



## VERSCHENKEN SIE GENUSS DIE LA FENICE GESCHENKGUTSCHEINE

Mit unseren Gutscheinen verschenken Sie eine  
kulinarische Reise, an die sich jeder gerne erinnert





## **BUON GIORNO** WILLKOMMEN

Wir freuen uns, Sie in den Stunden Ihres Aufenthalts  
kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Damit Sie sich entspannt dem Genuss Ihrer ausgewählten Speisen und  
Getränke widmen können, geben wir unser Bestes.

Teilen Sie es uns bitte mit, sollte einmal etwas nicht Ihren  
Wünschen entsprechen. Nur so können wir uns in die Richtung verbessern,  
die Sie sich wünschen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und freuen uns, Sie bald  
wieder im „La Fenice“ willkommen zu heißen.

Ihr La Fenice Team



[www.ristorante-lafenice.de](http://www.ristorante-lafenice.de)  
[facebook.com/ristorante.la.fenice.dingolfing](https://facebook.com/ristorante.la.fenice.dingolfing)  
[instagram.com/la\\_fenice\\_dingolfing](https://instagram.com/la_fenice_dingolfing)

Sie sind auf bestimmte Zutaten allergisch?  
Fragen Sie nach unserer Allergen- und Zusatzstoffspeisekarte.

# APERITIV

## ZUR EINSTIMMUNG

CAMPARI SODA / ORANGE	5 cl
MARTINI WEISS / ROT	5 cl
PROSECCO	0,10 l
GIN TONIC	0,30 l
HUGO	0,20 l
HIMBEER HUGO	0,20 l
APEROL SPRITZ	0,20 l
CRODINO ALKOHOLFREI	0,10 l
BITTERINO ALKOHOLFREI	0,10 l

## SPUMANTE

PROSECCO ROSÈ	0,75 l
PROSECCO EXTRA DRY	0,75 l



# GETRÄNKE

## GEGEN DEN DURST

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SAN PELLEGRINO MINERALWASSER /	0,25 l
ACQUA PANNA NATURALE	0,50 l
	0,75 l
ADLDORFER MINERALWASSER STILL /	0,50 l
SPRITZIG	0,70 l
KARAFFE TAFELWASSER STILL / SPRITZIG	0,50 l
ORANGEN- / ZITRONENLIMONADE	0,30 l
	0,40 l
PEPSI COLA	0,30 l
	0,40 l
PEPSI COLA LIGHT	0,30 l
	0,40 l
SPEZI	0,30 l
	0,40 l
BITTER LEMON	0,30 l
SAFT	0,30 l
Apfel / Orange / Kirsch / Traube / Johannisbeere /	0,40 l
Maracuja / Mango / Rhabarber	
SAFTSCHORLE	0,30 l
	0,40 l

# GETRÄNKE

## ZUR BEGLEITUNG

### SCHOPPENWEINE WEISS

Ital. Hauswein „Alcamo“ D.O.C.	0,2 l
Lugana	0,2 l
Pinot Grigio	0,2 l
Chardonnay	0,2 l
Frizzantino	0,2 l
Rosé	0,2 l
Weißweinschorle	0,2 l

### SCHOPPENWEINE ROT

Ital. Hauswein „Nero d'Avola“ D.O.C.	0,2 l
Chianti D.O.C. „Terre di Priori“	0,2 l
Lambrusco	0,2 l
Merlot	0,2 l
Rotweinschorle	0,2 l

# GETRÄNKE

## ZUR BEGLEITUNG

### BIERE DER BRAUEREI GRAF ARCO

Hefeweißbier	0,50 l
Hefeweißbier leicht	0,50 l
Hefeweißbier dunkel	0,50 l
Alkoholfreies Weißbier	0,50 l
Dunkles Bier	0,50 l
Alkoholfreies Bier	0,50 l
Premium Extra Pils	0,30 l
Helles	0,50 l



# SPIRITUOSEN

## DAS NACHSPIEL

MARSALA	2 cl		
LIMONCELLO	2 cl		
FERNET BRANCA	2 cl		
RAMAZZOTTI	2 cl		
AVERNA	2 cl		
HIMBEERGEIST	2 cl		
WILLIAMSBRINE	2 cl		
OBSTLER	2 cl		
KIRSCH	2 cl		
GRAPPA RISERVA	2 cl		
GRAPPA EVO RISERVA	2 cl	in der Zigarre	5 cl
GRAPPA EVO FUMO	2 cl	in der Zigarre	5 cl
GRAPPA EVO DWINE	2 cl	in der Zigarre	5 cl



# HEISSGETRÄNKE

## EINE AUSZEIT

ESPRESSO

ESPRESSO MACCHIATO

ESPRESSO DOPPIO

AFOGATTO AL CAFFÈ

Espresso mit Vanilleeis

LATTE MACCHIATO

CAPPUCCINO

TASSE KAFFEE

TASSE TEE MIT ZITRONE





# INSALATE

## ZUR ERFRISCHUNG

INSALATINA MISTA

Kleiner gemischter Salat

INSALATA MISTA

Großer gemischter Salat

INSALATA DI CETRIOLI E POMODORI

Tomaten-Gurken-Salat mit roten Zwiebeln

INSALATA CAMPAGNOLA

Salatvariation mit Hirtenkäse, Peperoni, Oliven und Ei

INSALATA SFIZIOSA

Salatvariation mit Vorderschinken, Käse, Ei, Oliven und Thunfisch

INSALATA CON TACCHINO

Salatvariation mit Putenbrustfiletstreifen und frisch gebratenen Champignons

INSALATA LA FENICE

Salatvariation mit gegrilltem Zanderfilet, Silberlachs und Scampi mit frisch gebratenen Champignons



# ANTIPASTI

## DIE APPETIZER

### PANE LUNGO AL ROSMARINO

Frisches Brot mit Rosmarin und Olivenöl

### PANE LUNGO CON MOZZARELLA

Frisches Brot mit Mozzarella überbacken

### BRUSCHETTA

Frisches Brot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Rucola und Parmesanhaube

### VITELLO TONNATO

Feingeschnittener Kalbsrücken mit kalter hausgemachter Thunfisch-Kapern-Sauce

### MOZZARELLA E POMODORO

Mozzarella mit Fleischtomaten und Basilikum

### CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO

Rinderfilet-Carpaccio mit Rucola-Salat, Champignons und Parmesanhaube

### INSALATA DI MARE

Meeresfrüchte-Salat mit Olivenöl und Zitrone

### ANTIPASTO LA FENICE

Vorspeisen-Variation mit Vitello tonnato, Meeresfrüchte-Salat, Mozzarella mit Fleischtomaten, Rinder-Carpaccio und Parmaschinken

### ANTIPASTO DELLA VETRINA

Gemischte Vorspeise aus der Vitrine

# ZUPPE

## LEICHT & WARM

### ZUPPA DI PESCE

Hausgemachte Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Scampi, serviert mit geröstetem Knoblauchbrot

### MINISTRONE ALL'ITALIANA

Hausgemachte italienische Gemüse-Suppe

### CREMA DI POMODORO

Hausgemachte Tomatencreme-Suppe mit frischem Basilikum



# PIZZA UND PANE

## DER KLASSIKER

### PIZZA PANE

Pizzabrot mit Tomaten, frischem Knoblauch, Olivenöl und Rosmarin

### PIZZA MARGHARITA

Tomaten und Käse

### PIZZA FUNGHI

Tomaten, Käse und Champignons

### PIZZA PROSCIUTTO

Tomaten, Käse und Vorderschinken

### PIZZA SALAME

Tomaten, Käse und Salami

### PIZZA NAPOLI

Tomaten, Käse, Sardellen und schwarzen Oliven

### PIZZA REGINA

Tomaten, Käse, Vorderschinken und Champignons

### PIZZA ROMANA

Tomaten, Käse, Salami und Champignons

### PIZZA HAWAII

Tomaten, Käse, Vorderschinken und Ananasscheiben

### PIZZA TONNO E CIPOLLA

Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln

### PIZZA CALZONE

Gefüllte Pizza mit Tomaten, Käse, Vorderschinken, Salami, Artischocken und Rucola-Salat

### PIZZA VEGETARIANA

Tomaten, Käse und frischem Saison-Gemüse

### PIZZA CAPRICCIOSA

Tomaten, Käse, Salami, Peperoni, Champignons, Oliven und Kapern

### PIZZA QUATTRO STAGIONI

Tomaten, Käse, Vorderschinken, Salami, Champignons und Peperoni

### PIZZA DIAVOLA

Tomaten, Käse und neapolitanischer scharfer Salami

### PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA

Tomaten, Käse, Parmaschinken, Rucola-Salat und Parmesanhaube

### PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Tomaten und vier verschiedenen Käse-Sorten

### PIZZA LA FENICE

Mozzarella, in Olivenöl eingelegte Tomatenwürfel, Knoblauch, Rucola-Salat und Parmesanhaube

### PIZZA SPECIALE

Tomaten, Käse, Salami, Vorderschinken, Artischocken, frischen Champignons, Peperoni und Oliven

### PIZZA FRUTTI DI MARE

Tomaten, frischen Meeresfrüchten, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum

### PIZZA SCAMPI E RUCOLA

Tomaten und Scampi, Zucchini, Rucola-Salat, Parmesanhaube, Knoblauch und Olivenöl

### PIZZA SALMONE E RUCOLA

Tomaten, Lachsfilet, Zucchini, Rucola-Salat, Parmesanhaube, Knoblauch und Olivenöl

# PASTA

## DER KLASSIKER

### SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO

Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce und Basilikum

### SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncino

### SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti mit Speck und Eiern nach italienischer Art

### SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten in einer leichten Tomatensauce

### PENNE ALL'ARRABIATA

Penne in scharfer Tomatensauce mit Knoblauch

### RIGATONI BOLOGNESE

Rigatoni mit hausgemachter Hackfleischsauce

### RIGATONI AL FORNO

Rigatoni mit Vorderschinken, frischen Champignons, Erbsen, Hackfleisch und Mozzarella überbacken

### RIGATONI AI QUATTRO FORMAGGI

Rigatoni mit vier verschiedenen Käsesorten überbacken

### LASAGNE AL FORNO

Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch und Mozzarella überbacken

### GNOCCHI SORRENTINA

Gnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella

### TAGLIATELLE AI SALSA DI FUNGHI

Bandnudeln mit Pilzsauce, serviert mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesanhaube

### TAGLIATELLE AL SALMONE

Bandnudeln mit Lachs in feiner Wodka-Cremesauce

# PASTA

## DER KLASSIKER

### TAGLIATELLE CON FILETTO DI MAIALE E FUNGHI

Bandnudeln mit Schweinefiletstreifen und Pilzen  
in feiner Cognac-Rahmsauce

### CANELLONI LA FENICE

Hausgemachte flache Nudeln, gefüllt mit Zanderfilet und Blattspinat,  
mit Shrimps in Hummersauce

### TORTELLINI SPECIALE

Tortellini mit Vorderschinken und Champignons in Sahnesauce

### PAGLIA E FIENO

Grüne und weiße Eierbandnudeln mit Champignons und Putenstreifen  
in Cognac-Rahmsauce

### PAGLIA E FIENO MARE

Grüne und weiße Eierbandnudeln mit Calamari, Scampi, Garnelen und  
Zucchiniestreifen in Weißwein-Tomaten-Kräutersauce



# PESCE

## AUS DEM MEER

### CALAMARI ALLA GRIGLIA

Tintenfisch vom Grill mit Butterkartoffeln und frischem Gemüse

### SALMONE ALLA GRIGLIA

Lachsfilet vom Grill mit Butterkartoffeln und frischem Gemüse

### FILETTO DI LUCCIO ALLA GRIGLIA

Zanderfilet vom Grill mit Butterkartoffeln und frischem Gemüse

### SCAMPI ALLA GRIGLIA

Scampi vom Grill, serviert mit Butterkartoffeln und frischem Gemüse

### GRIGLIATA MISTA DI PESCE

Gegrillte frische Fische, serviert mit Butterkartoffeln und frischem Gemüse





# SPECIALITA DI CARNE

## VON DER WEIDE

### FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Rinderfilet vom Grill serviert mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse

### COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA

Rinderlende vom Grill serviert mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse

### COSTATA DI MANZO CON SALSA AI FUNGHI

Rinderlende vom Grill in hausgemachter Pilzsoße serviert mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse

### FILETTO DI MAIALE SALTIMBOCCA

Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce serviert mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse

### PUNTINE DI MAIALE CON SALSA AI FUNGHI

Schweinefiletspitzen in hausgemachter Pilzsoße serviert mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse

### PAILLARD DI TACCHINO ALLA GRIGLIA

Putenbrustfilet vom Grill mit Rucola, Cocktailtomaten und Parmesanhaube serviert mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse



# DESSERT

## ZUM ABSCHLUSS

### DESSERT DELLA CASA

Gemischter Nachspeisenteller, mit frischem Obst garniert

### NUTELLOTO

Hausgemachtes Schokoladentiramisu, mit frischem Obst garniert

### TIRAMISU

Hausgemachtes Tiramisu mit frischem Obst garniert

### PANNA COTTA

Hausgemachtes Panna Cotta mit frischem Obst garniert

### COPPA LAMPONI

Vanille-Eis mit heißen Himbeeren



Liebe Gäste,  
bei der Mitnahme übriggebliebener Speisen aus unserem Lokal, stellen  
wir die uns entstehenden Kosten für die Verpackung in Rechnung.