10. Koffeinhaltig

Biere

Würzburger Hofbräu, Pils vom Fass 0,2 l	2,10
Würzburger Hofbräu, Pils vom Fass 0,4 l	3,60
Radler (1/2 Pils vom Fass + 1/2 Zitronenlimonade1) 0,4 l	2,90
Keiler Hefeweißbier, Flasche 0,5 l	3,60
Hefeweißbier dunkel, Flasche 0,5 l	3,60
Kapuziner alkoholfrei, Flasche 0,5 l	3,60
Distelhäuser alkoholfrei, Flasche 0,33 l	3,30

Offene Weine

Vini rossi, Rotweine aus Italien: 0,25 l	
Primitivo di Manduria D.O.C. trocken, körperreich mit Charakter	5,80
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. trocken, intensiv im Aroma und Geschmack, kräftig mit feiner Würze, weicher Abgang	5,10
Barbera d'asti D.O.C. trocken, prägnant, vornehm und elegant, langer Abgang	5,10
Chianti Classico D.O.C. halbtrocken, fruchtig, vollmundig	5,10
Lambrusco d'Emilia D.O.C. (Perlwein) lieblich, fruchtig, frisch	4,80

Vini bianchi, Weißweine aus Italien: 0,25 l	
Lugana D.O.C. trocken, fruchtig, frisch und elegant	6,10
Pino Grigio I.G.T. halbtrocken, fein fruchtig, vollmundig und harmonisch	5,40
Chardonnay Terre di Chieti «I.G.T.» trocken, voller Geschmack, würzige Noten, angenehm fruchtiger Abgang	5,40

Vino Rosé, Roséweine aus Italien: 0,25 l	
Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C. rosé, trocken, intensiv fruchtig, delikat und körperreich, langer, sehr fruchtiger Abgang	5,20

Weinschorle rot, rosé oder weiß (1/2 Wein + 1/2 Mineralwasser)	3,50
--	------

Für eine besondere Auswahl an Flaschenweinen (0,7l) fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte. Gerne beraten wir Sie auch bei der Auswahl eines passenden Weines zu Ihrer Speisenwahl.

Spirituosen

Grappa des Hauses 43% vol. 2cl	3,30
Grappa Riserva 43% vol. 2cl	4,50
Fernet Branca 43% vol. 2cl	3,10
Ramazotti 30% vol. 2cl	3,10
Amaro Averna 30% vol. 2cl	3,10
Montenegro 30% vol. 2cl	3,10
Cynar 28% vol. 2cl	3,10
Vecchia Romagna 40% vol. 2cl	4,50
William's Christbirne 40% vol. 2cl	3,30
Amaretto di Saronno 30% vol. 2cl	3,30
Limoncello 25% vol. 2cl	3,30
Bailey's, Irish Cream 17% vol. 2cl	4,30



La Fenice ein klassischer Name mit kulturellem Hintergrund.

Der Phönix, italienisch „La Fenice“ ist ein sagenhafter Vogel, der bereits in der altägyptischen Mythologie erwähnt wird. Nach der Überlieferung erschien er im Abstand von mehreren hundert Jahren und verbrannte bei Sonnenaufgang in der Glut der Morgenröte, um aus seiner Asche verjüngt wieder aufzuerstehen. Im antiken Griechenland wurde er als Phönix überliefert. Zur Zeit des Hellenismus verbreiteten römische Autoren und Schreiber die Vorstellung, dass der Phönix aus der Asche des Osiris hervorgegangen sei und ein hohes Alter von bis zu 500 Jahren erreichte. Am Ende seines Lebens verbrannte er und hinterließ nach dem Erlöschen der Flammen ein Ei, aus dem nach kurzer Zeit ein neuer, junger Phönix schlüpfte. In der Spätantike, zur Zeit des römischen Reiches wurde der Phönix dann zum Symbol für Unsterblichkeit und Unvergänglichkeit, da er die Fähigkeit besaß, sich stets zu regenerieren. Bei den frühen Christen wurde er so zum Sinnbild für die Auferstehung.

Im Sinne dieses Mythos wünschen wir Ihnen einen unvergesslich angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant, unvergänglich schöne Stunden beim Genuss unserer Spezialitäten und einen guten Appetit.

Ihr „La Fenice“ Team