



il felice

ITALIAN FOOD
& DRINKS

COCKTAILS

Signatures



Notte di Coco 12.90

Vodka Ketel One, noce di cocco, camomilla

Pepe Caliente 12.90

Tequila Don Julio, frutto della passione, verbena, pepe di Timut

MOCKTAILS



Virgin Rossini 12 cl 7.00

Succo di fragola, limonata, limone, menta

Virgin Mule 12 cl 7.50

Ginger beer, limone, menta

Spritz Vibrante 12 cl 7.50

Martini analcolico, infuso di ibisco, San Pellegrino

Lit'chic 12 cl 8.00

Succo di mela, litchi, vaniglia

SPRITZ

Apérol, Limoncello, Campari 15cl 8.90

Italicus, St-Germain 15cl 10.50

MULES

Moscow, London, Mexican 15cl 9.50

GIN TONIC

Tanqueray 4cl 9.50

Tanqueray, Blackcurrent Royale 4cl 9.50

Hendricks 4cl 10.90

SOURS

Amaretto 10.50

Italicus 11.50

Rose & Cacao

I CLASSICI

Negroni 11.00

Campari, Martini Riserva Rubino, Gin Tanqueray

Americano 7.50

Campari, Martini Riserva Rubino, San Pellegrino

Limone 10.90

Limoncello, Gin Tanqueray, Citron

Rossini 9.50

Prosecco, Jus de fraise, Menthe

Bellini 9.50

Prosecco, Purée de pêche, Romarin

Bloody Mary 9.50

Vodka Ketel One, Jus de citron, Jus de tomate, Assaisonnement

APERITIVI



Martini Riserva Ambrato 6 cl 5.50

Martini Riserva Rubino 6 cl 5.50

Ricard 3 cl 4.50

Campari 6 cl 4.50

BIRRE



	25 cl	50 cl
Licorne Elsass	4.30	8.40

Licorne Slash IPA	4.30	8.40
-------------------	------	------

Erdinger Weissbier	4.30	8.40
--------------------	------	------

Bière de saison	4.40	8.50
-----------------	------	------

Picon	4.80	8.80
-------	------	------

BOLLICINE



	bicchiera	75 cl
Moscato d'Asti DOGG	7.00	41.00

Leggermente dolce, frutti esotici, bollicine fini

Prosecco Brut Le Dolci Colline	7.00	41.00
--------------------------------	------	-------

Bollicine fini, frutti esotici

Champagne Veuve Cliquot Brut	85.00	
------------------------------	-------	--

Bollicine fini, secco, fruttato





ANTIPASTI

Assortimento di salumi	15.90
.....	
Burrata cremosa	13.00
Palline di melone alla menta e aceto balsamico bianco, prosciutto di Parma, riduzione di Marsala	
.....	
Vitello Tonnato	14.80
Salsa al tonno con acciughe e parmigiano, scaglie di parmigiano 24 mesi, capperi con gambo, erba cipollina	
.....	
Pizza frita	13.60
Impasto fritto, mortadella al pistacchio, stracciatella, pesto di pistacchio	
.....	
Carciofi fritti al Pecorino	11.50
Carciofi impanati, emulsione al Pecorino, Pecorino grattugiato, salsa alle erbe fresches	
.....	

INSALATA

Insalata Caprese	17.00
Pomodori antichi, vinaigrette al limone, scorza di limone giallo, basilico, mozzarella di Bufala in gelato e sbriciolata	
.....	
Insalata di limoni di Procida	16.50
Limoni di Procida, lattuga, vinaigrette al limone, menta, peperoncino d'Espelette, formaggio fresco all'aglio ed erba cipollina	
.....	
Insalata di polpo Polpo	19.50
Patate, sedano, prezzemolo, olive, vinaigrette al limone, purea di peperoni rossi grigliati, chips d'aglio	
.....	

MENU BAMBINI ((-10 ANNI)

Metà prezzo del piatto adulto

Per i bambini, tutti i piatti sono disponibili in mezza porzione. Pasta, secondi, pizza... avranno solo l'imbarazzo della scelta

Tasse e servizio inclusi, prezzi netti in euro IVA compresa. Assegni non accettati. Chiedete la lista degli allergeni.

PASTA

Linguine al tartufo fresco	23.90
.....	
Rigatoni al tartufo fresco	25.90
Panna e prosciutto cotto brasato	
.....	
Spaghetti con gamberi selvatici	21.50
Burro all'inchiostro di seppia e limone candito, prezzemolo e cialde al peperoncino	
.....	
Gnocchi al parmigiano fatti in casa	19.50
Crema di parmigiano, crumble di prosciutto di Parma e scaglie di parmigiano 24 mesi	
.....	
Tonnarelli alla carbonara	19.50
.....	
Linguine alle vongole	22.90
Vino bianco, prezzemolo, pangrattato all'aglio e peperoncino	
.....	
Casarecce piccanti	18.90
Salsa ai peperoni grigliati, spianata, scamorza affumicata, basilico	
.....	
Tagliatelle alla Norma	17.50
Melanzane grigliate, salsa di pomodoro San Marzano, scaglie di ricotta, basilico	
.....	
Tortiglioni con polpette	19.50
Salsa di pomodoro San Marzano, polpette di carne, parmigiano grattugiato	
.....	

Tutte le nostre ricette di pasta sono disponibili anche senza glutine. Tuttavia, potrebbero esserci tracce di glutine. Rivolgetevi a un membro dello staff.

SECONDI PIATTI

Risotto Acciughe	17.50
Acciughe, olive, pomodori confit, coulis di rucola, pangrattato all'aglio e peperoncino	
.....	
Risotto Pistacchio	18.50
Pesto di pistacchio, piselli, scaglie di ricotta, menta fresca	
.....	
Parmigiana Bianca	17.50
Melanzane, mozzarella di Bufala, ricotta, parmigiano grattugiato, origano	
.....	
Manzo grigliato alla 'nduja	26.00
Burro in crosta di 'nduja, salsa ai piquillos, caponata, polenta cremosa	
.....	
Merluzzo Brodo	25.00
Brodo di pesce, passatelli, salsa alle erbe fresche, insalata di finocchio e sedano	
.....	



PIZZA



LE IMMANCABILI

Margherita	12.80
Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, olio d'oliva, basilico	
Regina	16.90
Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto brasato, funghi	
Full Formaggi	16.50
Crema di gorgonzola e cipolla rossa, mozzarella fior di latte, taleggio, scamorza	
Burrata d'amore	20.90
Salsa di pomodoro giallo, pomodori freschi, pomodori confit, pesto di basilico, burrata, mandorle tostate	
Burrata d'amore X prosciutto di Parma	24.90
Salsa di pomodoro giallo, pomodori freschi, pomodori confit, pesto di basilico, burrata, mandorle tostate, prosciutto di Parma	
Tartufo	26.90
Mozzarella fior di latte, stracciatella, funghi, tartufo fresco, nocciole tostate	
Piccante	18.90
Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata, nduja, stracciatella, basilico	
Parmigiana	17.50
Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, melanzane confit, parmigiano grattugiato, basilico	
Mortazza	18.50
Mozzarella fior di latte, stracciatella, mortadella al pistacchio, pesto di pistacchio, pistacchi tostate, basilico	
Capricciosa	16.50
Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, funghi, carciofi marinati, peperoni grigliati, olive, basilico	
Napoletana	18.50
Salsa di pomodoro San Marzano, acciughe, olive, stracciatella, capperi con gambo, basilico	
Carlito	19.90
Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto di Parma, pesto di basilico, pomodori freschi, scaglie di parmigiano 24 mesi, basilico	

LE STAGIONALI

Zucchini	17.50
Pesto rosso, gorgonzola, zucchine grigliate, salsa alle erbe fresche	
Polpetta	19.50
Salsa di pomodoro San Marzano, ripieno di polpette, cipolla rossa, parmigiano grattugiato, mozzarella di Bufala, coulis di peperoni grigliati, basilico	
Caponata piccante	18.50
Salsa di pomodoro San Marzano, caponata, spianata, scamorza affumicata, menta fresca	
Basilico	17.90
Crema di basilico e limone giallo, pomodori datterini arrosto, mozzarella di Bufala, coppa, scorza di limone giallo, basilico	

DOLCI



Tiramisu	8.50
Crostata al limone e Limoncello	9.50
Crema al limone, gelatina di Limoncello, cialde di cioccolato bianco e cocco	
Cheesecake alla fragola e basilico	9.50
Panna cotta alla verbena	9.00
Marmellata di albicocca, cialde di cioccolato fondente e lime	
Coppa Nocciolata	9.90
Gelato Natelloso, salsa al cioccolato fondente, panna montata fatta in casa, nocciole tostate	
Affogato expresso	5.00
Supplemento 2,00 € (Baileys, Amaretto) 2cl	
Sgroppino	9.50
Sorbetto al basilico con Limoncello 4cl	
Gelati artigianali	1 pallina 2.60
vaniglia, caffè, Natelloso, lime-basilico, stracciatella, pistacchio, fragola, albicocca, menta-cioccolato, lampone-rosa-litchi, limone giallo	2 palline 5.10
	3 palline 7.50
Supplemento panna montata fatta in casa 1.00 €	

CAFFÈ & CO



Espresso	2.50
Doppio espresso	4.40
Decaffeinato	2.60
Cappuccino	4.30
Caffè lungo	3.40
Caffè latte	3.70
Cioccolata calda	4.20
Tè e infusi Kusmi Tea	4.10
Cioccolata viennese	4.60
Caffè viennese	4.60
Cold Brew	5.90
Caffè infuso a freddo	
Irish Coffee	9.80
Espresso Martini	10.50
White Russian	10.50
Vodka Ketel One, Kahlua, liquore allo yogurt	

DISTILLATI



Amaretto 4 cl	7.00
Grappa Classica del Castello 4 cl	6.50
Grappa del momento 4 cl	
Limoncello 4 cl	5.90
Cognac ABK6 VSOP 4 cl	8.50
Rum Zacapa solera 4cl	12.00
Rum Eminente 10 anni 4cl	13.00
Caol Ila 12 anni 4cl	12.00
Talisker 10 anni 4cl	12.50
Lagavulin 16 anni 4cl	15.00
Ardberg Ten 10 anni 4cl	12.50
Glenmorangie 12 anni 4cl	13.00
Don Julio Reposado 4cl	12.00
Baileys 4cl	6.00

ACQUE & SOFT

Vittel 50 cl	3.90
Vittel 1L	5.90
San Pellegrino 50 cl	3.90
San Pellegrino 1L	5.90
Perrier 33 cl	4.20
Coca-Cola 33 cl	4.20
Coca-Cola Zéro 33 cl	4.20
Coca-Cola Cherry 33 cl	4.20
Orangina 25 cl	4.20
Schweppes 25 cl	4.20
Schweppes Agrum 25 cl	4.20
Fanta 25 cl	4.20
Sprite 25 cl	4.20
Fuze Tea pêche 25 cl	4.20
Succo di mela 25 cl	3.80
Succo di pomodoro 25 cl	3.80
Succo d'arancia 25 cl	3.80
Sciroppo all'acqua 25 cl Limone, granatina, menta, orzata, violetta, kiwi, pompelmo, pesca	2.50
Diabolo Monin 25 cl	3.50
Venezio Bitter 20 cl	3.00
Limonata 25 cl	3.50
Tè freddo fatto in casa 25 cl	4.20
Ginger beer Bundaberg 375 cl	6.00

VINI BIANCHI



	bicchiere	25cl	50cl	75cl
Pinot Grigio Venezia DOC Secco, fruttato	6,50	12,50	24,50	36.00
Falanghina Torre dei Chiusi IGT Secco, fruttato, salino	6.70	13.00	25.50	38.00
Malvasia Bianca 12 ^E Del Salento IGT Secco, floreale, vellutato	6.90	13.50	26.50	39.00
Pecorino Villa Bizzarri Offida DOCG Secco, fruttato, corposo	7.50	14.50	28.50	43.00
Chardonnay Laficaia Piemonte DOC Secco, frutta gialla, elegante	6.90	13.50	26.50	39.00
Chardonnay Primadonna Puglia IGT Secco, burroso, corposo				45.00
Minuty Prestige Côte de Provence AOP Leggero, fruttato				42.00
Moscato d'Asti DOCG	7.00			41.00
Prosecco Pitars	7.00			41.00

VINI ROSATI



	bicchiere	25cl	50cl	75cl
Figuière Méditerranée Rosé Méditerranée IGP	5.90	11.00	21.50	31.00
Primitivo Rosato IDEA Puglia IGT				41.00
Minuty Prestige Côte de Provence AOP				42.00
Rosato MOI Salento IGT				36.00



VINI ROSSI



	bicchiere	25cl	50cl	75cl
Primitivo De Feudis Puglia IGP Leggero, frutti neri, goloso	6.90	13.50	26.50	41.00
Chianti Contepassi DOCG Tannini leggeri, frutti rossi	6.50	13.00	26.00	39.00
Supertuscan Rosso Contepassi IGT Potente, frutti neri	6.90	13.50	26.50	40.00
Negroamaro Del Salento IGT Frutta candita, goloso	6.90	13.60	27.00	41.00
Montepulciano d'Abruzzo Gran Sasso DOC	7.20	14.00	27.50	41.00
Lambrusco « Amabile Torre » Mantova IGT	4.90	9.50	18.50	29.00
Minuty Prestige Côte de Provence AOP Potente, frutti rossi maturi				42.00
Susumaniello Rosso Salento IGT Molto potente, frutta candita, spezie				49.00
Barolo Laficaia DOCG Potente, elegante				65.00
Brunello di Montalcino Contepassi DOCG Potente, frutti neri				85.00





Scanner le QR Code