



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
facebook.com/ristorante.la.fenice.dingolfing
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

NUTELLOTTO

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.