



il felice

ITALIAN FOOD
& DRINKS



APÉRITIFS



Martini Riserva Ambrato 4 cl	5.50
Martini Riserva Rubino 4 cl	5.50
Ricard 4 cl	4.50
Campari 4 cl	4.50

BIÈRES



	25 cl	50 cl
Licorne Elsass	4.10	8.10
Licorne Black	4.30	8.40
Erdinger Weissbier	4.30	8.40
Bière de saison	4.30	8.40
Picon	4.30	8.40

BULLES



	au verre	75 cl
Moscato d'Asti DOGG Légèrement sucré fruit exotique bulles fines	7.00	41.00
Prosecco Extra Dry Pitaras Bulles fines, fruits exotiques	7.00	41.00
Spumante blanc zero alcool Base moscato désalcoolisé	7.00	41.00

COCKTAILS



Apérol Spritz 15 cl	8.90
Saint Germain Spritz 15 cl	10.50
Campari Spritz 15cl	8.90
Limoncello Spritz 15cl	8.90
Italicus Spritz 15 cl	10.50
Negroni 9cl Tanqueray, Martini Riserva Rubino, Campari	11.00
Americano 8cl Martini Riserva Rubino, Campari, San Pellegrino	6.90
Bloody Mary 15cl Vodka Ketel One, Jus de citron, Jus de tomate, Assaisonnement maison	9.50
Bellini 12cl Prosecco, Purée de pêche, Romarin	9.50
Rossini 12cl Prosecco, Jus de fraise, Menthe Fraîche	9.50
Limone 9cl Gin Tanqueray, Limoncello, Jus de citron, Basilic frais	10.50
Perséphone 9cl Porto rouge, sirop grenade, jus de citron, tonic	7.00
Piña Passion 12cl Rhum ambré, Purée de passion, crème de coco, sirop de sucre de canne	9.50
Gin Tonic 4cl Tanqueray	9.50
Tanqueray Blackcurrant Royal	9.50
Hendricks	10.90
Cocktail du moment nous consulter	9.50

MOCKTAILS



Virgin Mule 12 cl Jus de citron vert, Ginger Beer & menthe fraîche	7.00
Virgin Rossini 12 cl Jus de citron vert, jus de fraise, limonade & menthe fraîche	7.50
Spritz Vibrante 12 cl Martini sans alcool à la bergamote, limonade & eau gazeuse	7.50
Crodino Spritz 12 cl	7.50





ANTIPASTI



Assortiment de charcuteries	14.90
Burrata crémeuse	12.50
Sauce vierge poivrons et piments, purée de petits pois	
Carpaccio de daurade	14.90
Vinaigrette à la liqueur de bergamote, mini poivrons, tuiles à l'encre de seiche	
Pizza frita mortadelle et pistache	12.50
Pâte à pizza frite, mortadelle à la pistache, stracciatella, pesto de pistaches	
Croquettes de pommes de terre et poulpe	12.50
Bouchées de pommes de terre au poulpe, tomates confites et sauge, sauce tomate jaune et crème d'ail	

Insalata



Salade Caprese	16.50
Tomates anciennes, sauce vierge amandes et citron, émulsion de stracciatella	
Salade de betteraves et ricotta	16.00
Betteraves et petits pois, pesto d'épinards, copeaux de ricotta	
Salade de poivrons grillés et croquettes de thon	16.00
Poivrons grillés, sucre, scarmoza, croquettes de thon, tuiles de focaccia	

MENU ENFANT (-10 ANS)



Moitié du prix du plat adulte

Pour les bambini, tous les plats sont disponibles en demi portion. Pasta, secondi piatti, pizza... ils n'auront que l'embarras du choix!

Taxes et services compris, Prix nets en euros TTC. Chèques non acceptés. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.

PASTA



Linguini à la truffe fraîche	23.90
Rigatoni à la truffe fraîche, crème et jambon blanc braisé	25.90
Spaghetti aux crevettes sauvages	20.90
Beurre à l'encre de seiche et citron, persillade	
Gnocchi parmesan faits maison	19.50
Crème de parmesan, crumble de jambon de parme et copeaux de parmesan 24 mois	
Linguine à la carbonara	19.50
Guanciale, parmesan et poivre	
Papardelle au poulpe grillé	28.50
Sauce aux légumes d'été, crème et pesto de pistaches	
Paccheri aux Polpette	18.50
Sauce tomate San Marzano, boulettes de viande et basilic	
Casarecce à la crème d'aubergines et ricotta	18.50
Crème d'aubergines et tomates confites, copeaux de ricotta	
Cannelloni aux champignons et épinards	18.50
Farce aux champignons, épinards et ricotta fraîche, béchamel et pignons de pin	

Toutes nos recettes de pâtes sont disponibles avec des pâtes sans gluten. Néanmoins, des traces de gluten peuvent s'y trouver. N'hésitez pas à vous adresser à un membre de l'équipe.

SECONDI PIATI



Risotto à la milanaise	19.90
Risotto aromatisé au safran, moelle de bœuf grillée	
Risotto aux petits pois et coppa	18.50
Poulet au citron confit, polenta crémeuse et petits pois à la romaine	22.50
Suprême de poulet jaune, sauce au citron confit, polenta, petits pois au guanciale et sauge	
Onglet de bœuf à la caponata	25.00
Caponata de légumes d'été, pommes de terre rôties et aioli	
Espadon à la sicilienne	26.50
Sauce tomate aux olives et câpres, fregola façon risotto et jus de poisson	



PIZZA



Margherita	12.80
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, huile d'olive et basilic	
Regina	16.50
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc braisé et champignons	
Full Formaggi	15.90
Crème de gorgonzola et oignons rouges, mozzarella fior di latte, taleggio et scarmoza	
Burrata d'amore	20.90
Sauce tomate jaune, tomates fraîches, tomates confites, pesto de basilic, burrata et amandes torréfiées	
Burrata d'amore X jambon de parme	24.90
Sauce tomate jaune, tomates fraîches, tomates confites, pesto de basilic, burrata, jambon de parme et amandes torréfiées	
Tartufo	26.90
Mozzarella fior di latte, stracciatella, champignons, truffe fraîche et noisettes torréfiées	
Piccante	18.90
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata, n'duja, stracciatella et basilic	
Parmigiana	17.50
Sauce tomate San marzano, aubergines confites, gorgonzola, pesto rouge et basilic	
Mortazza	18.50
Mozzarella fior di latte, stracciatella, mortadelle à la pistache, pesto de pistache, pistaches torréfiées et basilic	
Capricciosa	15.50
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, champignons, artichauts marinés, poivrons grillés, olives et basilic	
Napolitaine	18.50
Sauce tomate San Marzano, anchois, olives, stracciatella, câpres et basilic	
La Carlito	19.90
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon de parme, pesto de basilic, tomates fraîches, copeaux de parmesan 24 mois et basilic	
Spinaci	18.90
Mozzarella fior di latte, épinards, jambon blanc braisé, ricotta fraîche et pignons de pin	
Tonno	18.50
Crème de poivrons rouge, thon, oignons rouge, ricotta fraîche et basilic	
Coppazola	18.90
Sauce tomate jaune, gorgonzola, confiture de figues, coppa, amandes torréfiées et basilic	
Oliva Nera	18.90
Crème d'olives noires, tomates fraîches, mozzarella di buffala, zestes de citron jaune et basilic	

DOLCI



Tiramisu	8.50
Tarte au citron et sorbet basilic	9.50
Pannacotta à la noisette	9.50
Caramel au beurre salé et praliné croustillant	
Minestrone à la fraise	9.50
Coulis de cerises, vinaigre de balsamique blanc et meringues	
Coupe Nocciolata	9.90
Glace Natelloso, sauce chocolat noir, crème chantilly maison et noisettes torréfiées	
Affogato expresso	5.00
Supplément 2,00 € (Baileys, Amaretto) 2cl	
Sgroppino	9.50
Sorbet basilic arrosé de limoncello 4cl	
Glaces artisanales	1 boule 2.60
Vanille, café, Natelloso, citron vert, basilic, stracciatella, pistache, bulgare, framboise, violette	
Supplément chantilly maison 1.00 €	
	2 boules 5.10
	3 boules 7.50

CAFÉS & CO



Expresso	2.40
Double expresso	4.20
Décaféiné	2.50
Cappuccino	4.00
Grand café	3.20
Café au lait	3.50
Chocolat chaud	3.80
Thés et infusions Kusmi Tea	3.80
Chocolat viennois	4.50
Café viennois	4.50
Irish Coffee	9.80
Expresso martini	10.50
Amaretto sour	10.50

SPIRITUEUX



Amaretto 4 cl	7.00
Grappa Classica del Castello 4 cl	6.50
Grappa LO Chardonnay Nonino 4 cl	9.50
Grappa Antica cuvée riserva 5ans 4 cl	11.80
Limoncello 4 cl	5.90
Cognac ABK6 VSOP 4 cl	8.50
Zacapa solera 4cl	12.00
Zacapa XO 4cl	17.00
Caol Ila 12ans 4cl	12.00
Talisker 10 ans 4cl	12.50
Lagavulin 16 ans 4cl	15.00
Don Julio Reposado 4cl	12.00
Bailey's 4cl	6.00

EAUX & SOFTS



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 Zéro 33 cl	4.20
Orangina 25 cl	4.20
Schweppes 25 cl	4.20
Schweppes Agrum 25 cl	4.20
Jus de pomme 25 cl	3.80
Jus de tomate 25 cl	3.80
Jus d'orange 25 cl	3.80
Sirop à l'eau 25 cl Citron, Grenadine, Menthe, Orgeat, Violette, Kiwi, Pamplemousse, Pêche	2.50
Diabolo 25 cl	3.50
Venezio Bitter 20 cl	3.00
Limonade 25 cl	3.50
Thé glacé maison 25 cl	4.20
Ginger beer Bundaberg 37,5 cl	6.00

VINS BLANCS



au verre 25cl 50cl 75cl

Pinot Grigio Venezie DOC **6,50 12,50 24,50 36.00**
Sec, fruité

Falanghina Torre dei Chiusi IGT **6.70 13.00 25.50 38.00**
Sec, fruité, salin

Malvasia Bianca 12^E **6.90 13.50 26.50 39.00**
Del Salento IGT
Sec, floral, velour

Pecorino Villa Bizzarri Offida DOCG **7.50 14.50 28.50 43.00**
Sec, fruité, gras

Chardonnay Laficaia Piemonte DOC **6.90 13.50 26.50 39.00**
Sec, fruits jaunes, élégant

Chardonnay Primadonna Puglia IGT **45.00**
Sec, beurré, gras

Moscato d'Asti DOCG **7.00 41.00**

Prosecco Pitars **7.00 41.00**

VINS ROSÉS



au verre 25cl 50cl 75cl

Figueire Méditerranée Rosé **5.90 11.00 21.50 31.00**
Méditerranée IGP

Primitivo Rosato IDEA **41.00**
Puglia IGT

Rosato MOI **36.00**
Salento IGT

VINS ROUGES



au verre 25cl 50cl 75cl

Primitivo De Feudis **6.90 13.50 26.50 41.00**
Puglia IGP
Léger, fruits noirs, gourmand

Chianti Contepassi DOCG **6.50 13.00 26.00 39.00**
Tanins légers, fruits rouges

Supertuscan **6.90 13.50 26.50 40.00**
Rosso Contepassi IGT
Puissant, fruits noirs

Negroamaro **6.90 13.60 27.00 41.00**
Del Salento IGT
Fruits confits, gourmand

Montepulciano d'Abruzzo **7.20 14.00 27.50 41.00**
« Girone dei Folli » DOC

Lambrusco **4.90 9.50 18.50 29.00**
« Amabile Torre » Mantova IGT

Susumaniello Rosso **49.00**
Salento IGT
Très puissant, fruits confits, épices

Barolo Laficaia DOCG **65.00**
Puissant, élégant

Brunello di Montalcino **85.00**
Contepassi DOCG
Puissant, fruits noirs



 Il Felice Strasbourg
 ilfelice_strasbourg

www.ilfelice.com