

– TRATTORIA –

BENVENUTI

Herzlich Willkommen

TRATTORIA



Felice

— est. 2011 —

...wo Essen glücklich macht!

Tageskarte für die Zeit von 12.00 bis 22.00 Uhr

Alle Preise sind in Euro mit Umsatzsteuer und Bedienung.

Felice

APERITIVI | APERITIFS

Champagner 0,1 l

Ein Glas Champagner⁴ Hausmarke frisch serviert 11.4

Rosé Royal 0,1 l

Champagner⁴ mit Belsazar Rosé 11.4

Fragolino 0,1 l

Ein Glas Prosecco⁴ mit Walderdbeer-Likör 7.5.2

Hugo Nero 0,2 l

Belsazar Rosé, Tonic^c, schwarzer Johannisbeersirup 7.5

Martini bianco, rosso, rosé oder dry 5cl

Auf Eis serviert wahlweise mit Olive und/oder Zitronenzeste 5.9

Sherry 5cl

Als Medium oder Dry frisch serviert 5.5

Campari ^A0,2 l

Auf Eis wahlweise mit Soda oder Orangensaft serviert 5.2 / 6.1

Spritz wahlweise mit

Aperol^A, Campari^A, Pilla^A, Sarti^A, Limoncello oder Cynar 0,2 l
und Prosecco⁴ und Mineralwasser 7.5

Red Passion 0,2 l

San Bitter mit Zitronen- und Maracujasaft - alkoholfrei 6.1

Virgin Mojito 0,4 l

Cocktail mit Limetten, frischer Minze, braunem Zucker und Ginger Ale^{A,G}, für alle die alkoholfrei genießen möchten 7.5

Carpaccio di Manzo

Hauchdünne Scheiben geschnitten vom rohen Rinderfilet dekoriert mit frischen Champignonstücken, etwas frischem Rucola und Parmesansplittern⁶ 15.1

Vitello Tonnato

Rosa gebratenes Kalbsfleisch in feinen Scheiben mit einer leichten Thunfischcreme^{2,6} einem Sardellenfilet² und etwas frischem Rucola serviert 16.2

Crema di Pomodoro

Klassische Tomatencremesuppe aus passierten italienischen Tomaten verfeinert mit einem Schuss Sahne⁶, Krostinies¹ und frischem Basilikum 6.4

Antipasto Misto

Täglich frisch gegrillte Auberginen, Zucchini, bunte Paprika und Pilze sowie Pesto-Crostini sowie luftgetrockneter Parmaschinken, pikante Calabrese Salami, getrocknete Tomaten und frischer Rucola mit Parmesansplittern⁶ und Scamorza Käse⁶ 1 Pers. 12.4 / 2 Pers. 16.6

Antipasto Vegetariano

Täglich frisch gegrillte Auberginen, Zucchini, bunte Paprika und Pilze dazu Parmesan und Scamorza Käse⁶, Pesto-Crostini, getrocknete Tomaten und frischer Rucola
1 Pers. 10.7 / 2 Pers. 14.6

Bruschetta

Knusprig geröstete Scheiben von italienischem Bauernbrot¹ mit frischen Tomatenwürfeln und etwas Knoblauch belegt, wahlweise mit oder ohne Parmaschinken 9.0 / 10.2

Bresaola Rucola e Parmigiano

Hauchdünne Scheiben vom luftgetrockneten Rinderschinken geschnitten und garniert mit frischem Rucola und Parmesansplittern⁶ 15.1

Burrata in Caprese

Der Burrata-Laib⁶ serviert mit feinen Dattel-Tomaten auf etwas frischem Rucola, auf Wunsch garniert mit Basilikum, extra vergine Olivenöl und Balsamico⁴-Essig-Reduktion 15.4

Rucola e Parmigiano

Knackiger Rucola Salat mit fruchtigen Kirsch-Tomaten und frischer Parmesanspäne⁶
angemacht mit Zitronen-Olivenöl-Dressing 12.2

Insalata Mista

Ein wahlweise großer oder kleiner gemischter Beilagensalat mit Salaten der Saison und
Rucola, Kirschtomaten, Gurkenscheiben angemacht mit Zitronen-Olivenöl-Dressing
13.6 / 8.2

PRIMI PIATTI | Pasta

... Spaghetti auch glutenfrei erhältlich

Spaghetti alla Carbonara

Lange Nudeln¹ mit knusprig gebratenen Streifen vom Schweinebäckchen^E und einer
Sauce aus Eigelb⁹ und Parmesankäse⁶ - der Klassiker und bei uns garantiert ohne Sahne
11.8

Tagliatelle alla Bolognese

Bandnudeln¹ in einem hausgemachten Tomaten-Kalbsfleisch-Ragout⁵ abgeschmeckt mit
mediterranen Kräutern und auf Wunsch mit geriebenem Parmesankäse⁶ garniert 11.8

Linguine alla Prenzlauer Berg

Feine Bandnudeln¹ mit Steinpilzen und Blattspinat in einer Tomaten-Sahne-Sauce⁶,
abgeschmeckt mit feinen mediterranen Kräutern – kein original italienisches Gericht, aber
ein Klassiker, weil Ihr es so gern bestellt 13.6

Lasagna Tradizionale

Unsere Lasagne aus Nudelplatten¹ und hausgemachtem Tomaten-Kalbsfleisch-Ragout⁵
mit feinem Mozzarella^{6,J} und etwas Sahne⁶ im Ofen überbacken 13.0

Tagliolini al Tartufo

Hausgemachte feine Eier-Bandnudeln^{1,9} geschwenkt im zuvor flambiertem Grana Padano
Parmesanlaib⁶ getoppt mit frisch geriebenem schwarzen Trüffel – unser Bestseller für den
viele von Euch von weit her anreisen – Danke 23.8

Gnocchi ripieni al Tartufo

Gnocchi^{1,9} gefüllt mit Ziegenkäse⁶ und schwarzem Trüffel in einer cremigen Parmesan⁶
Basilikum-Creme 16.8

Tagliatelle alla Salsiccia

Breite Bandnudeln¹ mit würzig angebratener italienischer Fenchelwurst in leichter
Tomaten-Olivenöl-Emulsion auf Wunsch mit Parmesan⁶ garniert 14.6

Bufala

Nur mit Tomatensauce, leicht zerlaufenen Stücken Büffelmozzarella⁶ und leicht süßen Cherry-Tomaten belegt und garniert mit etwas Basilikum – für Genießer 15.0

Salame

Die knusprig gebackene Pizza mit Tomatensauce, Mozzarellakäse⁶ und Salami^{4,E} 10.3

Spinaci

Die weiße Pizza für alle, die Fleisch meiden aber trotzdem „geschmackig“ essen wollen... mit Mozzarellakäse⁶, Spinat und würzigem Gorgonzola⁶ 11.9

Vegetariana

Bunte Paprika, Zucchini, Auberginen und Pilze gegrillt auf Tomatensauce und Mozzarella - käse getoppt mit mediterranen Kräutern – für alle vegan lebenden auch ohne Käse 11.5

Napoli

Der Pizza-Klassiker mit Tomatensauce, Mozzarellakäse⁶, Kapern und Sardellen² 11.6

Quattro Stagioni

Die sortierte Capriciosa Pizza – für die ordnungsliebenden unter uns - mit Tomatensauce, Mozzarellakäse⁶, feinem Rosmarinschinken, Oliven^H, Artischocken und frischen Pilzen 14.2

Salsiccia

Die Pizza für alle, die es herzhaft mögen - mit Tomatensauce, Mozzarellakäse⁶, Stücken italienischer Fenchelbratwurst und roten Zwiebeln 13.0

Quattro Formaggi

Für Käseliebhaber – die weiße Pizza nur mit Mozzarella⁶, Gorgonzola⁶, Parmesan⁶ und Scamorza⁶ Käse und mediterranen Kräutern 14.4

Margherita

Die klassische Pizza nur mit Tomatensauce, Mozzarellakäse⁶ und frischem Basilikum - wenn gewünscht auch vegan ohne Käse erhältlich 9.7

Diavola

Wer es mag, wenn es etwas brennt - unsere knusprige Pizza mit Tomatensauce, Mozzarellakäse⁶ und scharfer Calabrese-Salami^{E,4} 13.0

Salumi

Für Schinkenliebhaber – Tomatensauce und Mozzarellakäse⁶ belegt wahlweise mit hauchdünn geschnittenem Parma- oder Bresaola-Schinken auf etwas Rucola getoppt mit Parmesanspäne⁶ 15.0 / 16.2

SECONDI PIATTI | Fleisch & Fisch

Bistecca alla Griglia

Gut abgehangenes Rumpsteak vom Europäischen Rind gegrillt in der Garstufe deiner Wahl und serviert entweder Natur, mit Kräuterbutter- oder Rotweinjus sowie unserer Tagesbeilage 27.5

Cotoletta alla Milanese

Unser tellergroßes, zartes Kalbsschnitzel^{1,9} paniert und knusprig ausgebraten mit einer frischen Zitronenecke sowie der Tagesbeilage 21.5

Saltimbocca alla Romana

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei umwickelt, geschmackvoll in der Pfanne angebraten und mit Weißwein abgelöscht¹ dazu unsere Tagesbeilage 23.5

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 24.5

Salmone alla Griglia

Frisches Lachsfilet saftig gegrillt nur mit einer Zitronenecke oder mit Weißwein-Sauce und unserer Tagesbeilage 20.8

Tagesbeilage aktuell:

sautiertes mediterranes Gemüse mit Karotten, grünen Bohnen und Kirsch-Tomaten-Confit und Rosmarinkartoffeln

DOLCI | Desserts

Tiramisù ^{1, 6, 8, 9} 6.6

Panna Cotta Sahnedessert mit hausgemachter Sauce aus Waldbeeren ⁶ 5.4

PER i BAMBINI

...an die Kleinen denken

Spaghetti Nemo Lange Nudeln¹ mit Tomatensauce 7.1

Penne al Burro Kurze Röhrennudeln^{1,6} mit ausgelassener Butter 7.1

Pizza Pinocchio Die kleine Pizza als Margherita^{1, 6} oder nach Wunsch belegt 7.1

- TRATTORIA -

VINO ROSSO | Rotwein⁴

Flasche 0,75 L

Montepulciano D'Aruzzo „Il Bucaro“ DOC 2019 BIO vegan

Kirsche, Kakao, Rauch, samt-würzig, kräftig 35.4

Chianti Classico DOCG „San Felice“ 2019 Toskana

Feine Tannine, Kirsche, Himbeeren, Veilchen 40.6

Montefalco Rosso Raina 2019 Umbrien

Naturwein, körperreich, kräftig 41.4

Vigorello IGT „San Felice“ 2013 Toskana

dunkle Trauben, kräftig, dicht, vollmundig 69.0

Primitivo di Manduria Riserva 2017 Conte di Campiano DOC, Apulien

Schattenmorellen, Zimt, dicht 39.0

Barolo Classico DOCG 2016 Gianni Gagliardi - Piemont

Cranberry, starker Körper, elegant 79.0

VINO ROSÉ | Roséwein⁴

Flasche 0,75 L

Murgia Rosa 2019 Terrecarsiche, IGT, Apulien

Erdbeere, floral, frisch 29.0

VINO BIANCO | Weisswein⁴

Flasche 0,75 L

Grillo Terre Siciliane BIO IGT 2020 Cantine Volpi

Limone, Mandel, weiße Blüten, spritzig frisch, leicht 25.8

Greco di Tufo DOCG 2020 Villa Raiano - Kampanien

Reifes Obst, Orangen, Zitronen, ausdrucksstark elegant, angenehme Säure 37.0

Lugana DOP 2020 Terra Zarina - Venetien

Gelber Pfirsich, Apfel, Pflaume, blumig, mittelkräftig 32.0

Gavi dei Gavi DOCG „11 Terre“ 2018 Mine Wine - Piemont

Birne, Aprikose, Zitrus, angenehm würzig, mineralisch 32.0

Chardonnay DOC 2018 Alois Lageder - Südtirol

Ananas, Birne, Banane, komplex-frisch, mittelkräftig 34.0

Fallegro Langhe DOC 2020 Gianni Gagliardo - Piemont

Zitrus-, Frucht-, Blumennoten, mineralisch, lebhaft 31.0

felice

– TRATTORIA –

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

Säfte und Nektare auch als Schorle	3.7 / 5.0
Apfel Orange Ananas Cranberry Rhabarber Kirsche Banane ^E	3.8 / 5.3
Coca Cola ^{A, B} Coca Cola zero ^{A, B, F} Fanta ^{A, E} Sprite Spezi ^{A, B, E}	3.7 / 5.2
Ginger Ale ^{A, G} Bitter Lemon ^C Tonic Water ^C by Thomas Henry	4.2
Sanbitter auf Eis 0,1L	5.0

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

Acqua di Felice by Bestwater 2.3 / 3.5 / 5.2

Osмосe gefiltertes, revitalisiertes Wasser aus unserer hauseigenen Wasserfilteranlage, das wir auch zum Kochen, Backen sowie für Kaffee und Eiswürfel verwenden

BIRRE | Bier¹ vom Fass 0,25 | 0,40 L

Moretti Pils	3.9 / 4.9
Pilsener Urquell	3.3 / 4.9
Gespritzt mit Sprite, Fanta oder Cola	3.7 / 4.9

BIRRE | Bier aus der Flasche¹ 0,33 L

Jever Fun alkoholfrei 0,0%	4.3
König Ludwig als Hefeweißbier, Kristall, Dunkel oder alkoholfrei erhältlich nur in 0,50 L	5.5

BEVANDE CALDE | Warme Getränke Tasse oder Glas

Espresso einfach / doppelt	2.9 / 4.5
Espresso Macchiato einfach / doppelt	3.1 / 4.7
Americano	3.5
Cappuccino	4.3
Latte Macchiato	4.5
Heiße Schokolade mit Sahne	4.0
Bio-Tee verschiedene Sorten	3.6
Tee mit frischer Minze und / oder Ingwer	3.8

– TRATTORIA –

VINO BIANCO al bicchiere | Weisswein offen⁴

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

Felice Hauswein, Pino Grigio 2021 Donini IGT

Zitronen, Pfirsich, ausgewogen, leichte Säure 4.9 / 7.7 / 16.6 / 27.6

VINO ROSÉ al bicchiere | Roséwein offen⁴

Friso Cerasuolo d'Abruzzo 2019 DOC Cantina Colle Moro

Erdbeeren, trocken, frisch 4.4 / 7.4 / 16.6 / 28.2

VINO ROSSO al bicchiere | Rotwein offen⁴

Felice Hauswein, Nero D'Avola 2018, Monte Pietroso, Sizilien

Waldbeeren, elegant, kräftig 5.3 / 7.8 / 17.5 / 29.8

Lambrusco Emilia, Riunite – Emilia Romagna

kühl, fruchtig, perlend, süß 4,1 / 6.5 / 14.8 / 25.7

Weinschorle 0,2 L

5.5

CHAMPAGNER⁴ Flasche

0,375 | 0,75 L

Bollinger, Cuvée Speciale

Fruchtig, nussig, trocken 94.0

Ruinart, Rosé

Rote Beeren, frisch, trocken 70.0 / 118.0

Hausmarke

Glas 0,1L

leicht fruchtig, elegant, trocken 11.4

Prosecco⁴ Flasche

0,75 L

Spumante „Origine“ Valdo

Wildapfel, spritzig, trocken 34.0

Spumante „Origine“ Valdo rosé

Wildapfel, spritzig, trocken 37.0

Felice

LIQUORI E AMARI

Liköre	2cl 3.8
Amaretto	
Frangelico	
Limoncello ^A	
Sambuca	
Crème de Pêche	
Bitter	4cl 4.2
Antica Formula	
Averna	
Vecchio Amaro del Capo	
Branca Menta	
Cynar	
Fernet Branca	
Ramazotti	
Brandy	4cl 4.8
Vecchia Romagna	
Grappa / Obstbrände	2cl 6.0
Morelli 98	
Morelli Grappa di Moscato	
Zieglers Williams Birne	
Zieglers Marille	
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 7.8
Bulldog	
Tanqueray	
Staufenberg	9.0
Monkey 47	9.0
Wodka	4cl 7.8
Ketel One	
Belvedere	
Rum	4cl 9.0
Don Papa	
Botucal	
Tequila	2cl 5.4
El Jimador silver / gold	

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI

Ketel One Vodka, Kahlua, Espresso
Zuckersirup
9.5

NEGRONI

Tanqueray, Campari, Belsazar Red
9.5

OLD FASHIONED

Bulleit, Angostura und etwas Zucker
10.0

MAI TAI

Brugal Rum, Cointreau, Limetten-, Ananas-
und Orangensaft und ein Spritzer Grenadine
11.5

MOJITO CLASSICO

Brugal Rum, Soda, Limetten, Minze
9.0

MOJITO HAWAIIAN

Brugal Rum, Champagner, Limetten, Minze
12.0

LONGDRINKS

Gin Tonic³ | Cuba Libre^{A, B} | Wodka Lemon^C
9.0

– 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. Schwefeldioxyde 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. MwSt.

felice