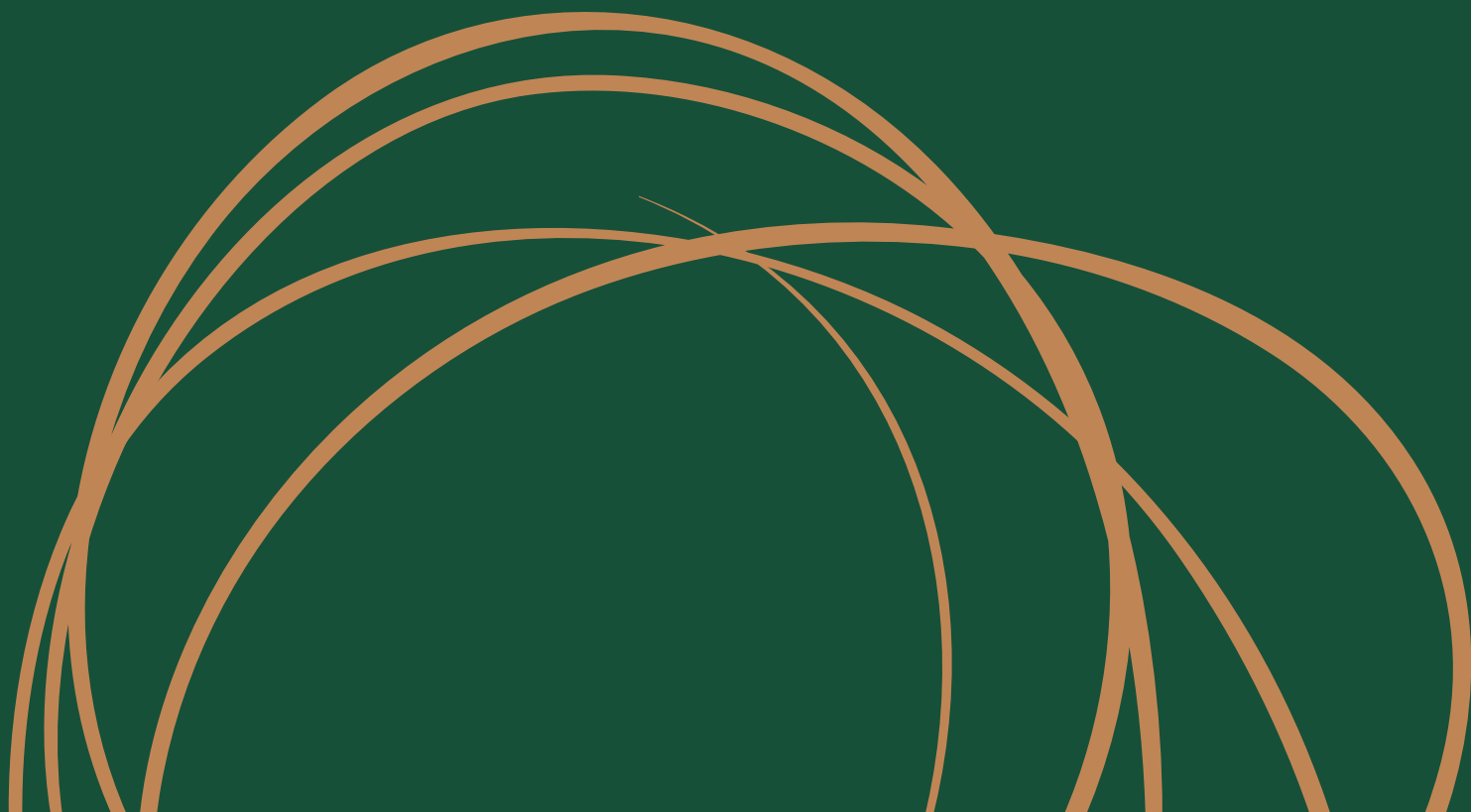




LA FENICE

Angelo Di Lieto

MENU





LA NOSTRA STORIA

Tutto inizia a **Minori**, una piccola città in provincia di Salerno. Siamo partiti da lì e siamo arrivati a **Belluno** con la voglia di portare la tradizione della **Costiera Amalfitana tra le montagne venete**. La Fenice nasce nel **2007** nel cuore della città, dalla passione di **Angelo di Lieto e la moglie Erika d'Amato**. Una cucina **semplice e ricca** di gusto. Dalla pizza, frutto di anni di **studio e ricerca** da parte di Angelo, alla cucina, dove i **profumi del Mediterraneo** sono protagonisti.

PER INIZIARE



I FRITTI

FRITTATINA CLASSICA NAPOLETANA 1-3-6-7 | €5
pasta omelette neapolitan style

CROCCHÈ DI PATATE (2 PZ) 1-3-6-7 | €6
potato croquettes with mozzarella

FRITTATINA CACIO E PEPE 1-3-6-7 | €5
pasta omelette with black pepper and cheese

PATATE FRITTE DI MONTAGNA 1-3-10 | €5
con maio alla senape
mountain fries with mustard maio

VERDURINE PASTELLATE 1-3-7-10 | €7
con maio alla senape
battered greens with mustard maio

LE PIZZE FRITTE

MISTO SFIZIOSO 1-3-5-6-7-8-9-10 | €13
mixed fried

ZEPPOLA DI PIZZA 1-3-5-6-7-8 | €10
impanata e fritta nel grano Kronos, pomodoro San Marzano, vellutata di fiordilatte
affumicato, pesto di basilico e Parmigiano Reggiano
fried pizza with San Marzano tomato, mozzarella, basil pesto and Parmigiano Reggiano cheese

MONTANARA 1-3-5-7-8 | €10
con pomodoro San Marzano cotto 4 ore, Grana Padano di malga,
basilico e pesto alla genovese
fried pizza with San Marzano tomato, Grana Padano, basil and Genovese Pesto

MORTADELLA AL PISTACCHIO 1-3-5-6-7-8 | €13
stracciatella pugliese, Mortadella del salumificio Bonfatti 🌀,
pesto di pistacchio Sicilia, olio alla senape e salsa andalusa
fried pizza with stracciatella cheese, Mortadella Bologna 🌀,
sicilian pistachios pesto, mustard oil and andalouse sauce

LA NOSTRA CUCINA





ANTIPASTI

LA NOSTRA PARMIGIANA ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸ | €13

con mozzarella di bufala campana DOP del Caseificio Rivabianca
with buffalo mozzarella from Campania PDO Caseificio Rivabianca

CAPRESE E PARMA ⁷ | €14

pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala di Battipaglia,
prosciutto crudo di Parma 24 mesi
*beefsteak tomato, buffalo mozzarella from Battipaglia,
24-month aged Parma prosciutto*

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE ¹⁻³⁻⁹ | €14

con tuorlo d'uovo, giardiniera croccante e crostini di pane
*Piedmont Fassona Beef Tartare with egg yolk, crunchy pickled vegetables,
and toasted bread*

GAZPACHO DI POMODORO, PEPERONI E CANNELLINI ¹ | €12

con crostini di pane, cetrioli e basilico
tomato, pepper and cannellini bean gazpacho with toasted bread, cucumber, and basil

BURRATA E GAMBERO ROSSO DI SICILIA ²⁻⁴⁻⁶⁻⁷ | €16

con salsa teriyaki e purea di mango
burrata with sicilian red prawns with teriyaki sauce and mango purée

SOUTÈ DI COZZE ALLA MARINARA ¹⁴ | €15

con passata di pomodoro ciliegino
mussels sautéed "Marinara style" with cherry tomato sauce

INSALATINA TIEPIDA DI MARE ²⁻⁴⁻⁶⁻⁹ | €18

con olive taggiasche e giardiniera croccante
warm seafood salad with taggiasca olives and crunchy pickled vegetables



PRIMI

TONNARELLI ALLO SCARPARIELLO ¹⁻³ | €12

con ciliegino e Trentin Grana

tonnarelli "Scarpariello" style with cherry tomatoes and Trentin Grana cheese

PASTICCIO CON VERDURE DI STAGIONE ¹⁻³⁻⁷ | €13

e provola di Agerola

baked pasta with seasonal vegetables with smoked provola from Agerola

FUSILLONI DI GRAGNANO ALLA NERANO ¹⁻⁷ | €13

con zucchine, guanciale e Parmigiano Reggiano

fusilloni from Gragnano "Nerano" style with zucchini, guanciale, and Parmigiano Reggiano

SPAGHETTI VEGANI ¹ | €16

con pasta integrale, crema di piselli, limone, menta e pomodoro alla vaniglia

vegan spaghetti with whole wheat pasta, pea cream, lemon, mint, and vanilla-infused tomato

PACCHERI AL PROFUMO DI AMALFI ¹⁻²⁻⁴ | €15

IL GRANDE CLASSICO DI LA FENICE

paccheri di Gragnano trafilati al bronzo al profumo di Amalfi con gamberi e limone sfusato amalfitano

paccheri pasta with shrimp and Amalfi lemon

RISOTTO CON BACCALÀ ⁴⁻⁷ | €16

agli agrumi e polvere di caffè

risotto with salt cod with citrus and coffee powder

MACCHERONCINO ALLA CARBONARA DI MARE ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴ | €18

con bottarga di muggine

sea carbonara maccheroncino with mullet bottarga



SECONDI

TAGLIATA DI SCOTTONA ⁷ | €25

tagliata di controfiletto Scottona Black Angus Australia
con Grana Padano 24 mesi, patate al forno e misticanza
*sirloin tagliata Scottona Black Angus Australia
with 24-months Grana cheese, baked potatoes and misticanza*

FILETTO DI MANZO | €28

filetto di manzo Black Angus alla griglia, avvolto con speck di Sauris
grilled Black Angus beef fillet wrapped in Sauris speck

COTOLETTA DI POLLO ESTIVA ¹⁻³⁻⁷ | €14

con misticanza, pomodorini, grana a scaglie
*summer chicken cutlet with mixed salad, cherry tomatoes
and shaved Grana cheese*

RICCIOLA AL FORNO ⁴ | €18

con patate
baked amberjack with potatoes

FRITTURA MISTA DI PESCE ¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁸ | €17

con salsa tartara fatta in casa
mixed fried fish with homemade tartar sauce

GRIGLIATA MISTA DI PESCE ²⁻⁴⁻¹² | €28

mixed grilled seafood

CONTORNI

INSALATA MISTA | €5

mixed salad

VERDURA COTTA | €5

cooked vegetables

PATATE AL FORNO | €5

baked potatoes

MELANZANE A FUNGHETTO ¹ | €5

sautéed eggplant



INSALATONE

CLASSICA ³⁻⁴⁻⁷ | €13

misticanza, tonno sott'olio, mais, pomodorini, olive e mozzarella di bufala campana DOP del caseificio Rivabianca

mixed salad, tuna, corn, cherry tomatoes, olives and buffalo mozzarella DOP

ESOTICA ⁴⁻¹¹ | €13

misticanza, mango, avocado, kiwi, tonno sott'olio e semi di girasole

mixed salad, mango, avocado, kiwi, tuna and sunflower seeds

CHICKEN AND SALAD ¹² | €14

misticanza, petto di pollo ai ferri, carote, pomodorini, verdura sott'aceto

mixed salad, grilled chicken breast, carrots, cherry tomatoes, pickled vegetables

POKE ⁴⁻⁷⁻¹¹⁻¹⁴ | €14

riso Venere, pomodorini, cavolo cappuccio rosso, yogurt greco, salmone, semi di girasole

Venere rice, cherry tomatoes, red cabbage, greek yogurt, salmon, sunflower seeds

POKE DI GAMBERI ²⁻³⁻⁴⁻¹² | €13

riso Venere, gamberi, cavolo cappuccio rosso, pomodorini, valeriana e salsa rosa

Venus rice, prawns, cabbage, cherry tomatoes, valerian and pink sauce

KIDS MENU

per i nostri piccoli ospiti
for our little guests



PASTA AL POMODORO ¹ | €6
pasta with tomato sauce

PASTA PANNA E PROSCIUTTO ¹⁻⁷ | €7,5
pasta with ham and cream sauce

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻¹¹ | €10
chicken cutlet with french fries

HAMBURGER E PATATINE FRITTE ¹⁻³⁻⁵ | €10
hamburger with french fries



CARTA OLI



ROI

Badalucco (IM), Liguria

"Roi" è il soprannome storico di un ramo della famiglia Boeri, nonché marchio dell'azienda stessa, che dal 1900 coltiva solo olive di cultivar Taggiasca nella valle Argentina, entroterra di Sanremo. Spremitura e lavorazione vengono fatte a freddo garantendo le migliori proprietà nutritive e qualitative.

Profilo: Colore giallo intenso, aroma delicato, gusto dolce con note mandorlate.

Abbinamento: Ideale su piatti di pesce.

SALVAGNO

Verona (VR), Veneto

Famiglia di antica origine veneziana che dai primi Ottocento è dedita all'olivicoltura sulle colline vicino al Garda. Inizialmente la produzione era di tipo familiare, con gli anni si è trasformata in un frantoio moderno con oltre un secolo di esperienza.

Profilo: Olio leggero, profumi dolci e mandorlati.

Abbinamento: Ottimo a crudo su pesce, carni bianche e verdure.

QUATTROCIOCCHI

Terracina (LT), Lazio

Dal 1888 la famiglia Quattrociochi si dedica alla coltivazione dell'ulivo, in particolare della varietà Itrana. Frutto di una tradizione e una passione che tramanda di generazione in generazione questo olio ha ricevuto prestigiosi riconoscimenti a livello internazionale.

Profilo: Giallo dorato con riflessi verdi, gusto deciso.

Abbinamento: Perfetto su polpo, tonno, funghi, legumi, carni rosse, formaggi stagionati.

CORTESE

Caltabellotta (AG), Sicilia

Specializzata in produzione di olio extravergine di oliva da agricoltura biologica, in particolare la cultivar "Biancolilla di Caltabellotta". L'Azienda pratica un'agricoltura bio-sostenibile.

Profilo: Olio armonico, elegante, 100% biologico.

Abbinamento: Ideale su carni rosse, zuppe di legumi e crostacei.



ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO | €3,5

frizzante o naturale 0,75 L

BIBITE | €4

LE NOSTRE BIRRE

La nostra selezione comprende birre artigianali non pastorizzate, non filtrate, senza additivi e che rispettano la catena del freddo. Abbiamo selezionato le migliori etichette premiate sul panorama internazionale e citate dalle migliori guide di settore.

BIRRE ALLA SPINA

NON FILTRATA ITALIANA

Birificio Italiano, Tipopils prima birra in Italia con il Dry Hopping
piccola | €4,5 • grande | €7

IPA ITALIANA

Birificio Vertiga, birificio emergente
piccola | €3,5 • grande | €6,5

HELLES ITALIANA

Birificio naturale Laru, birra a Km zero
piccola | €3 • grande | €6

BOCK ROSSA ITALIANA

Birificio naturale Laru, birra a Km zero
piccola | €3,5 • grande | €6,5

BLANCHE THYMUS ITALIANA

Birificio naturale Laru, birra a km zero
piccola | €3,5 • grande | €6,5

LA NOSTRA SELEZIONE



HELLES ITALIANA (alla spina)

BIRRIFICIO LARU - CORNUDA (TV) – Alc. Vol. 4.5%
Birra a Km Zero, chiara dai sentori erbacei e floreali.
Finale secco ed erbaceo. Morbida e poco amara.

TIPOPILS (alla spina)

BIRRIFICIO ITALIANO - LIMIDO COMASCO (CO) – Alc. Vol. 5.2%
Italian Pilsner dal carattere esuberante fin dall'aroma. Birra chiara con un equilibrato punto amaro, molto profumata e scorrevole. Un classico della birra artigianale italiana.

BOCK ITALIANA CLITIA (alla spina)

BIRRIFICIO LARU - CORNUDA (TV) – Alc. Vol. 5.6%
Birra a Km Zero, color rubino con schiuma densa e persistente, dal sapore maltato.

BLANCHE THYMUS (alla spina)

BIRRIFICIO LARU - CORNUDA (TV) – Alc. Vol. 5.8%
Birra a Km Zero, colore giallo paglierino. Aromi di timo e coriandolo, note agrumate di arancia e bergamotto. Corpo setoso dovuto dall'avena, vi scivolerà in bocca.

FLORA (alla spina)

BIRRA VERTIGA - ROSSANO VENETO (VI) – Alc. Vol. 4.7%
Birra di color oro che unisce il sentore biscottato classico di una birra inglese, con i profumi fruttati dei luppoli delle American IPA. Agrumata, con un amaro delicato ma presente, senza esagerare.

HELLES EXPORT (in bottiglia) | €6,5

SCHEYERN KLOSTERBRAUEREI (SCHEYERN - GERMANIA) – Alc. Vol. 5.4%
Birra chiara autenticamente bavarese. Prodotta da un birrificio annesso a un monastero, questa lager dona potenza al sorso, senza risultare pesante. Potente sensazione di miele in ingresso e finale secco ed asciutto.

POCULATOR DOPPELBOCK (in bottiglia) | €6,5

SCHEYERN KLOSTERBRAUEREI (SCHEYERN - GERMANIA) – Alc. Vol. 7.1%
Birra forte dal color mogano, gusto pieno di malto che inonda di sentori di caramello e frutta secca. Finale non zuccherino, ma dai toni dolci.

WEIZEN (in bottiglia) | €6,5

SCHEYERN KLOSTERBRAUEREI (SCHEYERN - GERMANIA) – Alc. Vol. 5%
Classicissima birra di frumento tedesca in stile Weissbier. Citrica e speziata negli aromi, con una fine sensazione di banana. Molto equilibrata



LA NOSTRA SELEZIONE

VIOLA BIONDA LAGER 5.6 (in bottiglia) 35.5 cl | €8 • 75cl | €15

BIRRIFICIO VIOLA - CATTOLICA (RN) – Alc. Vol. 5.6%

Italian Beer Premium Lager dal sapore secco e arrotondato uniti alla sua schiuma bianca e persistente rendono l'esperienza di gustativa unica.

VIOLA ROSSA RED ALE 6.6 (in bottiglia) 35.5 cl | €8 • 75cl | €15

BIRRIFICIO VIOLA - CATTOLICA (RN) – Alc. Vol. 6.6%

Italian Beer Premium Rossa Red Ale dai riflessi ramati, ricca di spezie dal finale rotondo.

VIOLA BIANCA BLANCHE 4.8 (in bottiglia) 35.5 cl | €8 • 75cl | €15

BIRRIFICIO VIOLA - CATTOLICA (RN) – Alc. Vol. 4.8%

Italian Beer Premium Blanche con l'utilizzo del luppolo Saaz, che conferisce una nota delicata amara. Non filtrata ed arricchita da una miscela di spezie come coriandolo e buccia d'arancia.

VIOLA NUMEROTRE PALE ALE 6.9 (in bottiglia) 35.5 cl | €8 • 75cl | €15

BIRRIFICIO VIOLA - CATTOLICA (RN) – Alc. Vol. 6.9%

Italian Beer Premium Pale Ale rifermentata in bottiglia e non filtrata, leggermente ambrata con note di cereali e malto. Dall'aroma floreale e di frutta esotica.

VIOLA IPA INDIAN PALE ALE 5.8 (in bottiglia) 35.5 cl | €8

BIRRIFICIO VIOLA - CATTOLICA (RN) – Alc. Vol. 5.8%

Italian Beer Premium Ipa coniuga la rotondità di aromi tropicali con la spigolosità di toni resinati. Dal corpo maltato, dal cuore luppolato. Unisce queste sensazioni in un delicato amaro.

VIOLA 10TH ANNIVERSARY (in bottiglia) 75cl | €22

BIRRIFICIO VIOLA - CATTOLICA (RN) – Alc. Vol. 5.7%

Italian Beer Premium Anniversario bionda, non filtrata con luppoli in fiori e malti 100% italiani che le donano aromi agrumati e note dolci.



I NOSTRI VINI

AL CALICE

DEL GIORNO AL CALICE | €4,5

PROSECCO EXTRA DRY AL CALICE | €4,5

PROSECCO BRUT AL CALICE | €4,5

BOLLICINE

PROSECCO DOCG BRUT | €20

PROSECCO DOCG EXTRA DRY | €20

OUVERTURE TRENTO DOC (20 MESI) DELAITI | €39

TRENTO DOC EXTRA BRUT | €45

FRANCIACORTA SATEN DOCG MARTINELLI | €49

FRANCIACORTA CA' DEL BOSCO | €70

BIANCHI

VENETO BIANCO IGT | €15

Ilatium Morini

SOAVE CLASSICO DOC | €20

Bennati

LUGANA DOC | €26

Buglioni

RIBOLLA GIALLA DOC | €22

La Sclusa

GEWURZTRAMINER DOC | €35

Peter Solva



I NOSTRI VINI

FALANGHINA IGT | €20

Fattoria Pagano, azienda vitivinicola

FIANO DI AVELLINO DOCG | €22

Fattoria Pagano, azienda vitivinicola

GRECO DI TUFO DOCG | €23

Fattoria Pagano, azienda vitivinicola

GRILLO | €29

Camporeale

ROSSI

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC | €28

Buglioni

ROSSO DEL MILIO | €30

Case Paolin

AMARONE DOC | €60

Il latium

CAPO DI STATO | €90

Loredan Gasparini

CABERNET FRANC | €15

Vie D'Alt

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO | €20

Borgo Claudius

PONCAIA | €39

Subida di Monte

PINOT NERO | €35

Peter Solva

I NOSTRI VINI



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC | €16

Cantina di Sorbara

NEBBIOLO D'ALBA DOC | €29

Moscone

BARBARESCO DOCG | €52

Moscone

CHIANTI DOCG | €19

Azienda Agricola Podere Martoccia

CERASUS CILIEGIOLO | €22

Coeli Aula

MALVASIA NERA | €16

Cantine Due Palme

NERO D'AVOLA | €23

Camporeale

DA DESSERT

RECIOTO DI SOAVE CLASSICO | €30

Canoso

Indecisi sull'abbinamento?

Non preoccupatevi. Il nostro staff saprà consigliarvi al meglio,
in base ai vostri gusti!



ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
(allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro Staff. Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.

Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.

SERVIZIO E COPERTO | €2

I nostri piatti sono realizzati al momento, per questo ci scusiamo per eventuali attese.





www.lafenicebelluno.it

 [lafenice.angelodilieto](https://www.facebook.com/lafenice.angelodilieto)

 [lafenice_belluno](https://www.instagram.com/lafenice_belluno)

