

– 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*

– TRATTORIA –

*felice*

## APERITIVI | APERITIFS

---

### **FRANCIACORTA – Ca`del Bosco** 0,1 l

Die Italienische Antwort auf Champagner 11.4

### **Rosé Royal** 0,1 l

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

### **Fragola Frizz** 0,1 l

Frizzante Erdbeer 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>, Select<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

### **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

### **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

### **Affettati Platte**

Italienische Spezialitäten wie Coppa-, und Parma Schinken, Fenchelsalami, Pecorino und Taleggio Käse, Mozzarella Zopf, getrocknete Tomaten und Artischocken sowie Bruschetta mit hausgemachtem Pesto und Taralli 16.8

### **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

### **Focaccia Vegetariana**

Unser hausgemachtes Pizzabrot, mit etwas Tomatensauce und belegt mit Oliven, getrockneten Tomaten und Artischocken 11.0

### **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

### **Spaghetti alla Carbonara**

Lange Nudeln<sup>1</sup> mit knusprig gebratenen Streifen vom Schweinebäckchen<sup>F</sup> und einer Sauce aus Eigelb<sup>9</sup> und Parmesankäse<sup>6</sup> - der Klassiker und bei uns garantiert ohne Sahne  
10.8 / 14.8

### **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 / 14.8

### **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 / 14.8

### **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 / 25.8

### **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 14.0

### **Bufala**

Nur mit Tomatensauce, leicht zerlaufenen Stücken Büffelmozzarella<sup>6</sup> und leicht süßen Cherry-Tomaten belegt und garniert mit etwas Basilikum – für Genießer 16.0

### **Salame**

Die knusprig gebackene Pizza mit Tomatensauce, Mozzarellakäse<sup>6</sup> und Salami<sup>4,E</sup> 14.5

### **Margherita**

Die klassische Pizza nur mit Tomatensauce, Mozzarellakäse<sup>6</sup> und frischem Basilikum - wenn gewünscht auch vegan ohne Käse erhältlich 11.5

### **Mediterranea**

Tomatensauce, Mozzarella Käse, Sardellen, Kapern, Schwarze Oliven, mit oder ohne Burrata 14.5 / 18.0

### **Norma**

Tomatensauce, Ricotta-Käse, Auberginenragout, Basilikum 16.5

### **Vegetariana**

Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Artischocken, Pilze, Kapern, getrocknete Tomaten 14.5

### **Tonno**

Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Thunfisch, Zwiebel, Cherry-Tomaten 14.5

### **Capriciosa**

Tomatensauce, Mozzarella-Käse, feinem Rosmarinschinken, Oliven, Artischocken, Pilzen 16.5

### **Diavola**

Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Scharfe Salami mit oder ohne Gorgonzola 15.0 / 17.0

### **Salmone**

Mozzarella-Käse, Cherry-Tomaten-Confit, Rucola, Lachs 17.0

## 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 29.5

### **Cotoletta alla Milanese**

Unser tellergroßes, zartes Kalbsschnitzel<sup>1,9</sup> paniert und knusprig ausgebraten mit einer frischen Zitronenecke sowie der Tagesbeilage 23.5

### **Saltimbocca alla Romana**

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei umwickelt, geschmackvoll in der Pfanne angebraten und mit Weißwein abgelöscht<sup>1</sup> dazu unsere Tagesbeilage 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 25.5

### **Salmone alla Griglia**

Frisches Lachsfilet naturbelassen, saftig gegrillt oder mit Garnelen-Hummer-Sauce und unserer Tagesbeilage 21.8 / 25.8

*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 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

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

Flasche 0,75 L

**Barbera d'Alba Battaglione DOC, 2022 Ratti, Piemont**

Noten von getrockneten Pflaumen, würzig, elegant, harmonisch, langer Abgang 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

**Syrah la clarissa DOP BIO, 2022 Rallo, Sicilia**

Brombeer-, Johannisbeerkonfitüre, ausgeglichen, körperreich, geschmeidig 31.0

**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

**Lugana Oasi Mantellina DOC 2022 Allegrini, Lombardia**

Weißer Früchte, Noten von Mandeln und Blumige Nuancen, angenehme Säure 34.0

**Vermentino Toscana IGT, 2022 Doga delle Clavule**

Wilde Blumen, gelber Pfirsich, würzige mineralische Noten 26.0

**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 –

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

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

---

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

Aprikosen, Birnen, elegant, leicht 4.9 / 7.7 / 16.6

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

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

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

5.0

CHAMPAGNER<sup>4</sup> Flasche

0,375 | 0,75 L

---

Bollinger, Cuvée Speciale

Fruchtig, nussig, trocken 99.0

Ruinart, Rosé

Rote Beeren, frisch, trocken 79.0 / 135.0

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

Frische Haselnuss, reife Mango, Rosinen, feine Perlage 130.0

Franchiacorte – Ca' del Bosco Cuvée prestige

Die Italienische Antwort auf Champagner 61.0

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 36.0

Spumante „Origine“ Valdo rosé

Wildapfel, spritzig, trocken 32.0

*Felice*

## – TRATTORIA –

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

---

Orangensaft frisch gepresst 0,2L	6.8
Säfte und Nektare auch als Schorle	3.2 / 4.6
Apfel   Orange   Ananas   Cranberry   Rhabarber   Kirsche   Banane <sup>E</sup>	3.4 / 4.8
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>	3.2 / 4.6
Ginger Ale <sup>A, G</sup>   Bitter Lemon <sup>C</sup>   Tonic Water <sup>C</sup> by Thomas Henry	4.0
Sanbitter auf Eis 0,1L	4.8

### ACQUA DA TAVOLA | Tafelwasser naturale / frizzante 0,2 | 0,375 | 0,7 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	3.5 / 4.6
Berliner Berg Pils – mit Aromahopfen	4.6
Gespritzt mit Sprite, Fanta oder Cola	3.2 / 4.4

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

---

Jever Fun alkoholfrei 0,5%	4.0
König Ludwig als Hefe Weißbier, Kristall, dunkel oder alkoholfrei 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
Tee mit frischer Minze und / oder Ingwer	3.8

## 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 7.5
Sibona Grappa di Barolo	
Fassbind Williams Birne	
Zieglers Marille	9.5
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	
Stauffenberg	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  
10.5

\*\*\*

### **NEGRONI**

Tanqueray, Campari, Belsazar Red  
10.5

\*\*\*

### **OLD FASHIONED**

Bulleit, Angostura und etwas Zucker  
11.0

\*\*\*

### **GIN SOUR**

Sipsmith Gin, Zitrone, Zucker, Eiweiß  
9.5

\*\*\*

### **MOJITO CLASSICO**

Brugal Rum, Soda, Limetten, Minze  
9.5

\*\*\*

### **MOJITO HAMINGWAY**

Brugal Rum, Champagner, Limetten, Minze  
14.0

## LONGDRINKS

Gin Tonic<sup>3</sup> | Cuba Libre<sup>A, B</sup> | Wodka Lemon<sup>C</sup>  
9.5

# – 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. 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*