



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 PIZZA DI ANGELO





LA TONDA DI STAGIONE

Il nostro impasto in lievitazione mista fatto
con biga e lievito madre maturato 48 ore

VIAGGIO A MINORI ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €16 - birra consigliata: **VIOLA 10TH ANNIVERSARY**
provola di Agerola, ricotta di Tramonti, pesto di agrumi e mandorle, alici di Cetara,
fiori di zucca e basilico
*Agerola provola, Tramonti ricotta, citrus and almond pesto, Cetara anchovies,
courgette flowers and basil*

PRIMAVERA ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €15 - birra consigliata: **BOCK ITALIANA CLITIA**
pomodoro San Marzano, ricotta di Tramonti, cotto alla brace in cottura, melanzane a
funghetto, Grana del Trentino di malga in cottura e basilico
*San Marzano tomato, ricotta cheese from Tramonti, wood-grilled ham, mushroom
aubergines, Trentino Grana cheese and basil*

LA PARIGINA ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰ | €15 - birra consigliata: **VIOLA BIONDA LAGER 5.6**
fiordilatte del Molise tagliato a coltello, prosciutto cotto alla brace, melanzane
pastellate, stracciatella pugliese e olio alla senape
*knife-cut fiordilatte from Molise, grilled ham, battered aubergines, Apulian stracciatella
and mustard oil*

BRESAOLA DI RAZZA PIEMONTESE ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €15 - birra consigliata: **TIPOPILS**
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella del Molise tagliata a coltello, rucola,
bresaola di razza piemontese e Grana del Trentino di malga a scaglie
*San Marzano DOP tomato, knife-cut Molise mozzarella, rocket, Piedmontese bresaola
and flaked Trentino Grana cheese*

COLORI D'ESTATE ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸ | €15 - birra consigliata: **VIOLA IPA INDIAN PALE ALE 5.8**
fiordilatte del Molise tagliato a coltello, crema di peperoni rossi e gialli, zucchine a
fiammifero, tonno di Cetara e pomodorini ciliegino
*knife-cut fiordilatte from Molise, cream of red and yellow peppers, matchstick courgettes,
Cetara tuna and cherry tomatoes*

BRIE DE MEAUX E PORCINI (SOLO IN STAGIONE) ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €15 - birra consigliata: **VIOLA ROSSA RED ALE 6.6**
fiordilatte del Molise tagliato a coltello, brie de Meaux e funghi porcini
knife-cut fiordilatte from Molise, brie de Meaux and porcini mushrooms

VERDE ROSA ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €14 - birra consigliata: **BLANCHE THYMUS ITALIANA**
fiordilatte del Molise tagliato a coltello, valerianella, Mortadella salumificio Bonfatti
(presidio slow food), robiola ed emulsione di peperoni arrostiti
*knife-cut fiordilatte from Molise, lamb's lettuce, Mortadella from Bonfatti salumificio 🍷,
robiola cheese, and roasted pepper emulsion*

TRILOGIA DEL POMODORO ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €15 - birra consigliata: **FLORA**
mozzarella di bufala campana DOP, tris di pomodoro semi dry, caciocavallo Podolico 🍷
e basilico
*buffalo mozzarella DOP from Campania, trio of semi-dried tomatoes, Podolico
caciocavallo 🍷, and basil*

LA TONDA CLASSICA

Il nostro impasto in lievitazione mista fatto
con biga e lievito madre maturato 48 ore

LA MARINARA AI TRE POMODORI ¹⁻⁵⁻⁸ | €8 - birra consigliata: **VIOLA 10TH ANNIVERSARY**

pomodoro San Marzano, passata di ciliegino, pomodoro confit fatto in casa,
aglio rosso di Nubia, olio evo Quattrociocchi, origano selvatico e basilico
*San Marzano tomato, cherry tomatoes sauce, homemade tomatoes confit, Nubia red
garlic, extra virgin olive oil, wild oregano and basil*

LA MARGHERITA DOP ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €9 - birra consigliata: **TIPOPILS**

pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, basilico fresco,
origano selvatico e olio evo Quattrociocchi
*San Marzano tomato, knife-cut fiordilatte from Molise, fresh basil,
wild oregano and extra virgin olive oil*

PIZZAIOLA ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €11 - birra consigliata: **TIPOPILS**

passata di ciliegino, mozzarella affumicata tagliata a coltello, Grana del Trentino DOP,
origano selvatico e basilico fresco in cottura
*cherry tomatoes sauce, smoked mozzarella, Trentino Grana cheese,
wild oregano and fresh cooked basil*

VERDURE DEL MOMENTO ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €11 - birra consigliata: **BLANCHE THYMUS ITALIANA**

pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a coltello e
verdure del momento
San Marzano tomato, knife-cut fiordilatte from Molise and fresh vegetables

LA BUFALA EXTRA DOP ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €11 - birra consigliata: **VIOLA BIONDA LAGER 5.6**

pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana DOP del caseificio Rivabianca,
basilico fresco in cottura, Grana del Trentino DOP e olio evo Quattrociocchi
*San Marzano tomato, buffalo mozzarella DOP from Campania, basil,
Trentino Grana cheese and extra virgin olive oil*

COTTO ANTONIO E FUNGHI ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €12 - birra consigliata: **BOCK ITALIANA CLITIA**

pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a coltello,
prosciutto cotto Antonio (JDC) e funghi di stagione
*San Marzano tomato, knife-cut fiordilatte from Molise,
cooked ham Antonio (JDC) and seasonal mushrooms*

PORCHETTA E PATATE AL FORNO ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €12 - birra consigliata: **FLORA**

pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, porchetta di Ariccia,
patate fresche al rosmarino fatte al forno e maionese alla senape
*San Marzano tomato, knife-cut fiordilatte from Molise, porchetta from Ariccia,
roasted potatoes with rosemary and mustard mayonnaise*



LA TONDA CLASSICA

COTTO ANTONIO ALLA SENAPE ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰ | €12 - birra consigliata: **VIOLA ROSSA RED ALE 6.6**
pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, prosciutto cotto Antonio (JDC) e olio alla senape
San Marzano tomato, knife-cut fiordilatte from Molise, cooked ham Antonio (JDC) and mustard oil

FIORDILATTE TONNO E CIPOLLE ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €13 - birra consigliata: **VIOLA BIANCA BLANCHE 4.8**
pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, cipolla di Montoro IGP o Giaratana e tonno del Mar Cantabrico
San Marzano tomato, knife-cut fiordilatte from Molise, onion IGP from Montoro or Giaratana and tuna from the Cantabrian Sea

ARMATORE ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €12 - birra consigliata: **VIOLA NUMEROTRE PALE ALE 6.9**
pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, olive Taggiasche, capperi di Salina e alici di Cetara Armatore
San Marzano tomato, knife-cut fiordilatte from Molise, Taggiasca olives, capers from Salina and anchovies from Cetara Armatore

CASERTANA ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €13 - birra consigliata: **VIOLA BIONDA LAGER 5.6**
fiordilatte del Molise affumicato tagliato a coltello, friarielli e salsiccia di maialino della Costiera Amalfitana
smoked knife-cut fiordilatte from Molise, broccoli and pork sausage from the Amalfi Coast

SALSICCIA CALABRA ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €13 - birra consigliata: **VIOLA IPA INDIAN PALE ALE 5.8**
pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a mano, salsiccia a spianata calabra semi piccante, nduja di Spilinga e pomodoro Piccadilly semidry fatto in casa
San Marzano tomato, knife-cut fiordilatte from Molise, semi-spicy spianata Calabrian sausage, 'nduja from Spilinga, and house-made semi-dried Piccadilly tomatoes

CASA GRAZIANO E BURRATA ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €15 - birra consigliata: **TIPOPILS**
pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, prosciutto di Parma 30 mesi del salumificio Casa Graziano e burratina
San Marzano tomato, knife-cut fiordilatte from Molise, 30-month Parma ham and burratina

LA SCALESE ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €15 - birra consigliata: **BOCK ITALIANA CLITIA**
fiordilatte del Molise tagliato a coltello, patate arrosto, cipolla stufata, pancetta steccata in cottura, salsa al cheddar e basilico
knife-cut fiordilatte from Molise, roasted potatoes, stewed onion, cooked bacon, cheddar and basil sauce

MORTADELLA E PISTACCHIO ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €15 - birra consigliata: **BLANCHE THYMUS ITALIANA**
fiordilatte del Molise tagliato a coltello, Mortadella Salumificio Bonfatti , granella di pistacchi, pesto di pistacchio Sicilia.
knife-cut fiordilatte from Molise, Mortadella Salumificio Bonfatti , chopped pistachios, Sicilian pistachio pesto

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)

