

FELICE

CUCINAROMANADAL1936

TESTACCIO

Milano

A Felice,

Ho visto il monumento a Porta Pia,
quel grande bersagliere col pennacchio.

Dissi a Rutelli di buttarlo via
e metterci Felice con l'abbacchio.

Felice non è un uomo è una poesia
di tutti i grandi cuochi lo spauracchio.
Perché sto a Roma? Dico a chi mi dice:
"perché c'è il Papa, il Colosseo e Felice!"

Felice è un uomo onesto, bravo e giusto
e quando morirà (a tutti tocca)
ci sarà in Paradiso un gran trambusto.

Pure gli angeli perderan la brocca.
Cristo lo accoglierà con grande gusto.
Lo abbraccerà con l'acquolina in bocca
e gli dirà, in mezzo a quel presepe
"E vai Felì, facce 'na cacio e pepe!"

Roberto Benigni



“ Omaggio a Felice, che all'età di 15 anni insieme al papà Guido ha dato vita a questo locale che nel 2016 ha compiuto 80 anni di attività. ”

An homage to Felice, who, eighty years ago, at the age of 15, gave birth to this restaurant together with his father Guido.

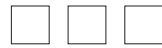
”



Tutti i giorni prepariamo le nostre specialità.
Inoltre, proponiamo un menù diverso per ogni giorno della settimana, con i piatti tipici della Cucina Romana.

Every day we prepare our specialties.
Also, we propose a different menu for each day of the week with typical dishes of the Roman Cuisine.

Todos los días nos preparamos nuestras especialidades.
Además, proponemos un menú diferente para cada día de la semana con platos típicos de la Cocina Romana.



Il Menù potrebbe subire delle variazioni in base al periodo.
The Menu may be subject to change.
El Menú puede estar sujeto a cambio.

Si avvertono i Signori clienti che nei piatti preparati potrebbero essere presenti ingredienti che provocano allergie. Per qualsiasi chiarimento sui piatti stessi e sugli ingredienti presenti chiedere spiegazioni al personale.

We notify customers that might be present in food ingredients that cause allergies.

For any questions on ingredients, ask the staff.

*congelato
*frozen
*congelado



I prezzi delle mezze porzioni vengono maggiorati
The prices of the half portions are increased
Los precios de las medias raciones se incrementan

Coperto
Cover charge
Precio del cubierto

Allergeni

ALLERGENS LIST - LISTA DE ALERGENOS

- | | | | | | |
|----|---|---|----|---|--|
| 1 |  | Glutine e derivati
Gluten products | 2 |  | Crostacei e derivati
Crustacean products |
| 3 |  | Uova e derivati
Egg products | 4 |  | Pesce e derivati
Fish products |
| 5 |  | Arachidi e derivati
Peanut products | 6 |  | Soia e derivati
Soy products |
| 7 |  | Latte e derivati
Milk products | 8 |  | Sedano e derivati
Celery products |
| 9 |  | Senape e derivati
Mustard products | 10 |  | Sesamo e derivati
Sesame products |
| 11 |  | Lupino e derivati
Lupin products | 12 |  | Molluschi e derivati
Shellfish products |
| 13 |  | Frutta a Guscio e derivati
Nuts products | 14 |  | Anidride Solforosa e solfiti
Sulfur Dioxide and sulphiter |

Vicino ad ogni piatto è riportato il numero riferito all'allergene presente nella pietanza.
Next to each plate there is the number referring to the allergen present in the dish.

Antipasti

APPETIZERS - APERITIVOS

Suppli al ragù di carne (2 pz.)

Suppli with rice, tomato sauce, beef and mozzarella
Croqueta de arroz rellena de salsa de tomate, carne y queso mozzarella

1 3 5 7

Involtini di melanzane alla parmigiana (2 pz.)

Eggplants rolls with tomato sauce, mozzarella and parmesan
Rollos de berenjena con salsa de tomate, queso mozzarella y queso parmesano

1 5 7

Mozzarella di Bufala (2 pz.)

Buffalo mozzarella
Mozzarella de Bufalo

7

Frittata di uova con verdure, secondo stagione

Omelette with vegetables, in season
Tortilla de huevos con verduras, de temporada

3

Polpettine di bollito

Boiled meatballs
Halbòndigas hervidas

1 3 5 7

Panzanella romana

Tomato-bread salad with oil, pepper, basil, vinegar and red onion
Pan con tomate, aceite, pimienta, albahaca, vinagre y cebolla roja

1 8

Prosciutto di Parma

Parma's ham
Jamòn de Parma



FIRST COURSES - PRIMEROS PLATOS

Tonnarelli cacio e pepe

Tonnarelli with cheese and black pepper

Tonnarelli con queso y pimienta negra

1 3 7

Tonnarelli burro, sugo e parmigiano

Tonnarelli with tomato sauce and butter

Tonnarelli con salsa de tomate y mantequilla

1 3 7

Bucatini all'amatriciana

Bucatini with tomato sauce, guanciale, pecorino and hot pepper

Bucatini con salsa de tomate, tocino, queso pecorino, pimienta

1 7

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti with guanciale, egg yolk and black pepper

Spaghetti con tocino, yema de huevo y pimienta negra

1 3 7

Mezzemaniche alla gricia

Mezzemaniche with guanciale, pecorino and black pepper

Mezzemaniche con tocino, queso pecorino y pimienta negra

1 7

Spaghetti alla Felice (pomodorini, basilico, menta, origano, timo, maggiorana e ricotta salata)

Spaghetti by Felice (cherry tomatoes, basil, mint,
oregano, thyme, marjoram and ricotta cheese)

Spaghetti de Felice (tomates cherry, albahaca, menta,
orégano, tomillo, mejorana y queso ricotta)

1 7

Ravioli alla Felice (pomodorini, basilico, menta, origano, timo, maggiorana e ricotta salata)

Ravioli by Felice (cherry tomatoes, basil, mint, oregano,
thyme, marjoram and ricotta cheese)

Ravioli de Felice (tomates cherry, albahaca, menta, orégano,
tomillo, mejorana y queso ricotta)

1 3 7

Ravioli al pomodoro e basilico

Ravioli with tomato and basil

Ravioli con tomate y albahaca

1 3 7



Secondi

SECOND COURSES - SEGUNDOS PLATOS

Polpette al sugo

Meatballs with tomato sauce
Albóndigas en salsa de tomate

1 3 5 7

Polpettone al forno con purea di patate

Oven baked meatloaf with mashed potatoes
Pastel de carne al horno con puré de patatas

1 3 7

Abbacchio al forno

Roast lamb with potatoes
Cordero al horno con patatas

Involtino al sugo

Beef rolls with tomato sauce
Rollos de res en salsa de tomate

8

Saltimbocca alla romana

Escallops of veal with sage and ham
Escallops de ternera con salvia y jamón

1 5 7

Bistecca di manzo

Beef steak
Carne de res

Tagliata di manzo

Sliced beef
Tagliata de ternera

Fettine panate

Slices of breaded veal
Rebanadas de ternera empanado

1 3 5



Contorni

SIDE DISHES - CONTORNOS

Insalata verde

Salad
Ensalada

Insalata mista

Mixed salad
Ensalada mezclada

Patate al forno

Roast potatoes
Patatas al horno

Fagioli all'olio

Beans with oil, vinegar, parsley, salt and black pepper
Frijoles con aceite, vinagre, perejil, sal y pimienta negra

Verdure bollite o ripassate di stagione

Steamed or sautéed seasonal vegetables
Verduras de temporada al vapor o salteados

Carciofo alla romana (1 pz.), secondo stagione

Artichokes cooked roman style, in season
Alcachofas cocidas estilo romano, en la estación

Puntarelle in salsa di alici, secondo stagione

Chicory shoots in anchovy sauce, in season
Brotos de achicoria en salsa de anchoas, en la estación

4

Purea di patate

Potatoes purea
Puré de patatas

7

Asparagi al limone, secondo stagione

Asparagus with lemon, in season
Espárragos con limón, en la estación

Piselli* al prosciutto

Peas* with ham
Guisantes* con jamón



Lunedì

MONDAY - LUNES

Penne all'arrabbiata
Spicy arrabbiata penne
Penne picante arrabbiata

1

Minestra in brodo
Soup in broth
Sopa en caldo

1 3 7 8

Gallina lessa 1/4
Boiled chicken 1/4
Pollo hervido 1/4

8

Bollito di manzo
Boiled beef
Carne de res hervida

8

Zucchine ripiene con polpettine al sugo
Stuffed zucchini with meatballs and tomato sauce
Calabacín relleno de albóndigas en salsa de tomate

1 3 7

Pollo alla cacciatora o alla romana con peperoni
Chicken cacciatore or roman style with peppers
Cacciatore de pollo o estilo romano con pimientos

1 5

Bollito misto (manzo, gallina, lingua)
Mixed stew (beef, chicken, tongue)
Carne hervida (carne de res, pollo, lengua)

8

Polpette di bollito con contorno
Meatballs with side dish (stewed beef and chicken, minced, seasoned and fried)
Albóndigas con guarnición (carne estofada y pollo, picada, sazonada y frita)

1 3 5 7 8

Martedì

TUESDAY - MARTES

Pasta e fagioli

Pasta with beans

Pasta con habas

1 3 7

Spaghetti con le vongole

Spicy spaghetti with clams

Spaghetti picante con almejas

1 4

Spaghetti con alici, pecorino e pomodorini

Spaghetti with anchovies, pecorino cheese and cherry tomatoes

Spaghetti con anchoas, queso pecorino y tomates cherry

1 4 7

Filetti di baccalà in pastella

Cod fillet in batter

Lomo de bacalao rebozado

1 3 4 5

Spezzato di vitella alla cacciatora con purea di patate

Veal stew chasseur with potatoes purea

Estofado de ternera estilo cazadora con puré de patatas

7

Salsicce, cotiche, fagioli

Sausage, pork rind and beans

Salchicha, corteza de cerdo y frijoles

8

Alici fritte

Fried anchovies

Anchoas fritas

1 4 5

Grigliata di pesce

Grilled fish

Pescado asado

2 4

Frittura calamari e gamberi

Fried squid and shrimp

Fritura de calamares y gambas

1 2 4 5 12

Mercoledì

WEDNESDAY - MIÉRCOLES

Pasta e lenticchie o minestrone di verdure

Pasta with lentils or vegetables minestrone

Pasta con lentejas o verduras minestrone

1 7 8

Rigatoni con broccolo romano, secondo stagione

Rigatoni with roman broccoli, in season

Rigatoni con brócoli romanesco, en la estación

1 7

Rigatoni con pajata

Rigatoni with the small intestine of dairy calf

Rigatoni con el intestino delgado de ternera lácteos

1 7

Ossobuco con piselli*

Marrowbone with peas*

Carne de vacuno con guisantes*

1 5 8

Pajata al sugo

Small intestine of dairy calf with tomato sauce

Intestino delgado de ternera lechera en salsa de tomate

7

Animelle fritte o alla cacciatora

Fried veal sweetbreads or veal sweetbreads chasseur

Mollejas de ternera fritas o estilo cazadora

1 3 5

Giovedì

THURSDAY - JUEVES

Minestra in brodo

Soup in broth
Sopa en caldo

1 3 7 8

Gnocchi al sugo

Potato dumplings in a tomato sauce
Albóndigas de patata en salsa de tomate

1 3 7

Lingua di manzo bollita in salsa verde

Boiled beef tongue in green sauce
Lengua de res cocido en salsa verde

Coratella con carciofi secondo stagione, o con cipolla

Offal with artichokes, in season, or onion
Despojos con alcachofas, en la estación, o cebolla

Bollito di manzo

Boiled beef
Carne de res hervida

8

Gallina lessa 1/4

Boiled chicken 1/4
Pollo hervido 1/4

8

Coda alla vaccinara

Oxtail cooked in tomato sauce
Rabo de buey en salsa de tomate

8

Polpette di bollito con contorno

Meatballs with side dish (stewed beef and chicken, minced, seasoned and fried)
Albóndigas con guarnición (carne estofada y pollo, picada, sazonada y frita)

1 3 5 7 8

Fritto vegetale con mozzarella in carrozza

Vegetable fried: zucchini, artichokes,
squash blossom, fried mozzarella sandwiches
Verduras fritas: calabacín, alcachofas,
flor de calabaza, sándwiches mozzarella fritos

1 3 4 5 7

Bollito misto (manzo, gallina, lingua)

Mixed stew (beef, chicken, tongue)
Carne hervida (carne de res, pollo, lengua)

8

Venerdì

FRIDAY - VIERNES

Spaghetti con le vongole

Spicy spaghetti with clams
Spaghetti picante con almejas

1 4 12

Spaghetti al pesce o ai frutti di mare

Spaghetti with fish or seafood
Spaghetti con pescado o marisco

1 2 4 12

Pasta e ceci o pasta in brodo d'arzilla con broccoli o piselli*
Pasta with chickpeas or pasta in ray broth with broccoli or peas*
Pasta con garbanzos o pasta en caldo de ray con brócoli o guisantes*

1 3 4

Rigatoni al sugo di coda

Rigatoni with oxtail sauce
Rigatoni con salsa de rabo de buey

1 7 8

Coda alla vaccinara

Oxtail cooked in tomato sauce
Rabo de buey en salsa de tomate

8

Arzilla in bianco

Boiled ray
Raya hervida

4

Grigliata di pesce

Grilled fish
Pescado asado

2 4

Frittura calamari e gamberi

Fried squid and shrimp
Fritura de calamares y gambas

1 2 4 5 12

Filetti di baccalà in pastella

Cod fillet in batter
Lomo de bacalao rebozado

1 3 4 5

Alici fritte

Fried anchovies
Anchoas fritas

1 4 5

Sabato

SATURDAY - SÁBADO

Minestra in brodo

Soup in broth
Sopa en caldo

1 3 7 8

Rigatoni con pajata

Rigatoni with the small intestine of dairy calf
Rigatoni con el entestino delgado de ternera lácteos

1 7

Fettuccine carciofi, guanciale e pecorino, secondo stagione
Fettuccine with artichokes, guanciale and pecorino cheese, in season
Fettuccine con alcachofas, tocino y queso pecorino, en la estación

1 3 7

Gallina lessa 1/4

Boiled chicken 1/4
Pollo hervido 1/4

8

Trippa alla romana

Tripe roman style
Callos de estilo romano

7 8

Polpette di bollito con contorno

Meatballs with side dish (stewed beef and chicken, minced, seasoned and fried)
Albóndigas con guarnición (carne estofada y pollo, picada, sazonada y frita)

1 3 5 7 8

Bollito di manzo

Boiled beef
Carne de res hervida

8

Bollito misto (manzo, gallina, lingua)

Mixed stew (beef, chicken, tongue)
Carne hervida (carne de res, pollo, lengua)

8

Pajata al sugo

Small intestine of dairy calf with tomato sauce
Intestino delgado de ternera lechera en salsa de tomate

7

Domenica

SUNDAY - DOMINGO

Fettuccine carciofi, guanciale e pecorino, secondo stagione
Fettuccine with artichokes guanciale and pecorino cheese, in season
Fettuccine con alcachofas, tocino y queso pecorino, en la estación

1 3 7

Lasagna

Lasagna with meat sauce
Lasaña con salsa de carne

1 3 7

Coratella con carciofi secondo stagione, o con cipolla
Offal with artichokes, in season, or onion
Despojos con alcachofas, en la estación, o cebolla

Rigatoni al sugo d'abbacchio

Rigatoni with tomato sauce and roast lamb
Rigatoni en salsa de tomate con cordero

1 7

Abbacchio al sugo

Lamb in souse
Cordegro en salsa

Cotolette d'abbacchio panate con zucchine fritte
Breaded cutlets of lamb with fried zucchini
Chuletas empanadas de cordero con calabacín frito

1 3 5

Frutta

FRUITS - FRUTA

Frutta di stagione (1 pz.) pesca, mela, pera
Seasonal fruit (1 piece) peach, apple, pear
Fruta en la estación (1 pieza) melocotón, manzana, pera

Cocomero, secondo stagione
Watermelon, in season
Sandía, en la estación

Ciliegie o melone, secondo stagione
Cherries or melon, in season
Cerezas o melón, en la estación

Macedonia di frutta fresca
Fresh fruit salad
Ensalada de frutas frescas

Ananas (1 pz.)
Pineapple (1 piece)
Piña (1 pieza)

Pesca al vino, secondo stagione
Peach with wine, in season
Melocotón con vino, en la estación

Fragole al limone, secondo stagione
Strawberry with lemon, in season
Fresa con limón, en la estación



Dolci

DESSERTS - DULCE

Tiramisù di Felice con biscotto pasta frolla
(mascarpone, uova, cioccolato, zucchero, caffè)

Tiramisu by Felice with pastry cookie
(mascarpone, eggs, chocolate, sugar, coffee)
Tiramisú de Felice con galleta de pastelería
(queso mascarpone, huevos, chocolate, azúcar, café)

1 3 7 13

Dolci della Casa

Homemade desserts

Postres caseros

1 3 7

Foresta nera (della pasticceria Sal De Riso)

Black forest (pastry Sal De Riso)
Bosque negro (pastelería Sal De Riso)

1 3 7 13

Torta ricotta e pere (della pasticceria Sal De Riso)

Ricotta tart and pear (pastry Sal De Riso)
Tarta de ricotta y pera (pastelería Sal De Riso)

1 3 7 13

Semifreddi vari

Chilled dessert

Dulce helado

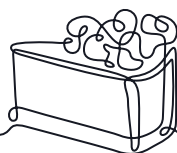
3 7 13

Tartufi gelato artigianale

Homemade ice cream truffles

Trufas casgeras de helado

7



Bevande

DRINKS - BEBIDAS

Acqua minerale 75 cl.
Bottle of mineral water 75 cl.
Botella de agua mineral 75 cl.

'Na biretta chiara 33 cl.
Italian blanche beer 33 cl.
Cerveza blanca italiana 33 cl.

'Na biretta IPA 33 cl.
Italian IPA beer 33 cl.
Cerveza IPA italiana 33 cl.

'Na biretta rossa 33 cl.
Italian red beer 33 cl.
Cerveza roja italiana 33 cl.

Coca Cola
Coca Cola
Coca Cola

Caffè
Coffee
Café





Via del Torchio, 4 20123 Milano
Tel./Fax +39 02.80506690



Via Mastro Giorgio, 29 00153 Roma
Tel./Fax +39 06.5746800

TAG US

