



IL PESCE IN TAVERNA Fish Menu

SPUMA DI PATATE CON GUAZZETTO DI RANA PESCATRICE € 24,00

Potato mousse with monkfish "guazzetto" style
*(Pinot Grigio, Jermann DOC 2024 - € 14,00)

MILLEFOGLIE DI POLENTA FRITTA, MAIONESE ALL'AGLIO NERO € 25,00

BACCALA' MANTECATO E OLIVE TAGGIASCHE

Fried polenta "millefoglie" with black garlic mayo, creamy codfish and Taggiasca olive
*(Soave, Pieropan DOC 2024 - € 12,00)

INSALATA DI PIOVRA E PATATE ACETATE € 25,00

SEDANO CROCCANTE E PAPRIKA DOLCE

Octopus with potatoes, vinegar, crunchy celery and sweet paprika
*(Sauvignon Conte della Vipera, Antinori IGT 2023 - € 14,00)

PACCHERI CON BATTUTO DI RICCIOLA MARINATA € 32,00

CREMA DI POMODORINO CONFIT, PINOLI E BASILICO

Paccheri pasta with marinated amberjack, cherry tomatoes, pine nuts and basil
*(Pinot Nero Girlan DOC 2023 - € 14,00)

LINGUINE "CARMIANO" ALL'ASTICE € 38,00

"Carmiano" linguine pasta with lobster

*(Franciacorta Brut, Contadi Castaldi DOCG - € 15,00)

SEPIE IN NERO CON POLENTA DI MAIS MARANO € 29,00

Squid ink cuttlefish with polenta

*(Ribolla Gialla, Tenuta Sant'Helena DOC 2024 - € 12,00)

BRANZINO BRUSCHETTATO € 35,00

ASPARAGI ALLA GRIGLIA E SCHIACCIATA DI PATATE ALLE ERBE

Seabass fillet with grilled green asparagus and aromatized potatoes

*(Chardonnay, Jermann DOC 2024 - € 14,00)

La Taverna organizza per i suoi ospiti cene di pesce speciali su richiesta
Taverna la Fenice organize special fish dinner on request

***PAIRING DI VINI / WINE PAIRING**