



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



PADELLINO ALLA CURCUMA ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸ | €18

con stracciatella pugliese, tartare di Chianina, coulis ai peperoni,
olio alla senape, capperi e Peperone Crusco
*with apulian stracciatella, Chianina tartare, capsicum coulis,
mustard oil, capers and Peperone Crusco*

LE FRITTATINE

FRITTATINA CLASSICA NAPOLETANA ¹⁻³⁻⁶⁻⁷ | €4

pasta omelette neapolitan style

CROCCHÈ DI PATATE ¹⁻³⁻⁶⁻⁷ | €4

potato croquettes with mozzarella and prosciutto cotto

FRITTATINA CACIO E PEPE ¹⁻³⁻⁶⁻⁷ | €4

pasta omelette with black pepper and cheese

LE PIZZE FRITTE

MISTO SFIZIOSO ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰ | €12

mixed fried



ZEPPOLA DI PIZZA ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸ | €9

impanata e fritta nel grano Kronos, pomodoro San Marzano, vellutata di fiordilatte
affumicato, pesto di basilico e Parmigiano Reggiano
fried pizza with 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 sauce, 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 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





LA TONDA DI STAGIONE

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

BRESAOLA DI RAZZA PIEMONTESE ¹⁻⁵⁻⁷ | €16

fiordilatte del Molise tagliato a coltello, pomodoro San Marzano, bresaola di razza piemontese, pomodoro semi dry, Grana a scaglie e misticanza
fiordilatte from Molise, San Marzano tomato, Piedmontese bresaola, semi-dry tomato, Grana flakes and mixed salad

VIAGGIO A MINORI ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | €16

provola di Agerola, ricotta di Tramonti, pesto di agrumi e mandorle, alici di Cetara, basilico e fiori di zucca
Agerola provola, Tramonti ricotta, citrus and almond pesto, Cetara anchovies, basil and courgette flowers

COLORI D'ESTATE ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷ | €16

crema di peperoni, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, zucchine trifolate, tonno di Cetara e pomodorini ciliegino
capsicum cream, fiordilatte from Molise, sautéed courgettes, Cetara tuna and cherry tomatoes

PARMIGIANA 4.0 ¹⁻⁵⁻⁷ | €15

salsa di pomodoro ciliegino, melanzane a funghetto, polpette di carne, Grana di Malga e crema di provola affumicata
cherry tomato sauce, aubergines, meatballs, Grana di Malga and smoked provola cream

PRIMAVERA ¹⁻⁵⁻⁷ | €15

Pomodoro San Marzano, ricotta di Tramonti, cotto alla brace, melanzane a funghetto, Grana di Malga e basilico
San Marzano tomato, Tramonti ricotta, grilled, aubergines, Grana di Malga and basil

LA PARIGINA ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷ | €15

Fiordilatte del Molise tagliato a coltello, prosciutto cotto arrosto, melanzane fritte, stracciatella pugliese e olio alla senape
Fiordilatte from Molise, roasted cooked ham, fried aubergines, Apulian stracciatella and mustard oil

LA TONDA CLASSICA

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



LA MARINARA AI TRE POMODORI ¹ | €7,5

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 ¹⁻⁷ | €8,5

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

PIZZAIOLA ¹⁻⁷ | €10

passata di ciliegino, mozzarella affumicata tagliata a coltello, Grana Padano di malga del Trentino, origano selvatico e basilico fresco in cottura
cherry tomatoes sauce, smoked mozzarella, Grana Padano from Trentino mountain pastures, wild oregano and fresh cooked basil

VERDURE DEL MOMENTO ¹⁻⁷ | €10

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

LA BUFALA EXTRA DOP ¹⁻⁷ | €10

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

COTTO ANTONIO E FUNGHI ¹⁻⁷ | €11

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

PORCHETTA E PATATE AL FORNO ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷ | €11

pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, porchetta di Ariccia e patate fresche al rosmarino fatte al forno
San Marzano tomato, fiordilatte from Molise, porchetta from Ariccia and roasted potatoes with rosemary



COTTO ANTONIO ALLA SENAPE ¹⁻⁷⁻¹⁰ | €11

pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, prosciutto cotto Antonio (JDC) e olio alla senape

San Marzano tomato, fiordilatte from Molise, cooked ham Antonio (JDC) and mustard oil

FIORDILATTE TONNO E CIPOLLE ¹⁻⁴⁻⁷ | €12

pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, cipolla di Montoro IGP o Giarratana e tonno del Mar Cantabrico

San Marzano tomato, fiordilatte from Molise onion IGP from Montoro or Giarratana and tuna from the Cantabrian Sea

ARMATORE ¹⁻⁴⁻⁷ | €11

pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, olive Taggiasche, capperi di Salina e alici di Cetara Armatore

San Marzano tomato, fiordilatte from Molise, Taggiasca olives, capers from Salina and anchovies from Cetara Armatore

CASERTANA ¹⁻⁷ | €12

fiordilatte del Molise affumicato tagliato a coltello, friarielli e salsiccia di maialino della Costiera Amalfitana

smoked fiordilatte from Molise, broccoli and pork sausage from the Amalfi Coast

SALSICCIA CALABRA ¹⁻⁷⁻⁸ | €12

pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a mano, salsiccia calabra semi piccante, nduja di Spilinga e pomodoro Piccadilly semidry fatto in casa

semi-spicy Calabrian sausage, Spilinga nduja and homemade semi-dry Piccadilly tomato

CASA GRAZIANO E BURRATA ¹⁻⁷ | €14

pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, prosciutto di Parma 24 mesi del salumificio Casa Graziano e burratina

San Marzano tomato, fiordilatte from Molise, 24-month Parma ham and burratina


LA SCALESE ¹⁻⁷ | €14

Fiordilatte del Molise tagliato a coltello, patate arrosto, cipolla stufata, pancetta steccata in cottura, salsa al cheddar e basilico

Fiordilatte from Molise, roasted potatoes, stewed onion, cooked bacon, cheddar and basil sauce

MORTADELLA E PISTACCHIO ¹⁻⁷⁻⁸ | €14

Fiordilatte del Molise tagliato a coltello, Mortadella Salumificio Bonfatti , granella di pistacchi, pesto di pistacchio Sicilia.

Fiordilatte from Molise, Mortadella Salumificio Bonfatti , chopped pistachios, Sicilian pistachio pesto.

BIBITE E BIRRE



LE BIBITE

ACQUA | €3

frizzante o naturale 0,65 cl

BIBITE ¹⁻⁷ | €3

BIRRE IN BOTTIGLIA

CHIARA TEDESCA

piccola | €3 • grande | €6

AMBRATA BELGA AD ALTA FERMENTAZIONE

piccola | €3,5 • grande | €6,5

BIANCA NON FILTRATA

piccola | €3,5 • grande | €6,5

IPA

piccola | €3,5 • grande | €6,5

BIRRE ALLA SPINA

FURTH KLOSTER HELL | €6

0,50 cl - 5%

FURTH KLOSTER DUNKEL | €6

0,50 cl - 5,7%

KAPUZINER WAIZEN | €6

0,50 cl - 5,4%

MÖNCHSHOF RADLER | €6

0,50 cl - 2,5%



I NOSTRI VINI

AL CALICE

DEL GIORNO AL CALICE | €3,5

PROSECCO EXTRA DRY AL CALICE | €3,5

PROSECCO BRUT AL CALICE | €3,5

BOLLICINE

PROSECCO DOCG BRUT | €20

PROSECCO DOCG EXTRA DRY | €20

TRENTO DOC EXTRA BRUT | €45

FRANCIACORTA CA' DEL BOSCO | €70



BIANCHI

VENETO BIANCO IGT | €15

Ilatum Morini

SOAVE CLASSICO DOC MONTE CARBONARE | €26

Suavia Azienda Agricola

GEWÜRZTRAMINER WEINBERGHOF | €28

Bellutti, Alto Adige

LUGANA | €20

Otella

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

STELLATO VERMENTINO DI SARDEGNA DOC | €34

Pala

RIBOLLA GIALLA | €22

Castello di Spessa

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE | €20

Jérémie Huchet

TRAMINER IGT KIKÈ | €22

Cantine Fina



ROSSI

CABERNET FRANC | €15

Vie D'Alt

MALVASIA NERA | €16

Cantine Due Palme

CHIANTI DOCG | €19

Azienda Agricola Podere Martoccia

VALPOLICELLA | €20

Az. Agricola Coffele

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC | €16

Cantina di Sorbara

PHIGAIA COLLI ASOLANI DOC | €32

Serafini e Vidotto

LANGHE NEBBIOLO DOC | €28

Parusso

ANTILLO BOLGHERI DOC | €24

Podere Guado al Melo

AMARONE DOC | €60

Ilatum

CAPO DI STATO | €90

Loredan Gasparini

DA DESSERT

PASSITO VENETO IGT | €25

Villa Minelli

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.



LA FENICE

Angelo Di Lieto

www.lafenicebelluno.it

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

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

