



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 NOSTRA CUCINA





ANTIPASTI

HUMMUS DI PISELLI ¹³ | €14

con cous cous di verdure di stagione saltate
green peas hummus with vegetables couscous

LA NOSTRA PARMIGIANA ¹⁻⁷⁻⁸ | €12

con mozzarella di bufala campana DOP del Caseificio Rivabianca
fried eggplant, tomato sauce and buffalo mozzarella from Salerno

ROAST BEEF DI ANGUS ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴ | €13

con misticanza e olio alla senape
roast beef with fresh salad and mustard oil

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE ⁶⁻¹⁰ | €15

con salsa guacamole, pomodoro secco e croccante di Peperone Crusco
beef tartare with guacamole, sun-dried tomatoes and Peperone Crusco

ANTIPASTO MISTO DI MARE CRUDO E COTTO ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴ | €28

mixed seafood starter

CARPACCIO DI SALMONE ⁴⁻⁷ | €14

salmone norvegese marinato a secco sottovuoto al sentore di agrumi e
stracciatella pugliese DOP
marinated norwegian salmon with citrus fruits and stracciatella pugliese DOP



PRIMI

GNOCCHI FATTI IN CASA ¹⁻³⁻⁷ | €13

gnocchi di patate fatti in casa, fiori di zucca, zucchine e provola affumicata
gnocchi with courgettes flowers, courgettes and smoked provola cheese

SPAGHETTONE ALLO SCARPARELLO ¹⁻³⁻⁷ | €13

spaghettoni di Gragnano, pomodoro ciliegino e scaglie di Grana
spaghetti with cherry tomatoes and Grana cheese

CALAMARATA CON FUNGHI ¹⁻⁴ | €16

con funghi porcini e pesce spada
pasta with porcini mushrooms and swordfish

RISOTTO ⁴⁻⁷⁻⁸ | €16

con pesto di pistacchio, scampi cotti e crudi
risotto with pistachio pesto, raw and cooked scampi

PACCHERI ¹⁻²⁻⁴ | €14

paccheri di Gragnano trafilati al bronzo, al profumo di Amalfi con gamberi e limone sfusato Amalfitano
paccheri pasta with shrimp and Amalfi lemon



SECONDI

COTOLETTA DI POLLO CON PATATE ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁸ | €12

chicken cutlet with potatoes

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA ⁷ | €23

con patate saltate, misticanza e scaglie di Parmigiano Reggiano
*sliced grilled beef served with potatoes, mixed salad and
Parmigiano Reggiano cheese*

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 ²⁻⁴⁻⁵⁻⁸⁻¹⁴ | €26

mixed grill fish

CONTORNI

PATATINE ¹⁻⁵⁻⁸ | €5

french fries

INSALATA MISTA | €5

mixed salad

VERDURA GRIGLIATA DI STAGIONE | €5,5

seasonal grilled vegetables



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 | €13

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

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



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

Ilatium 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)

