

– 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

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

Oktopus alla griglia

Tintenfisch² und Broccoli gegrillt, angerichtet auf violetterm 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 Parmesansplittern⁶ und Scamorza Käse⁶ 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 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 und Karottenstreifen angerichtet mit Zitronen-
Olivenöl-Dressing 13.6 / 8.2

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

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
9.8 / 13.8

Tagliatelle alla Bolognese

Bandnudeln¹ in einem hausgemachten Tomaten-Kalbsfleisch-Ragout⁵ abgeschmeckt mit
mediterranen Kräutern und auf Wunsch mit geriebenem Parmesankäse⁶ garniert 9.8 / 13.8

Linguine alla Prenzlauer Berg

Feine Bandnudeln¹ 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 10.6 / 14.8

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 18.8 / 23.8

Gnocchi ripieni al Tartufo

Gnocchi^{1,9} gefüllt mit Ziegenkäse⁶ und schwarzem Trüffel in einer cremigen Parmesan⁶
Basilikum-Creme 11.8 / 16.8

Tagliatelle alla Salsiccia

Breite Bandnudeln¹ mit würzig angebratener italienischer Fenchelwurst in leichter
Tomaten-Olivenöl-Emulsion auf Wunsch mit Parmesan⁶ garniert 10.6 / 15.6

Lasagna Tradizionale

Unsere Lasagne aus Nudelplatten¹ und hausgemachtem Tomaten-Kalbsfleisch-Ragout⁵
mit feinem Mozzarella^{6,J} und etwas Sahne⁶ im Ofen überbacken 12.0

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 hausgemachtem 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

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 ^{1, 6, 8, 9}

Alles auch einzeln erhältlich und Panna Cotta auch vegan 8.5

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

Felice

VINO ROSSO | Rotwein⁴

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 | Roséwein⁴

Flasche 0,75 L

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

Intensives Rosa, floral, wenig Säure, knackig, frisch

32.0

VINO BIANCO | Weisswein⁴

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	3.2 / 4.6
Apfel Orange Ananas Cranberry Rhabarber Kirsche Banane ^E	3.4 / 4.8
Coca Cola ^{A, B} Coca Cola zero ^{A, B, F} Fanta ^{A, E} Sprite Spezi ^{A, B, E}	3.2 / 4.6
Ginger Ale ^{A, G} Bitter Lemon ^C Tonic Water ^C by Thomas Henry	4.0
Sanbitter auf Eis 0,1L	4.8

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 | Bier¹ vom Fass 0,25 | 0,40 L

Moretti Pils	3.5 / 4.6
Pilsener Urquell	3.5 / 4.6
Gespritzt mit Sprite, Fanta oder Cola	3.2 / 4.4

BIRRE | Bier aus der Flasche¹ 0,33 L

Jever Fun alkoholfrei 0,0%	4.0
König Ludwig als Hefeweißbier, Kristall, Dunkel oder alkoholfrei erhältlich nur in 0,50 L	4.9

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 offen⁴

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 offen⁴

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 offen⁴

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

5.0

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

Legras & Haas, Cuvée Exigence N° 10 brut Grand Cru

Frische Haselnuss, reife Mango, Rosinen, feine Perlage 130.0

Hausmarke

Glas 0,1L

leicht fruchtig, elegant, trocken 11.4

Prosecco⁴ Flasche

0,75 L

Bosco di Gica Valdobbiadene DOCG Superiore Spumante brut, Adami

lange Perlage, Noten v. Apfel, Birne Pfirsich, erfrischend trocken, harmonisch 31.0

Spumante „Origine“ Valdo

Wildapfel, spritzig, trocken 29.0

Spumante „Origine“ Valdo rosé

Wildapfel, spritzig, trocken 30.0

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, 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 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