

– TRATTORIA –

# BENVENUTI

Herzlich Willkommen

## TRATTORIA



*felice*

— est. 2011 —

...wo Essen glücklich macht!

Tageskarte für die Zeit von 12.00 bis 23.00 Uhr

Alle Preise sind in Euro mit Umsatzsteuer und Bedienung.

Bitte beachtet, dass Kartenzahlung erst ab einem Warenwert von  
mindestens 40.0 Euro möglich ist - Danke

*felice*

**Champagner** 0,1 l

Ein Glas Champagner<sup>4</sup> Hausmarke frisch serviert 9.5

**Rosé Royal** 0,1 l

Champagner<sup>4</sup> mit Belsazar Rosé 9.5

**Prosecco** 0,1 l

Ein Glas Prosecco<sup>4</sup> frisch serviert 4.8

**Aperol-Spritz** 0,2 l

Aperol<sup>A</sup> mit Prosecco<sup>4</sup> und Mineralwasser 6.5

**Hugo Nero** 0,2 l

Belsazar Rosé, Tonic<sup>C</sup>, schwarzer Johannisbeersirup 6.5

**Martini** bianco, rosso, rosé oder dry 5cl

Auf Eis serviert wahlweise mit Olive und oder Zitronenzeste 4.3

**Sherry** 5cl

Als Medium oder Dry frisch serviert 4.2

**Campari** <sup>A</sup>0,2 l

Auf Eis wahlweise mit Soda oder Orangensaft serviert 4.0 / 4.8

**Red Passion** 0,2 l

San Bitter mit Zitronen- und Maracujasaft - alkoholfrei 4.8

**Virgin Mojito** 0,4 l

Cocktail mit Limetten, frischer Minze, braunem Zucker und Ginger Ale<sup>A,G</sup>, für alle die alkoholfrei genießen möchten 6.5

---

PER BAMBINI |

...an die Kleinen denken

**Spaghetti Nemo** Lange Nudeln<sup>1</sup> mit Tomatensauce 5.9

**Penne Burro** Kurze Röhrennudeln<sup>1,6</sup> mit ausgelassener Butter 5.9

**Pizza Pinocchio** Die kleine Pizza als Margherita<sup>1,6</sup> oder nach Wunsch belegt 5.9

**Cotoletta di Maiale** Kleines paniertes Schweineschnitzel<sup>1,9</sup>

mit Gemüse und Kartoffeln 7.5

*felice*

## ANTIPASTI | Vorspeisen

---

### **Carpaccio di Manzo**

Hauchdünne Scheiben geschnitten vom rohen Rinderfilet dekoriert mit frischen Champignonstücken, etwas frischem Rucola und Parmesansplittern<sup>6</sup> 12.6

### **Vitello Tonnato**

Rosa gebratenes Kalbsfleisch in feinen Scheiben mit einer leichten Thunfischcreme<sup>2,6</sup> einem Sardellenfilet<sup>2</sup> und etwas frischem Rucola serviert 13.5

### **Crema di Pomodoro**

Klassische Tomatencremesuppe aus passierten italienischen Tomaten verfeinert mit einem Schuss Sahne<sup>6</sup>, Krostinies und frischem Basilikum 5.3

### **Zuppa del Giorno**

Unsere Tagesuppe je nach Saison – fragt uns, wir geben gerne Auskunft 5.8

### **Antipasto Misto**

Täglich frisch gegrillte Auberginen, Zucchini, bunte Paprika und Pilze dazu Honigmelone mit luftgetrocknetem Parmaschinken, pikante Calabrese Salami, getrocknete Tomaten und frischer Rucola mit Parmesansplittern<sup>6</sup> und Scamorza Käse<sup>6</sup> 1 Pers. 10.3 / 2 Pers. 13.8

### **Antipasto Vegetariano**

Täglich frisch gegrillte Auberginen, Zucchini, bunte Paprika und Pilze dazu Parmesan und Scamorza Käse<sup>6</sup>, Honigmelone, getrocknete Tomaten und frischer Rucola 1 Pers. 8.9 / 2 Pers. 12.2

### **Bruschetta**

Knusprig geröstete Scheiben von italienischem Bauernbrot<sup>1</sup> mit frischen Tomatenwürfeln und etwas Knoblauch belegt, wahlweise mit oder ohne Parmaschinken 7.5 / 8.5

### **Bresaola Rucola Parmigiano**

Hauchdünne Scheiben vom luftgetrockneten Rinderschinken geschnitten und garniert mit frischem Rucola und Parmesansplittern<sup>6</sup> 12.6

## INSALATE | Salatvariationen

---

### **Insalata Caprese**

Scheiben von Büffelmozzarella<sup>6</sup> und Tomaten auf frischem Rucola verfeinert mit Basilikum, extra vergine Olivenöl und Balsamico<sup>4</sup>-Essig-Reduktion 10.8

### **Insalata di Polipo**

Frischer Oktopus, fein geschnitten mit Kichererbsen etwas Rucola, Cherry-Tomaten, Sellerie, Petersilie und roten Zwiebeln in Apfelessig-Olivenöl-Dressing 11.2

### **Insalata al Salmone**

Wir beizen für euch frischen Lachs und legen feine Streifen davon auf gemischtem Salat der Saison sowie würzigen Rucola, dazu Cherry-Tomaten und Gurkenscheiben alles abgeschmeckt mit Zitronen-Olivenöl- Dressing 12.2

### **Insalata di Pollo**

Frischer gemischter Salat der Saison mit knackigem Rucola, Cherry-Tomaten und Gurkenscheiben dazu würzig angebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons wahlweise mit Balsamico<sup>4</sup>- oder Zitronen-Olivenöl-Dressing 11.2

### **Rucola e Parmigiano**

Knackiger Rucola Salat mit fruchtigen Cherry-Tomaten und frischer Parmesanspäne<sup>6</sup> angemacht mit Zitronen-Olivenöl-Dressing 10.2

### **Piccola Insalata Mista**

Ein kleiner gemischter Beilagensalat mit Salaten der Saison und Rucola, Cherry-Tomaten, Gurkenscheiben angemacht mit Zitronen-Olivenöl-Dressing 4.0

## PRIMI PIATTI | Paste classiche

... Spaghetti auch glutenfrei erhältlich

---

### **Spaghetti alla Carbonara**

Lange Nudeln<sup>1</sup> mit knusprig gebratenen Streifen vom Schweinebäckchen<sup>E</sup> und einer Sauce aus Eigelb<sup>9</sup> und Parmesankäse<sup>6</sup> - der Klassiker und bei uns garantiert ohne Sahne 9.8

### **Tagliatelle alla Bolognese**

Bandnudeln<sup>1</sup> in einem hausgemachten Tomaten-Kalbsfleisch-Ragout<sup>5</sup> abgeschmeckt mit mediterranen Kräutern und auf Wunsch mit geriebenem Parmesankäse<sup>6</sup> garniert 9.8

*felice*

### **Linguine alla Prenzlauer Berg**

Feine Bandnudeln<sup>1</sup> mit Steinpilzen und Blattspinat in einer Tomaten-Sahne-Sauce<sup>6</sup>, abgeschmeckt mit feinen mediterranen Kräutern – kein original italienisches Gericht, aber ein Klassiker, weil Ihr es so gern bestellt 11.3

### **Tagliatelle della Casa**

Bandnudeln<sup>1</sup> mit würzig angebratenem Kalbsfleisch und frischen Champignonscheiben in einer feinen Tomaten-Sahne-Sauce<sup>6</sup> abgeschmeckt mit frischen Kräutern 12.4

### **Lasagna Tradizionale**

Unsere Lasagne aus Nudelplatten<sup>1</sup> und hausgemachtem Tomaten-Kalbfleisch-Ragout<sup>5</sup> mit feinem Mozzarella<sup>6,J</sup> und etwas Sahne<sup>6</sup> im Ofen überbacken 10.8

## **PRIMI PIATTI | Paste speciali**

---

### **Tagliolini al Tartufo**

Hausgemachte feine Eier-Bandnudeln<sup>1,9</sup> geschwenkt im zuvor flambiertem Grana Padano Parmesanlaib<sup>6</sup> getoppt mit frisch geriebenem schwarzen Trüffel – unser Bestseller für den viele von Euch von weit her anreisen – Danke 19.8

### **Tagliolini al nero di Seppia**

Hausgemachte feine Eier-Bandnudeln<sup>1,9</sup> hergestellt mit der Tinte vom Sepia<sup>13</sup> in einer Safran-Minze-Sauce auf feinen Scheiben vom Doraden<sup>2</sup>-Filet 16.6

### **Gnocchi ripieni al Tartufo**

Gnocchi<sup>1,9</sup> gefüllt mit Ziegenkäse<sup>6</sup> und schwarzem Trüffel in einer cremigen Parmesan<sup>6</sup> Basilikum-Creme 15.8

### **Tagliatelle al Salmone**

Bandnudeln<sup>1</sup> mit angebratenen Stücken vom Lachsfilet<sup>2</sup> in einer feinen Hummer-Tomaten-Emulsion<sup>3</sup> abgeschmeckt mit mediterranen Kräutern 12.4

### **Paccheri Salsiccia**

Breite Röhrennudeln<sup>1</sup> mit würzig angebratener italienischer Fenchelwurst in leichter Tomaten-Olivenöl-Emulsion auf Wunsch mit Parmesan<sup>6</sup> garniert 11.3

## SECONDI PIATTI | Carne

---

### **Spiedino di Carne alla Griglia**

Wir grillen für dich Rumpsteak, Schweinefilet, Kalbsrücken, Hühnerbrust und Gemüse am Spieß und hängen diesen dann über dem Tisch für dich auf – eine Attraktion – dazu gibt es wahlweise Chimichurri- oder Fondo-Bruno-Sauce sowie unsere Tagesbeilage 24.5

### **Bistecca alla Griglia**

Gut abgehangenes Rumpsteak vom Europäischen Rind gegrillt in der Garstufe deiner Wahl und serviert entweder Natur, mit Chimichurri- oder Fondo-Bruno-Sauce sowie unserer Tagesbeilage 19.0 / 20.8

### **Filetto di Maiale ai Funghi**

Würzig angebratene Schweinefiletmedaillons und frische Champignons abgelöscht mit Sahne<sup>6</sup> dazu unsere Tagesbeilage 15.9

### **Cotoletta alla Milanese**

Unser tellergroßes, zartes Kalbschnitzel<sup>1,9</sup> paniert und knusprig ausgebraten mit einer frischen Zitronenecke sowie der Tagesbeilage 17.3

### **Saltimbocca alla Romana**

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei umwickelt, geschmackvoll in der Pfanne angebraten und mit Weißwein abgelöscht<sup>1</sup> dazu unsere Tagesbeilage 18.6

## SECONDI PIATTI | Pesce<sup>2</sup>

---

### **Grigliata di Pesce**

Ausgewählte Stücke von Lachs, Dorade, Zander und Oktopus sowie Garnelen gegrillt und dazu Chimichurri Sauce, Salsa Mediterranea und unsere Tagesbeilage – alles arrangiert auf einer Platte – für alle, die Fisch mögen und diesen auch gerne mal selbst filetieren 25.5

### **Orata alla Griglia**

Frische Dorade gefüllt mit frischen Kräutern gegrillt oder in der Pfanne gebraten, die wir für dich auf Wunsch gerne am Tisch filetieren - dazu eine Zitronenecke und unsere Tagesbeilage 23.6

### **Salmone alla Griglia**

Frisches Lachsfilet saftig gegrillt nur mit einer Zitronenecke oder mit Salsa Mediterranea und unserer Tagesbeilage 16.7 / 18.4

# – TRATTORIA –

## VINO ROSSO | Rotwein<sup>4</sup>

Flasche 0,75 L

---

Syrah 2016 Cusumano IGT, Sizilien

Cassis, Kräuter, samtig 28.5

Montepulciano d'Abruzzo „Bucaro“ 2017 Biowein vegan, Cantine Volpi, Abruzzen

Kirschen, würzig, komplex 31.5

Corvina di Verona 2016 Cantina Tinazzi IGT, Venetien

Dörrpflaume, schwarzer Pfeffer, kräftig 32.0

Primitivo di Manduria Riserva 2015 Conte di Campiano DOC, Apulien

Schattenmorellen, Zimt, dicht 35.5

Chianti Classico Riserva „Il Grigio“ 2014, San Felice DOG, Toskana

Brombeere, saftig, dicht 43.0

Brunello di Montalcino 2013 DOG Cantine Bonacchi, Toskana <sup>4</sup>

Kirsche, Mocca, komplex 59.0

## VINO ROSÉ | Roséwein<sup>4</sup>

Flasche 0,75 L

---

Pinot Grigio Rosato 2018 Concilio, Venetien

Birne, floral, frisch 25.2

## VINO BIANCO | Weisswein<sup>4</sup>

Flasche 0,75 L

---

Riesling „Landgraf von Hessen“ 2017 Rheingau

Zitrusfrüchte, Pfirsich, spritzig 29.2

Sauvignon Blanc „Tenuta Ca' Bolani“ 2017 Friaul

Stachelbeere, Salbei, würzig 28.1

Lugana „Folar“ 2017 Santi, Venetien

Birne, weisse Blüten, harmonisch 28.4

Gavi di Gavi „Vie di San Rocco“ 2017 Fontanassa, Piemont

Litschi, mineralisch, kräutrig 29.8

Chardonnay Langhe „Da Bertü“ 2016 Albino Rocca, Piemont

Fruchtig, floral, würzig floral, Mandeln, rund 33.0

Regaleali Bianco 2018 Tasca d'Almerita, Sizilien

Pfirsich, gelbe exotische Früchte, schmelzig 31.0

*felice*

### **Bufala**

Nur mit Tomatensauce, leicht zerlaufenen Stücken Büffelmozzarella<sup>6</sup> und leicht süßen Cherry-Tomaten belegt und garniert mit etwas Basilikum – für Genießer 12.5

### **Salame**

Die knusprig gebackene Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>6</sup> und Salami<sup>4,E</sup> 8.6

### **Spinaci**

Die weiße Pizza für alle, die Fleisch meiden aber trotzdem „geschmackig“ essen wollen... mit Mozzarella<sup>6</sup>, Spinat und würzigem Gorgonzola<sup>6</sup> 9.9

### **Vegetariana**

Bunte Paprika, Zucchini, Auberginen und Pilze gegrillt auf Tomatensauce und Mozzarella - käse getoppt mit mediterranen Kräutern – für alle vegan lebenden auch ohne Käse 9.6

### **Napoli**

Der Pizza-Klassiker mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>6</sup>, Kapern und Sardellen<sup>2</sup> 9.7

### **Quattro Stagioni**

Die sortierte Capriciosa Pizza – für die ordnungsliebenden unter uns - mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>6</sup>, feinem Rosmarinschinken, Oliven<sup>H</sup>, Artischocken und frischen Pilzen 11.8

### **Salsiccia**

Die Pizza für alle, die es herzhaft mögen - mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>6</sup>, Stücken italienischer Fenchelbratwurst und roten Zwiebeln 10.8

### **Quattro Formaggi**

Für Käseliebhaber – die weiße Pizza nur mit Mozzarella<sup>6</sup>, Gorgonzola<sup>6</sup>, Parmesan<sup>6</sup> und Scamorza<sup>6</sup> Käse und mediterranen Kräutern 12.0

### **Margherita**

Die klassische Pizza nur mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>6</sup> und frischem Basilikum - wenn gewünscht auch vegan ohne Käse erhältlich 8.1

### **Diavola**

Wer es mag, wenn es etwas brennt - unsere knusprige Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>6</sup> und scharfer Calabrese-Salami<sup>E,4</sup> 10.8

### **Salumi**

Für Schinkenliebhaber – Tomatensauce und Mozzarella<sup>6</sup> belegt wahlweise mit hauchdünn geschnittenem Parma- oder Bresaola-Schinken auf etwas Rucola getoppt mit Parmesanspäne<sup>6</sup> 12.5 / 13.5



**BEVANDE FREDDE | Erfrischungsgetränke** 0,20 | 0,40 L

---

Säfte und Nektare auch als Schorle	2.8 / 4.2
Apfel   Orange   Ananas   Cranberry   Rhabarber   Kirsche   Banane <sup>E</sup>	2.9 / 4.4
Coca Cola <sup>A, B</sup>   Coca Cola Light <sup>A, B, F</sup>   Fanta <sup>A, E</sup>   Sprite   Spezi <sup>A, B, E</sup>	2.8 / 4.2
Ginger Ale <sup>A, G</sup>   Bitter Lemon <sup>C</sup>   Tonic Water <sup>C</sup> by Thomas Henry	3.1
Sanbitter auf Eis 0,1L	3.9

**ACQUA MINERALE | Mineralwasser** 0,25 | 0,75 L

---

San Pellegrino medium	2.8 / 5.6
Acqua Panna still	2.8 / 5.6

**ACQUA DA TAVOLA | Tafelwasser** 0,2 | 0,5 | 1,0 L

---

Acqua di Felice by Bestwater	1.9 / 2.9 / 4.3
------------------------------	-----------------

Osmose gefiltertes, hoch energetisiertes Wasser aus unserer hauseigenen Wasserfilteranlage, das wir auch zum Kochen, Backen sowie für Kaffee und Eiswürfel verwenden – Interesse daran für euch daheim? Sprecht mit uns darüber!

**BIRRE | Bier<sup>1</sup> vom Fass** 0,25 | 0,40 L

---

Warsteiner Pils	3.1 / 4.1
König Ludwig Hell	3.2 / 4.2
Gespritzt mit Sprite, Fanta oder Cola	2.9 / 3.8

**BIRRE | Bier aus der Flasche<sup>1</sup>** 0,33 L

---

Peroni Nastro Azzurro - das italienische Bier	3.6
Warsteiner Pils alkoholfrei	3.1
König Ludwig als Hefeweißbier, Kristall, Dunkel oder alkoholfrei erhältlich nur in 0,50 L	4.6

**BEVANDE CALDE | Warme Getränke** Tasse oder Glas

---

Espresso einfach / doppelt	2.4 / 3.8
Espresso Macchiato einfach / doppelt	2.9 / 4.1
Americano	2.7
Cappuccino	3.1
Latte Macchiato	3.2
Heiße Schokolade mit Sahne	3.1
Bio-Tee verschiedene Sorten	3.0
Tee mit frischer Minze und oder Ingwer	3.2

## – TRATTORIA –

### VINO BIANCO al bicchiere | Weisswein offen<sup>4</sup>

0,1 | 0,2 | 0,5 | 1 L

---

Felice Hauswein, Monte Pietroso bianco, Terre Siciliane

Trocken, fruchtig, harmonisch 3.0 / 5.1 / 12.4 / 22.3

Pinot Grigio 2018 Provincia di Pavia, Collezione Domini Lombardei

Trocken, kräutrig, frisch 3.1 / 5.2 / 12.8 / 23.0

### VINO ROSÉ al bicchiere | Roséwein offen<sup>4</sup>

---

Rosato Tavola „Carpruso“, Carpruso, Venetien

Waldbeeren, Wiesenblumen, frisch 2.9 / 5.0 / 11.5 / 21.0

### VINO ROSSO al bicchiere | Rotwein offen<sup>4</sup>

---

Felice Hauswein, Salento Rosso,

Rote Beeren, samtig, mittelkräftig 2.9 / 5.0 / 11.5 / 21.0

Nero D'Avola 2016, Monte Pietroso, Sizilien

Waldbeeren, elegant, kräftig 3.2 / 5.3 / 13.0 / 23.6

Lambrusco Emilia, Riunite – Emilia Romagna

Fruchtig, perlend, restsüß 2.9 / 5.1 / 11.8 / 21.4

---

Weinschorle 0,2 L

3.9

### CHAMPAGNER<sup>4</sup> Flasche

0,375 | 0,75 L

---

Bollinger, Cuvée Speciale

Fruchtig, nussig, trocken 79.0

Ruinart, Rosé

Rote Beeren, frisch, trocken 59.0 / 99.0

Hausmarke

Glas 0,1L

leicht fruchtig, elegant, trocken 9.5

### Prosecco<sup>4</sup> Flasche

0,75 L

---

Spumante „Origine“ Valdo

Wildapfel, spritzig, trocken 29.0

Spumante Rosé „Origine“ Valdo

Himbeere, frisch, trocken 31.0

Scavi & Ray – alkoholfrei –

harmonisch, spritzig, restsüß 29.0

*Felice*

## LIQUORI E AMARI

Liköre	4cl 3.2
Amaretto	
Frangelico	
Limoncello <sup>A</sup>	
Sambuca	
Bitter	4cl 3.5
Antica Formula	
Averna	
Braulio	
Branca Menta	
Cynar	
Fernet Branca	
Ramazotti	
Brandy	4cl 4.0
Vecchia Romagna	
Grappa / Obstbrände	2cl 5.5
Sarpa di Poli	
Nonino alla Ruta	
Sessantanni di Primitivo	
Nonino Williams Birne	
Nonino Pflaume	
Whiskey / Bourbon	4cl 8.0
Oban 12 J	
Cragganmore 12 J	
Glenkinchie 12 J	
Talisker Skye	
Dalwhinnie 15 J	8.5
Lagavulin 16 J	9.5
Jack Daniels	6.5
Bulleit	
Gin	4cl 6.5
Bulldog	
Tanqueray	
Stauffenberg	7.5
Monkey 47	7.5
Wodka	4cl 6.5
Ketel One	
Belvedere	
Rum	4cl 7.5
Don Papa	
Botucal	
Tequila	2cl 4.5
El Jimador silver / gold	

## COCKTAILS

### **ESPRESSO MARTINI**

Ketel One Vodka, Kahlua, Espresso  
Zuckersirup  
8.5

\*\*\*

### **NEGRONI**

Tanqueray, Campari, Belsazar Red  
8.5

\*\*\*

### **MOJITO ITALIANO**

Campari, Zitrone, Basilikum, Brauner Zucker  
8.5

\*\*\*

### **OLD FASHIONED**

Bulleit, Angostura und etwas Zucker  
9.0

\*\*\*

### **TEQUILA FELICE**

El Jimador silver, Belsazar white,  
Ginger Ale<sup>A, G</sup>  
8.5

\*\*\*

### **MAI TAI**

Brugal Rum, Cointreau, Limetten-, Ananas-  
und Orangensaft und ein Spritzer Grenadine  
9.5

## LONGDRINKS

Gin Tonic<sup>3</sup> | Cuba Libre<sup>A, B</sup> | Wodka Lemon<sup>C</sup>  
7.5

## – TRATTORIA –

- A. mit Farbstoff
- B. koffeinhaltig
- C. chininhaltig
- D. mit Konservierungsstoff
- E. mit Antioxidationsmittel
- F. mit Cyclamat und Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
- G. mit Ingwerauszug
- H. geschwärzt
- I. mit Geschmacksverstärker
- J. Weichkäse aus Kuhmilch
- 1. Getreideprodukte (Glutenhaltig)
- 2. Fisch
- 3. Krebstiere
- 4. Schwefeldiooxide und Sulfite
- 5. Sellerie
- 6. Milch und Laktose
- 7. Sesamsamen
- 8. Nüsse
- 9. Eier
- 10. Lupinen
- 11. Senf
- 12. Soja
- 13. Weichtier
- 14. Erdnüsse

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

*felice*