

# BENVENUTI

Willkommen in der

# TRATTORIA



*Felice*

— est. 2011 —

*...wo Essen glücklich macht!*

*Reservierung unter :*

[www.trattoria-felice.de](http://www.trattoria-felice.de)

LYCHENER STRASSE 41

10437 BERLIN

TEL. +49 30 400 41927

TÄGLICH GEÖFFNET VON 12.00 BIS 24.00 UHR.

## APERITIVI | APERITIFS

<b>Martini</b> bianco, rosso, rosé, dry	5cl	4,00 €
<b>Sherry</b> medium, dry	5cl	4,00 €
<b>Campari</b> <sup>A</sup> -Soda	4cl	4,00 €
<b>Campari</b> <sup>A</sup> -Orange	4cl	4,80 €
<b>Prosecco</b>	0,10 l	4,50 €
<b>Prosecco-Aperol</b> <sup>A</sup>	0,10 l	5,00 €
<b>Aperol</b> <sup>A</sup> -Spritz Aperol mit Weißwein und Mineralwasser	0,20 l	6,00 €
<b>Hugo</b> Prosecco, Holundersirup, frische Minze	0,20 l	6,50 €
<b>Prosecco Valdo</b>	Fl. 0,75 l	24,00 €

## ANTIPASTI | VORSPEISEN

<b>Antipasto Vegetariano</b> <sup>5</sup>	10,00 €
vegetarische Vorspeisenplatte	
<b>Antipasto Misto</b> <sup>4, 11</sup>	11,50 €
gemischte Vorspeisenplatte	
<b>Antipasto ai Frutti di Mare</b> <sup>3</sup>	12,50 €
Meeresfrüchte mit Knoblauch und Zitrone	
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>2, 9, 4</sup>	13,00 €
Kalbsfleischscheiben mit Kapern an Thunfischcreme	
<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>4, 6, 11</sup>	12,00 €
dünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Champignons, Rucola und Parmesankäse	
<b>Bocconcini in Caprese</b> <sup>6</sup>	10,50 €
Babymozzarella mit Tomaten und Basilikum	

## MINESTRE | SUPPEN

<b>Minestrone</b> Gemüsesuppe frisch zubereitet <sup>5</sup>	4,50 €
<b>Crema di Pomodoro</b> Tomatencremesuppe <sup>6</sup>	4,50 €

## INSALATE | SALATE

*Alle Salate werden mit italienischer Vinaigrette serviert*

<b>Insalata Mista</b> gemischter Salat <sup>4, 9, 11</sup>	6,00 €
<b>Insalata di Pecorino</b> gemischter Salat mit Pecorino-Käse <sup>1, 4, 6, 9, 11</sup>	9,50 €
<b>Insalata di Tonno</b> gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln <sup>4, 9, 11, 2</sup>	9,00 €
<b>Insalata di Pollo</b> gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons <sup>4, 9, 11</sup>	10,50 €
<b>Rucola e Parmigiano</b> Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesankäse <sup>4, 6</sup>	9,50 €

# – TRATTORIA –

## **PIZZA AUS DEM STEINOFEN** *Größe ca. 32 cm, alle mit Tomatensauce und Mozzarella*

---

<b>Pizza Margherita</b> mit Basilikum <sup>1,6</sup>	7,00 €
<b>Pizza Salame</b> mit Salami <sup>E,1,6,4</sup>	8,00 €
<b>Pizza Spinaci</b> mit Spinat und Gorgonzola <sup>1,6</sup>	9,50 €
<b>Pizza Vegetariana</b> mit frischem Gemüse <sup>1,6</sup>	9,00 €
<b>Pizza Napoli</b> mit Kapern und Sardellen <sup>1,6,2</sup>	9,00 €
<b>Pizza Teresa</b> mit Salami , Zwiebeln und Peperoni <sup>E,1,6,4</sup>	9,00 €
<b>Pizza Tonno</b> mit Thunfisch und Zwiebeln <sup>1,6,2</sup>	9,50 €
<b>Pizza Vulcano</b> mit Auberginen, Kapern, Sardellen, Zwiebeln und Hirtenkäse <sup>J,1,6,2</sup>	9,50 €
<b>Pizza Diavola</b> mit scharfer Salami <sup>E,1,6,4</sup>	10,00 €
<b>Pizza Mediterranea</b> mit Artischocken, Sardellen und Oliven (scharf) <sup>H,1,6,2</sup>	9,50 €
<b>Pizza Mista</b> mit Parmaschinken, Salami , frischen Champignons und Peperoni <sup>E,1,6,4</sup>	10,50 €
<b>Pizza Salmone</b> mit Lachs und Rucola <sup>1,6,2</sup>	11,00 €
<b>Pizza Parma</b> mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse <sup>1,6</sup>	11,50 €
<b>Pizza Frutti di Mare</b> mit frischen Meeresfrüchten und Knoblauch <sup>1,6,13</sup>	12,00 €
<b>Pizza Bresaola</b> mit Bresaola (luftgetrockener Rinderschinken) auf Rucola mit Parmesankäse <sup>1,6</sup>	13,00 €

## **PASTA | NUDELGERICHTE**

---

<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini (scharf) <sup>1</sup>	8,50 €
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> mit Speck, Ei und Parmesankäse <sup>1,6,8,9</sup>	9,00 €
<b>Spaghetti alla Bolognese</b> mit Tomaten-Fleischauc (Rind und Kalb) <sup>1,5</sup>	9,00 €
<b>Spaghetti alla Genovese</b> mit hausgemachter Pestosauce <sup>1,6,8</sup>	9,50 €
<b>Spaghetti alla Felice</b> mit getrockneten Tomaten, Oliven , Kapern und Parmesankäse <sup>H,1,6</sup>	10,00 €
<b>Penne al Tonno</b> kurze Nudeln mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Kapern (pikant) <sup>1,2</sup>	9,50 €
<b>Penne all'Arrabbiata</b> kurze Nudeln mit Knoblauch in scharfer Tomatensauce <sup>1,8</sup>	8,50 €
<b>Lasagna Tradizionale</b> mit Tomaten-Fleischauc (Rind und Kalb), im Ofen überbacken <sup>1,5,6</sup>	10,00 €
<b>Tagliatelle al Salmone</b> Bandnudeln mit Lachs in Tomatensauce <sup>1,2</sup>	11,50 €
<b>Tagliatelle della Casa</b> Bandnudeln mit Rindfleischspitzen und Champignons in Tomatensauce <sup>1,6</sup>	11,50 €
<b>Linguine alla Prenzlauer Berg</b> feine Bandnudeln mit Steinpilzen und Spinat <sup>1,6</sup>	10,50 €
<b>Linguine all'Italiana</b> mit Garnelen und Zucchini in Tomatensauce (pikant) <sup>1,3</sup>	12,50 €
<b>Linguine Mare</b> feine Bandnudeln mit frischen Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce (pikant) <sup>1,3,13</sup>	12,00 €

# – TRATTORIA –

## CARNE | FLEISCHGERICHTE

*Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage und Salat serviert*

<b>Filetto di Maiale alla Felice</b>	Schweinefiletmedaillons auf einer Prosecco-Senfsauce <sup>11,6</sup>	14,50 €
<b>Filetto di Maiale ai Funghi</b>	Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Sahnesauce <sup>6</sup>	14,00 €
<b>Cotoletta alla Milanese</b>	paniertes Kalbsschnitzel <sup>1,6,9</sup>	16,50 €
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce <sup>1,6</sup>	17,50 €
<b>Scaloppine di Vitello alle Erbe</b>	Kalbsmedaillons mit frischen Kräutern in Cherrytomatensauce	16,50 €
<b>Bistecca alla Griglia</b>	Rumpsteak vom Grill	17,50 €
<b>Bistecca al Pepe verde</b>	Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Sahnesauce <sup>6,4</sup>	19,00 €

## PESCE | FISCHGERICHTE

*Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage und Salat serviert*

<b>Salmone alla Griglia</b>	Lachsfilet vom Grill <sup>2,5</sup>	15,50 €
<b>Salmone "Bella Vista"</b>	gebratenes Lachsfilet mit Krabben in Weißweinkräutersauce <sup>2,3</sup>	17,50 €

## SPIEDINI | GERICHTE AM SPIEß

*Alle Gerichte werden mit Tagesbeilage und Salat serviert*

<b>Spiedino di Pollo alla Griglia</b>		18,00 €
Hähnchenbrust und Gemüse am Spieß gegrillt, über dem Tisch aufgehängt, serviert mit passender Sauce <sup>6</sup>		
<b>Spiedino di Carne alla Griglia</b>		22,50 €
Rumpsteak, Schweinefilet und Kalbsfleisch mit Gemüse am Spieß gegrillt, über dem Tisch aufgehängt, serviert mit passender Sauce		
<b>Spiedino di Pesce alla Griglia</b>		22,50 €
Verschiedene Fischfilet mit Gemüse am Spieß gegrillt, über dem Tisch aufgehängt, serviert mit passender Sauce <sup>2</sup>		

## PER BAMBINI | FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Spaghetti Nemo</b>	mit Tomatensauce <sup>1</sup>	4,50 €
<b>Pizza Pinocchio</b>	mit Tomaten, Mozzarella und Salami <sup>E,1,6,4</sup>	5,00 €
<b>Scaloppa Topolino</b>	kleines paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffeln <sup>1,6,9</sup>	7,00 €

## DOLCI | DESSERTS

<b>Tiramisu</b>	<sup>1,6,8,9</sup>	5,50 €
<b>Panna Cotta</b>	Sahnedessert an Fruchtsauce <sup>6</sup>	5,50 €
<b>Mousse au Chocolat</b>	<sup>6,9</sup>	6,00 €
<b>Dolce Felice</b>	Trilogie von unseren Desserts <sup>1,6,8,9</sup>	7,50 €

## BEVANDE CALDE | WARME GETRÄNKE

Espresso	Tasse	2,20 €
Doppelter Espresso	Tasse	3,80 €
Kaffee	Tasse	2,50 €
Cappuccino	Tasse	2,80 €
Latte Macchiato	Glas	3,00 €
Bio-Tee verschiedene Sorten (Bitte fragen sie unsere Servicepersonal)	Glas	2,80 €
Tee mit frischer Minze	Glas	3,00 €

## BEVANDE FREDDE | ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

	0,20 l	0,40 l
Coca-Cola <sup>A, B</sup>   Coca-Cola Light <sup>A, B, F</sup>   Fanta <sup>A, E</sup>   Sprite   Spezi <sup>A, B, E</sup>	2,40 €	3,80 €
Apfelschorle	2,60 €	4,00 €
Apfelsaft   Orangensaft   Ananassaft   Cranberrysaft	2,80 €	4,30 €
Rhabarbernektar   Kirschnektar   Bananennektar <sup>E</sup>	2,80 €	4,30 €
Thomas Henry Ginger Ale <sup>A, G</sup>   Bitter Lemon <sup>C</sup>   Tonic Water <sup>C</sup>	2,70 €	
Tafelwasser	1,70 €	
	Fl. 0,25 l	Fl. 0,75 l
San Pellegrino italienisches Mineralwasser	2,40 €	5,00 €
Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	2,40 €	5,00 €

## BIRRE | BIER

	0,30 l	0,40 l	0,50 l
Warsteiner Pils vom Fass	2,90 €	3,50 €	
Lüdde Pils vom Fass	3,40 €	3,90 €	
König Ludwig Hefeweißbier			Flasche 4,30 €
König Ludwig Hefeweißbier Kristall			Flasche 4,00 €
König Ludwig Hefeweißbier Dunkel			Flasche 4,00 €
König Ludwig Hefeweißbier alkoholfrei			Flasche 3,80 €
Warsteiner Pils alkoholfrei			Flasche 2,90 €
Gespritztes Bier mit Fanta <sup>1, 5</sup> oder Sprite	2,80 €	3,40 €	

# – TRATTORIA –

## WEISSWEIN OFFEN

	0,2 l	0,5 l	1 l
<b>2015 Chardonnay, Ca' Lughetta, Venetien</b> <sup>4</sup>	4,50€	10,50€	18,50€
Birne, frisch, rund			
<b>2015 Soave Augusto, Augusto, Venetien</b> <sup>4</sup>	4,50€	10,50€	18,50€
Orange, mineralisch, ausgewogen			
<b>2015 Grillo Tareni, Duca di Castelmonte, Sizilien</b> <sup>4</sup>	5,00€	11,50€	19,50€
Apfel, Passionsfrucht, ausgewogen			
<b>2015 Pinot Grigio Dolomiti, Terre Del Noce, Trentino</b> <sup>4</sup>	5,10€	11,90€	19,80€
Fruchtig, kräutrig, frisch			

## ROSÉWEIN OFFEN

	0,2 l	0,5 l	1 l
<b>2015 Rosato Tavola „Carpruso“, Carpruso, Venetien</b> <sup>4</sup>	4,50€	10,50€	18,50€
Waldbeeren, Wiesenblumen, frisch			

## ROTWEIN OFFEN

	0,2 l	0,5 l	1 l
<b>Felice Hauswein</b> <sup>4</sup>	4,00€	9,50€	17,50€
Rote Beeren, samtig, mittelkräftig			
<b>2014 Nero D'Avola, Monte Pietroso, Sizilien</b> <sup>4</sup>	4,80€	11,50€	20,50€
Waldbeeren, elegant, kräftig			
<b>2014 Chianti Gentilesco, Cantine Bonacchi, Toskana</b> <sup>4</sup>	5,80€	12,50€	22,50€
Sauerkirsch, fruchtig, vollmundig			
<b>Lambrusco Emilia, Riunite – Emilia Romagna</b> <sup>4</sup>	3,90€	9,20€	16,80€
Fruchtig, perlend, restsüß			

---

<b>Weinschorle</b> <sup>4</sup>	0,2 l	3,50€
---------------------------------	-------	-------

BITTE BEACHTEN SIE UNSER ANGEBOT AN ITALIENISCHEN  
FLASCHENWEINEN, SCHAUMWEINEN UND CHAMPAGNER  
AM ENDE DER GETRÄNKEKARTE!

# – TRATTORIA –

## LIQUORI E AMARI

### LIKÖRE, BITTER & SPIRITUOSEN 2 cl

<b>Amaretto</b>	<b>3,00 €</b>	<b>Italienischer Brandy</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Sambuca</b>	<b>3,00 €</b>	<b>Scotch Whisky<sup>A</sup></b>	<b>3,00 €</b>
<b>Limoncello<sup>A</sup></b>	<b>3,00 €</b>	<b>Bourbon Whiskey</b>	
<b>Amaro Averna</b>	<b>3,00 €</b>	Elijah Craig	<b>8,50 €</b>
<b>Ramazzotti</b>	<b>3,00 €</b>	Bulleit	<b>6,00 €</b>
<b>Baileys Irish Cream<sup>A, B</sup></b>	<b>3,00 €</b>	<b>Gin</b>	
<b>Fernet Branca</b>	<b>3,00 €</b>	Stauffenberg	<b>8,50 €</b>
<b>Branca Menta<sup>A</sup></b>	<b>3,00 €</b>	Beefeater	<b>4,50 €</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>3,00 €</b>	<b>Vodka</b>	
<b>Grappa Hausmarke</b>	<b>3,00 €</b>	Belvedere	<b>6,50 €</b>
<b>Vecchia Romagna</b>	<b>3,00 €</b>	Partisan	<b>4,00 €</b>
		<b>Rum</b>	
		Don Papa	<b>6,50 €</b>
		Ron Varadedro	<b>6,50 €</b>
		<b>Tequila</b>	
		El Jimador	<b>6,00 €</b>

### Grappa- und Whisky<sup>A</sup> -Liebhaber

Bitte fragen Sie nach weiteren Grappa- und Whiskysorten!

**WIR BIETEN EINE ZIGARRENAUSWAHL AN  
BITTE FRAGEN SIE UNSERE SERVICEPERSONAL**

## LONGDRINKS 4 cl 6,50 €

Alle Longdrinks werden mit Softdrink auf 0,20 l aufgefüllt

**Wodka-Lemon<sup>3</sup> | Gin Tonic<sup>3</sup> | Rum-Cola<sup>1,2</sup> | Whisky-Cola<sup>1,2</sup>**

## CHAMPAGNER

0,375 l 0,75 l

### Cuvée Speciale, Bollinger

Fruchtig, nussig, trocken

80,00 €

### Rosé, Ruinart

Rote Beeren, frisch, trocken

69,00€ 120,00€

## WEISSWEIN

0,75 l

### 2014 Riesling „Landgraf“, Prinz von Hessen, Rheinhessen <sup>4</sup>

Zitrusfrüchte, Pfirsich, spritzig

25,50€

### 2015 Sauvignon Blanc, Tenuta Ca' Bolani, Friaul <sup>4</sup>

Stachelbeere, Salbei, würzig

24,50€

### 2015 Gavi di Gavi „Abbazia di San Rocco“, Fontanassa, Piemont <sup>4</sup>

Floral, Mandeln, rund

27,00€

### 2015 Roero Arneis „Tistin“, Marziano Abbona, Piemont <sup>4</sup>

Litschi, mineralisch, kräutrig

32,00€

### 2015 Basilicata Bianco „Re Manfredi“, Terre degli Svevi, Basilikata <sup>4</sup>

Fruchtig, floral, würzig

25,50€

### 2015 Regaleali Bianco, Tasca d'Almerita, Sizilien <sup>4</sup>

Pfirsich, gelbe exotische Früchte, schmelzig

29,50€

### 2015 Leverano Bianco, Vecchia Torre, Apulien <sup>4</sup>

Granny Smith, grün, komplex

21,50€

## ROSÉWEIN

0,75 l

### 2015 Pinot Grigio Rosato „Cipriano“, Concilio, Venetien <sup>4</sup>

Birne, floral, frisch

20,50€



<b>ROTWEIN</b>	0,75 l
<b>o. J. Gran Passione, Casa Vinicola Botter, Venetien</b> <sup>4</sup> Cassis, Vanille, dicht	23,00€
<b>2015 Corvina di Verona, Cantina Tinazzi, Venetien</b> <sup>4</sup> Dörrpflaume, schwarzer Pfeffer, kräftig	32,50€
<b>2011 Amarone Classico, Santi, Venetien</b> <sup>4</sup> Dörrpflaume, Gewürznelke, dicht	59,00€
<b>2012 Lagrein, Alois Lageder, Südtirol</b> <sup>4</sup> Schwarzkirsche, Preiselbeere, rund	45,00€
<b>2014 Syrah, Cusumano, Sizilien</b> <sup>4</sup> Cassis, Kräuter, samtig	25,50€
<b>2014 Rosso di Montalcino „Campo Ai Sassi“, Marchesi di Frescobaldi, Toskana</b> <sup>4</sup> Kirsche, floral, komplex	43,00€
<b>2009 Lucente, Marchesi die Frescobaldi, Toskana</b> <sup>4</sup> Schwarze Johannisbeere, Minze, kräftig	59,00€
<b>2012 Chianti Classico Riserva „Ducale“, Ruffino, Toskana</b> <sup>4</sup> Brombeere, saftig, dicht	49,00€
<b>2012 Babera d’Alba „Superiore“, Poderi e cantine Oddero, Piemont</b> <sup>4</sup> Pflaume, würzig-vollmundig, samtig	48,00€
<b>2011 Barolo, Marziano Abbona, Piemont</b> <sup>4</sup> Sauerkirsche, Lakritz, samtig	59,00€
<b>2012 Barbaresco, Marziano Abbona, Piemont</b> <sup>4</sup> Reife rote Beeren, Kräuter, komplex	75,00€
<b>2011 Barolo „Dagromis“, Angelo Gaja, Piemont</b> <sup>4</sup> Waldbeeren, floral, samtig-weich	120,00€
<b>2011 Primitivo di Manduria, Conte di Campiano, Apulien</b> <sup>4</sup> Schattenmorellen, Zimt, dicht	43,00€

# – TRATTORIA –

- A. mit Farbstoff
- B. koffeinhaltig
- C. chininhaltig
- D. mit Konservierungsstoff
- E. mit Antioxidationsmittel
- F. mit Cydamat 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. Weichtiere
- 14. Erdnüsse

**Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.**