



LA FENICE

Angelo Di Lieto

MENU



LA NUVOLA



La creazione speciale di Angelo, **croccante fuori e morbida dentro.**

Farina biologica italiana con aggiunta di riso, avena, orzo e segale.

Idratazione al 90% • Lievito di birra • Lievitazione 24/36 ore.

CONFIT ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸ | €14

base focaccia, passata di ciliegino Sapurì, stracciatella, acciughe del Cantabrico e ciliegino confit fatto in casa
focaccia base, cherry tomatoes sauce, stracciatella, Cantabrian anchovies and homemade tomatoes confit

SAURIS ¹⁻⁷⁻⁸ | €14

base focaccia, mozzarella di bufala campana DOP del Caseificio Rivabianca, ciliegino confit fatto in casa e speck di Sauris
focaccia base, buffalo mozzarella DOP from Campania, homemade tomatoes confit and Sauris speck

PARMA E CUOR DI BURRATA ¹⁻⁷⁻⁸ | €16

base focaccia, prosciutto di Parma 24 mesi del salumificio Casa Graziano, stracciatella pugliese e ciliegino confit fatto in casa
focaccia base, 24-month Parma ham, Apulian stracciatella and tomatoes confit

COTTO ARROSTO, MANGO E CETRIOLI ¹⁻⁷⁻⁸ | €15

base focaccia, stracciatella pugliese, prosciutto cotto alla brace, cetrioli e chutney di mango
focaccia base, Apulian stracciatella, grilled ham, cucumbers and mango chutney

RIPIENA ARICCIA ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰ | €15

stracciatella pugliese, porchetta di Ariccia dell'azienda artigianale Leopardi, mostarda di cipolla di Montoro IGT, Gorgonzola al cucchiaino del caseificio Tosi
apulian stracciatella, Ariccia porchetta, Montoro IGT onion mustard, Gorgonzola

RIPIENA AI FIORI DI ZUCCA ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷ | €15

ricotta dell'Agricansiglio, provola affumicata di Agerola, fiori di zucca, pesto di agrumi e mandorle, alici di Cetara, basilico e pepe
ricotta from Agricansiglio, smoked provola from Agerola, courgette flowers, citrus and almond pesto, anchovies from Cetara, basil and black pepper

RIPIENA PARMIGIANA ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ | €15

mozzarella di bufala, melanzane a funghetto, basilico e Grana Padano di malga
buffalo mozzarella, aubergines, basil and Grana Padano



LA FENICE

Angelo Di Lieto

**NUVOLE DA
CONDIVIDERE**





ideali da condividere per 2/3 persone

NUVOLA MORTADELLA ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰ | €34

stracciatella pugliese, mortadella Salumificio Bonfatti ,
pesto di pistacchio Sicilia, crema di agrumi
apulian stracciatella, Salumificio Bonfatti mortadella ,
Sicilian pistachio pesto, citrus cream

NUVOLA CAPRESE ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €32

mozzarella di bufala campana Caseificio Rivabianca, pelato Paolo Petrilli,
pomodoro giallo semi dry, basilico e origano
buffalo mozzarella from Caseificio Rivabianca, Paolo Petrilli peeled tomatoes,
semi-dry yellow tomatoes, basil and origan

NUVOLA MANZO TONNATO ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁸ | €36

manzo black angus americano, salsa tonnata, fior di capperi,
chips di Peperone Crusco
american black angus beef, tuna sauce, caper flower, Peperone Crusco

PATA NEGRA, PROVOLA E PORCINI ¹⁻⁷ | €45

Pata Negra jamón de bellota 100% Iberico 42 mesi, funghi porcini, ricotta
dell'AgriCansiglio, provola di Agerola e rosmarino
Pata Negra jamón de bellota 100% Iberico 42 months, porcini mushrooms,
ricotta from AgriCansiglio, provola from Agerola and rosemary

LA PARMIGIANA SECONDO ANGELO ¹⁻⁵⁻⁷ | €38


mozzarella del Molise, melanzane a funghetto, pomodoro condito Paolo Petrilli,
crema al Parmigiano Reggiano 30 mesi, basilico, chips di peperone crusco
Molise mozzarella, aubergines, Paolo Petrilli tomato, 30 month Parmigiano
Reggiano cream, basil, Peperone Crusco chips

COTTO ARROSTO, MANGO E CETRIOLI ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €34

stracciatella pugliese, prosciutto cotto alla brace, chutney di mango e
peperone, cetrioli
apulian stracciatella, grilled ham, mango and pepper chutney, cucumbers

PANCETTA, PATATE E CHEDDAR ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €34

mozzarella del Molise, patate arrosto di montagna, pancetta steccata,
cipolla stufata, crema al cheddar, Grana di malga
mozzarella from Molise, roasted potatoes, bacon, caramelized onions,
cheddar cream, mountain cheese



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.



LA FENICE

Angelo Di Lieto

www.lafenicebelluno.it

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

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

