

– 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 Champagner<sup>4</sup> Hausmarke frisch serviert 11.4

### **Rosé Royal** 0,1 l

Champagner<sup>4</sup> mit Belsazar Rosé 11.4

### **Fragolino** 0,1 l

Ein Glas Prosecco<sup>4</sup> mit Walderdbeer-Likör 7.5

### **Hugo Nero** 0,2 l

Belsazar Rosé, Tonic<sup>c</sup>, 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** <sup>A</sup>0,2 l

Auf Eis wahlweise mit Soda oder Orangensaft serviert 5.2 / 6.1

### **Spritz wahlweise mit**

Aperol<sup>A</sup>, Campari<sup>A</sup>, Pilla<sup>A</sup>, Sarti<sup>A</sup>, Limoncello oder Cynar 0,2 l  
und Prosecco<sup>4</sup> 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<sup>A,G</sup>, 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 Parmesansplittern<sup>6</sup> 15.1

### **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 16.2

### **Oktopus alla griglia**

Tintenfisch<sup>2</sup> und Broccoli gegrillt, angerichtet auf violetter Kartoffelstampf und garniert mit feinem Trüffel-Pesto 15.5

### **Antipasto Misto**

Täglich frisch gegrillte Auberginen, Zucchini, bunte Paprika, Pilze sowie Pesto-Crostini, luftgetrockneter Parmaschinken, pikante Calabrese Salami, getrocknete Tomaten, frischer Rucola mit Parmesansplittern<sup>6</sup> und Scamorza Käse<sup>6</sup> 1 Pers. 12.4 / 2 Pers. 16.6

### **Antipasto Vegetariano**

Täglich frisch gegrillte Auberginen, Zucchini, bunte Paprika, Pilze, frisch geriebener Parmesan und Scheiben von Scamorza Käse<sup>6</sup>, Pesto-Crostini, getrocknete Tomaten und frischer Rucola 1 Pers. 10.7 / 2 Pers. 14.6

### **Bruschetta**

Knusprig geröstete Scheiben von italienischem Bauernbrot<sup>1</sup> 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 Parmesansplittern<sup>6</sup> 15.1

### **Burrata in Caprese**

Der Burrata-Laib<sup>6</sup> serviert mit feinen Dattel-Tomaten auf etwas frischem Rucola, auf Wunsch garniert mit Basilikum, extra vergine Olivenöl und Balsamico<sup>4</sup>-Essig-Reduktion 15.4

## Rucola e Parmigiano

Knackiger Rucola Salat mit fruchtigen Kirsch-Tomaten und frischer Parmesanspäne<sup>6</sup>  
angemacht mit Zitronen-Olivenöl-Dressing 12.2

## Insalata Mista

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

**PASTA** *als Primi Piatti oder Hauptspeise* glutenfrei? Machen wir gerne!

---

## 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 10.8 / 15.8

## 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 10.8 / 15.8

## Linguine alla Prenzlauer Berg

Feine Bandnudeln<sup>1</sup> mit Steinpilzen und Blattspinat in einer Tomaten-Mandelsahne-Sauce, abgeschmeckt mit feinen mediterranen Kräutern – kein original italienisches Gericht, aber ein Klassiker, weil Ihr es so gern bestellt und seit neustem vegan zubereitet 11.6 / 16.6

## 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 18.8 / 23.8

## 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 12.8 / 17.8

## Tagliatelle alla Salsiccia

Breite Bandnudeln<sup>1</sup> mit würzig angebratener italienischer Fenchelwurst in leichter Tomaten-Olivenöl-Emulsion auf Wunsch mit Parmesan<sup>6</sup> garniert 11.6 / 16.6

## Lasagna Tradizionale

Unsere Lasagne aus Nudelplatten<sup>1</sup> und hausgemachtem Tomaten-Kalbsfleisch-Ragout<sup>5</sup> mit feinem Mozzarella<sup>6,J</sup> und etwas Sahne<sup>6</sup> im Ofen überbacken 13.0

### **Bufala**

Nur mit Tomatensauce, leicht zerlaufenen Stücken Büffelmozzarella<sup>6</sup> und leicht süßen Cherry-Tomaten belegt und garniert mit etwas Basilikum – für Genießer 15.0

### **Salame**

Die knusprig gebackene Pizza mit Tomatensauce, Mozzarellakäse<sup>6</sup> und Salami<sup>4,E</sup> 10.3

### **Spinaci**

Die weiße Pizza für alle, die Fleisch meiden aber trotzdem „geschmackig“ essen wollen... mit Mozzarellakäse<sup>6</sup>, Spinat und würzigem Gorgonzola<sup>6</sup> 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, Mozzarellakäse<sup>6</sup>, Kapern und Sardellen<sup>2</sup> 11.6

### **Quattro Stagioni**

Die sortierte Capriciosa Pizza – für die ordnungsliebenden unter uns - mit Tomatensauce, Mozzarellakäse<sup>6</sup>, feinem Rosmarinschinken, Oliven<sup>H</sup>, Artischocken und frischen Pilzen 14.2

### **Salsiccia**

Die Pizza für alle, die es herzhaft mögen - mit Tomatensauce, Mozzarellakäse<sup>6</sup>, Stücken italienischer Fenchelbratwurst und roten Zwiebeln 13.0

### **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 14.4

### **Margherita**

Die klassische Pizza nur mit Tomatensauce, Mozzarellakäse<sup>6</sup> 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, Mozzarellakäse<sup>6</sup> und scharfer Calabrese-Salami<sup>E,4</sup> 13.0

### **Salumi**

Für Schinkenliebhaber – Tomatensauce und Mozzarellakäse<sup>6</sup> belegt wahlweise mit hauchdünn geschnittenem Parma- oder Bresaola-Schinken auf etwas Rucola getoppt mit Parmesanspäne<sup>6</sup> 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 hausgemachtem Rotweinjus sowie unserer Tagesbeilage 27.5

### **Cotoletta alla Milanese**

Unser tellergroßes, zartes Kalbsschnitzel<sup>1,9</sup> 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 abgelöscht<sup>1</sup> dazu unsere Tagesbeilage 23.5

### **Agnello alla Griglia**

Lammkotelets pariert und rosa gegrillt, serviert auf einem Spiegel aus feinem dunklem Bratenjus und unserer Tagesbeilage 31.5

### **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 naturbelassen, saftig gegrillt oder mit Garnelen-Hummer-Sauce und unserer Tagesbeilage 20.8 / 24.8

*Tagesbeilage aktuell: sautiertes mediterranes Gemüse mit bunten Karotten, grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln*

## DOLCI | Desserts

---

### **Dolce Felice**

Trilogie von Tiramisu, Panna Cotta und Mousse au Chocolat <sup>1, 6, 8, 9</sup>

*Alles auch einzeln erhältlich und Panna Cotta auch vegan 8.5*

## PER i BAMBINI

...an die Kleinen denken

---

**Spaghetti Nemo** Lange Nudeln<sup>1</sup> mit Tomatensauce 7.1

**Penne al Burro** Kurze Röhrennudeln<sup>1,6</sup> mit ausgelassener Butter 7.1

**Pizza Pinocchio** Die kleine Pizza als Margherita<sup>1, 6</sup> oder nach Wunsch belegt 7.1

*Felice*

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

Flasche 0,75 L

**Barbera d'Asti DOCG, 2020 Marchesi di Grésy, Piemont**

gehaltvolle Aromen Blaubeeren, Rosen, Himbeeren, feine Tannine, ausgewogen 49.0

**Libertà IGT, Merlot Cabernet Sauvignon / Franc, 2019 Collazzi, Toskana**

elegant, fruchtig, süße Tannine, komplex lang anhaltend, ausgewogen 44.0

**Prima Mano Primitivo di Puglia IGT, 2021 A Mano, Apulien**

Aromen von Rosenblätter, Himbeeren, schwarzer Pfeffer, Eukalyptus, elegant, weich 49.0

**Refosco dal Peduncolo Rosso DOC BIO, 2018 Conte Brandolino, Friaul**

dunkle Beeren, intensives Rot, trocken, kräftige Tannine 32.0

**Stomo Merlot DOC, 2018 Conte Brandolino, Friaul-Julisch Venetien**

Johannisbeeren, Sauerkirschen, Koriander, frisch, lebendig mit erdigen Tanninen 35.0

**Südtiroler Lagrein DOC, 2021 Ansitz Waldgries, Südtirol**

Dunkle Waldbeeren, Schokoladennoten, elegant-feine Würze, samtige Tannine 51.0

VINO ROSÉ | Roséwein<sup>4</sup>

Flasche 0,75 L

Imprint **Susumaniello** Rosato, 2021 A Mano, Apulien IGP

Intensives Rosa, floral, wenig Säure, knackig, frisch

32.0

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

Flasche 0,75 L

**Bianco Maggiore Grillo DOP BIO, 2021 Rallo, Sizilien**

Grapefruit, Ananas, trocken, mineralisch, ausgeglichene Säure 33.0

**Chardonnay DOC, 2021 Conte Brandolino, Friaul**

Noten von frischem Brot, Äpfel, Akazienblüten, trocken, frische angenehme Säure 32.0

**Montefalco Grechetto DOC, 2021 Fratelli Pardi, Umbrien**

Kräftiges Gelb, herbale Noten, mineralische Noten, leichte Salzigkeit, kraftvoller Körper 29.0

**OBVIUS BIANCO I.G.T. BIO, Trebbiano Vermentino 2021 Salchetto, Toskana**

unfiltriert, helles Strohgelb, Nuancen von weißen Früchten, mineralische Note, fruchtig frisch 39.0

**Pino Grigio Collio DOC BIO, 2021 Gradis'cuita, Friaul-Julisch Venetien**

Zarter Duft Pfirsich Apfel, vollmundig sanft, ausgeglichener Abgang Noten Haselnüssen 37.0

**Rolona Gavi del Comune del Gavi DOCC, 2021 Castellari Bergaglio, Piemont**

Duft Birne Apfel, frisch langanhaltender Gaumen, mineralisch, angenehme Säure 34.0

# – 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 <sup>E</sup>	3.8 / 5.3
Coca Cola <sup>A, B</sup>   Coca Cola zero <sup>A, B, F</sup>   Fanta <sup>A, E</sup>   Sprite   Spezi <sup>A, B, E</sup>	3.7 / 5.2
Ginger Ale <sup>A, G</sup>   Bitter Lemon <sup>C</sup>   Tonic Water <sup>C</sup> by Thomas Henry	4.2
Sanbitter auf Eis 0,1L	5.0

## ACQUA DA TAVOLA | Tafelwasser naturale / frizzante 0,2 | 0,5 | 1,0 L

---

Acqua di Felice by Bestwater	2.3 / 3.5 / 5.2
Osmose gefiltertes, revitalisiertes Wasser aus unserer hauseigenen Wasserfilteranlage, das wir auch zum Kochen, Backen sowie für Kaffee und Eiswürfel verwenden	

## BIRRE | Bier<sup>1</sup> 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 Flasche<sup>1</sup> 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	4.0
Bio-Tee verschiedene Sorten	3.6
Tee mit frischer Minze und / oder Ingwer	3.8



– TRATTORIA –

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

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

Felice Hauswein, **Chardonnay**, 2021 Caparzo, Toskana IGT

Gold gelb, Aprikosen, Birnen, elegant 4.9 / 7.7 / 16.6

**Fiano Greco** Bianco, 2021 A Mano, Apulien IGT

Stroh gelb, blumige Noten, leichte Fruchtsüße, erfrischende Säure 5.4 / 8.0 / 18.0

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

**Primitivo** Rosato, 2021 A Mano Apulien IGT

faszinierendes zartes Rosa, Brombeeren, leicht, frisch, würzig 5.6 / 8.2 / 18.6

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

Felice Hauswein, **Sangiovese**, 2020 Caparzo, Toskana IGT

fruchtig, würzig, rund 4.8 / 7.9 / 17.5

**Negroamaro** 2020, A Mano, Apulien IGT

blumig, dicht, weich, feine Kräuter 5.5 / 8.2 / 18.5

Weinschorle 0,2 L

5.5

CHAMPAGNER<sup>4</sup> 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

Prosecco<sup>4</sup> Flasche

0,75 L

Bosco di Gica Valdobbiadene DOCG Superiore Spumante brut, Adami

lange Perlage, Noten v. Apfel, Birne Pfirsich, erfrischend trocken, harmonisch 42.0

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 <sup>A</sup>	
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, Tripplesec, Limetten-,  
Zitronensaft, Mandelsirup und ein Spritzer  
Grenadine  
11.5

\*\*\*

### **MOJITO CLASSICO**

Brugal Rum, Soda, Limetten, Minze  
9.0

\*\*\*

### **MOJITO HAMINGWAY**

Brugal Rum, Champagner, Limetten, Minze  
12.0

## LONGDRINKS

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