

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, founded this restaurant together with his father Guido.

”



Tutti i giorni prepariamo le nostre specialità.
Everyday we prepare our specialties.
Todos los días nos preparamos nuestras especialidades.



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.

Please be aware that our dishes could contain allergens.
For additional info about the ingredients, ask the staff.

*congelato
*frozen
*congelado



I prezzi delle mezze porzioni vengono maggiorati di 2,00 €
The prices of the half-portions are increased by 2,00 €
Los precios de las medias raciones se incrementan en 2,00 €

Coperto 3,00 €
Cover charge
Precio del cubierto

Allergeni

ALLERGENS LIST - LISTA DE ALERGENOS

1



Glutine e derivati
Gluten - Gluten

2



Crostacei e derivati
Crustaceans - Crustáceos

3



Uova e derivati
Eggs - Huevos

4



Pesce e derivati
Fish - Pez

5



Arachidi e derivati
Peanuts - Manises

6



Soia e derivati
Soy - Soja

7



Latte e derivati
Milk and lactose
Leche y lactosa

8



Sedano e derivati
Celery - Apio

9



Senape e derivati
Mustard - Mostaza

10



Sesamo e derivati
Sesame seeds - Sésamo

11



Lupini e derivati
Lupins - Altramuz

12



Molluschi e derivati
Shellfish and molluscs
Mariscos y moluscos

13



Frutta a Guscio
e derivati
Dried fruits - Frutas secas

14



Anidride Solforosa e solfiti
Sulfur Dioxide and sulphites
Dióxido de azufre y sulfitos

Sotto ad ogni piatto è riportato il numero riferito all'allergene presente nella pietanza.

Below to each dish there is the number referring to its allergens.
Debajo de cada plato aparece el número referente a sus alérgenos.

Antipasti

APPETIZERS - APERITIVOS

Suppli al ragù di carne (2 pz.) 8,00 €

Rice ball with tomato sauce, beef and mozzarella

Croqueta de arroz rellena de salsa de tomate, carne y queso mozzarella

1 3 5 7

Sfizio cacio e pepe (1 pz) 5,00 €

Deep fried pasta croquettes with cheese and black pepper

Croqueta de pasta con queso y pimienta negra

1 3 5 7

Involtini di melanzane alla parmigiana (2 pz.) 12,00 €

Eggplant 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.) 11,00 €

Buffalo mozzarella

Mozzarella de Bùfalo

7

Frittata di uova con verdure, secondo stagione 8,00 €

Omelette with seasonal vegetables

Tortilla de huevos con verduras, de temporada

3

Polpettine di bollito 13,00 €

Fried meatballs of stewed beef and chicken

Albóndigas fritas de ternera y pollo

1 3 5 7

Panzanella romana 6,00 €

Bread-salad with tomatoes, oil, black pepper, basil, vinegard and red onion

Pan con tomate, acete, pimienta, albahaca, vinagre y cebolla roja

1 8

Prosciutto di Parma 12,00 €

Parma's ham

Jamòn de Parma



FIRST COURSES - PRIMEROS PLATOS

Tonnarelli cacio e pepe 16,00 €

Tonnarelli with cheese and black pepper

Tonnarelli con queso y pimienta negra

1 3 7

Tonnarelli burro, sugo e parmigiano 14,00 €

Tonnarelli with tomato sauce and butter

Tonnarelli con salsa de tomate y mantequilla

1 3 7

Bucatini all'amatriciana 13,00 €

Bucatini with tomato sauce, guanciale, pecorino and hot pepper

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

1 7

Rigatoni alla carbonara 15,00 €

Rigatoni with guanciale, egg yolk and black pepper

Rigatoni con tocino, yema de huevo y pimienta negra

1 3 7

Rigatoni alla gricia 13,00 €

Rigatoni with guanciale, pecorino and black pepper

Rigatoni con tocino, queso pecorino y pimienta negra

1 7

Spaghetti alla Felice (pomodorini, basilico, menta, origano, timo, maggiorana e ricotta salata) 14,00 €

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) 16,00 €

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 15,00 €

Ravioli with tomato and basil

Ravioli con tomate y albahaca

1 3 7



Secondi

SECOND COURSES - SEGUNDOS PLATOS

Polpette al sugo 15,00 €

Meatballs with tomato sauce

Albóndigas en salsa de tomat

1 3 5 7

Polpettone al forno con purea di patate 16,00 €

Oven baked meatloaf with mashed potatoes

Pastel de carne al horno con puré de patatas

1 3 7

Abbacchio al forno 23,00 €

Roasted lamb with potatoes

Cordero al horno con patatas

Involtino al sugo 16,00 €

Beef rolls with tomato sauce

Rollos de res en salsa de tomate

8

Saltimbocca alla romana 18,00 €

Veal escalopes with sage and ham

Escalops de ternera con salvia y jamón

1 5 7

Bistecca di manzo 22,00 €

Beef steak

Carne de res

Tagliata di manzo 26,00 €

Sliced beef

Tagliata de ternera

Fettina panata 19,00 €

Thin slice of breaded veal

Rebanada de ternera empanado

1 3 5



Contorni

SIDE DISHES - CONTORNOS

Insalata verde 6,00 €
Salad
Ensalada

Insalata mista 8,00 €
Mixed salad
Ensalada mezclada

Patate al forno 6,00 €
Roast potatoes
Patatas al horno

Fagioli all'olio 7,00 €
Beans with oil, vinegar, parsley, salt and black pepper
Frijoles con aceite, vinagre, perejil, sal y pimienta negra

Verdure bollite o ripassate di stagione 8,00 €
Steamed or sautéed seasonal vegetables
Verduras de temporada al vapor o salteadas

Carciofo alla romana (1 pz.), secondo stagione 8,00 €
Roman style artichoke, in season
Alcachofa cocida estilo romano, de temporada

Puntarelle in salsa di alici, secondo stagione 11,00 €
Seasonal chicory shoots in anchovy sauce, in season
Brotos de achicoria en salsa de anchoas, de temporada

4

Purea di patate 8,00 €
Potatoes purea
Puré de patatas

7

Asparagi al limone, secondo stagione 10,00 €
Asparagus with lemon, in season
Espárragos con limón, de temporada



Il menu della settimana

THE MENU OF THE WEEK - EL MENÚ DE LA SEMANA

Proponiamo un menù diverso
per ogni giorno della settimana,
con i piatti tipici della Cucina Romana.

We prepare a different menu
for each day of the week
featuring typical dishes of the Roman Cuisine.

Proponemos un menú diferente
para cada día de la semana
con platos típicos de la Cocina Romana.

Lunedì

MONDAY - LUNES

Penne all'arrabbiata 11,00 €
A type of pasta with spicy tomato sauce
Penne picante arrabbiata

1

Minestra in brodo (quadrucci o stracciatella) 11,00 €
Pasta or eggs cooked in broth
Pasta o huevos cocidos en caldo

1 3 7 8

Gallina lessa 1/4 10,00 €
Boiled hen 1/4
Gallina hervida 1/4

8

Bollito di manzo 15,00 €
Boiled beef
Carne de res hervida

8

Zucchine ripiene con polpettine al sugo 16,00 €
Stuffed zucchini with meatballs and tomato sauce
Calabacines rellenas de albóndigas en salsa de tomate

1 3 7

Polpette di bollito con contorno 16,00 €
Fried meatballs of stewed beef and chicken served with a side dish
Albóndigas fritas de ternera y pollo con guarnición

1 3 5 7 8

Martedì

CHIUSURA SETTIMANALE - WEEKLY CLOSURE - CIERRE DE LA SEMANA

Mercoledì

WEDNESDAY - MIÉRCOLES

Rigatoni con broccolo romano, secondo stagione 14,00 €

Rigatoni with roman broccoli, in season

Rigatoni con bróculi romanesco, de temporada

1 7

Rigatoni con pajata 15,00 €

Rigatoni with milk-fed's small intestine

Rigatoni con el intestino delgado de ternera lácteos

1 7

Pajata al sugo 17,00 €

Milk-fed calf's small intestine cooked with tomato sauce

Intestino delgado de ternera lechera en salsa de tomate

7

Spezzato di vitella alla cacciatora con purea di patate 18,00 €

Veal cacciatore with mashed potatoes

Estofado de ternera estilo cazadora con puré de patatas

7

Giovedì

THURSDAY - JUEVES

Minestra in brodo (quadrucchi o stracciatella) 11,00 €

Pasta or eggs cooked in broth
Pasta o huevos cocidos en caldo

1 3 7 8

Gnocchi al sugo di involtino 13,00 €

Potato dumplings with meat roll's sauce
Albóndigas de patata en salsa de rollo de carne

1 3 7

Coratella con carciofi secondo stagione, o con cipolla 18,00 €

Offal with artichokes, in season, or onion
Despojos con alcachofas, de temporada, o cebolla

Bollito di manzo 15,00 €

Boiled beef
Carne de res hervida

8

Gallina lessa 1/4 10,00 €

Boiled hen 1/4
Gallina hervida 1/4

8

Coda alla vaccinara 19,00 €

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

8

Polpette di bollito con contorno 16,00 €

Fried meatballs of stewed beef and chicken served with a side dish
Albóndigas fritas de ternera y pollo con guarnición

1 3 5 7 8

Fritto misto pastellato con mozzarella in carrozza 14,00 €

Fried vegetable: zucchini, artichokes,
squash blossom, anchovies, fried mozzarella sandwich
Verduras fritas: calabacín, alcachofas,
flor de calabaza, anchoas, sándwich mozzarella frito

1 3 4 5 7

Venerdì

FRIDAY - VIERNES

Spaghetti con le vongole 16,00 €

Spicy spaghetti with clams
Spaghetti picante con almejas

1 4 12

Spaghetti al pesce o ai frutti di mare 18,00 €

Spaghetti with fish or seafood
Spaghetti con pescado o marisco

1 2 4 12

Rigatoni al sugo di coda 13,00 €

Rigatoni with oxtail sauce
Rigatoni con salsa de rabo de buey

1 7 8

Coda alla vaccinara 19,00 €

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

8

Grigliata di pesce 28,00 €

Grilled fish
Pescado asado

2 4

Frittura calamari e gamberi o paranza 24,00 €

Fried squid and shrimp
Fritura de calamares y gambas

1 2 4 5 12

Filetti di baccalà in pastella 13,00 €

Fried Cod fillet
Lomo de bacalao rebozado

1 3 4 5

Alici fritte 16,00 €

Fried anchovies
Anchoas fritas

1 4 5

Sabato

SATURDAY - SÁBADO

Minestra in brodo (quadrucchi o stracciatella) 11,00 €

Pasta or eggs cooked in broth
Pasta o huevos cocidos en caldo

1 3 7 8

Rigatoni con pajata 15,00 €

Rigatoni with milk-fed calf's small intestine
Rigatoni con el intestino delgado de ternera lácteos

1 7

Fettuccine carciofi, guanciale e pecorino, secondo stagione 16,00 €

Fettuccine with artichokes, guanciale and pecorino cheese, in season
Fettuccine con alcachofas, tocino y queso pecorino, de temporada

1 3 7

Gallina lessa 1/4 10,00 €

Boiled hen 1/4
Gallina hervida 1/4

8

Trippa alla romana 17,00 €

Roman-style tripe
Callos de estilo romano

7 8

Polpette di bollito con contorno 16,00 €

Fried meatballs of stewed beef and chicken served with a side dish
Albóndigas fritas de ternera y pollo con guarnición

1 3 5 7 8

Bollito di manzo 15,00 €

Boiled beef
Carne de res hervida

8

Pajata al sugo 17,00 €

Milk-fed calf's small intestine cooked with tomato sauce
Intestino delgado de ternera lechera en salsa de tomate

7

Domenica

SUNDAY - DOMINGO

Fettuccine carciofi, guanciale e pecorino, secondo stagione 16,00 €

Fettuccine with artichokes, guanciale and pecorino cheese, in season

Fettuccine con alcachofas, tocino y queso pecorino, de temporada

1 3 7

Rigatoni al sugo d'abbacchio 14,00 €

Rigatoni with tomato sauce and roasted lamb

Rigatoni en salsa de tomate con cordero

1 7

Coratella con carciofi secondo stagione, o con cipolla 18,00 €

Offal with artichokes, in season, or onion

Despojos con alcachofas, de temporada, o cebolla

Abbacchio al sugo 21,00 €

Lamb with tomato sauce

Cordegro en salsa

Cotolette d'abbacchio panate con zucchine fritte 23,00 €

Breaded cutlets of lamb with fried zucchini

Chuletas empanadas de cordero con calabacines fritas

1 3 5

Frutta

FRUITS - FRUTA

Frutta di stagione (1 pz.) pesca, mela, pera 2,00 €
Seasonal fruit (1 piece): you can choose among peaches, apples or pears
Fruta de temporada (1 pieza) melocotón, manzana, pera

Cocomero, secondo stagione 5,00 €
Watermelon, in season
Sandía, de temporada

Ciliegie o melone, secondo stagione 7,00 €
Cherries or melon, in season
Cerezas o melón, de temporada

Macedonia di frutta fresca 7,00 €
Fresh fruit salad
Ensalada de frutas frescas

Ananas (1 pz.) 7,00 €
Pineapple (1 piece)
Piña (1 pieza)

Pesca al vino, secondo stagione 7,00 €
Peach soaked in wine, in season
Melocotón con vino, de temporada

Fragole al limone, secondo stagione 8,00 €
Strawberry with lemon, in season
Fresa con limón, de temporada



Dolci

DESSERTS - DULCE

Tiramisù di Felice con biscotto pasta frolla
(mascarpone, uova, cioccolato, zucchero, caffè) 9,00 €

Tiramisu by Felice with shortbread biscuit
(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 8,00 €

Homemade desserts
Postres caseros

1 3 7

Foresta nera (della pasticceria Sal De Riso) 7,00 €

Black forest (made by "Sal De Riso" bakery)
Bosque negro (pastelería Sal De Riso)

1 3 7 13

Torta ricotta e pere (della pasticceria Sal De Riso) 7,00 €

Ricotta tart and pear (made by "Sal De Riso" bakery)
Tarta de ricotta y pera (pastelería Sal De Riso)

1 3 7 13

Semifreddi vari 8,00 €

Chilled dessert
Dulce helado

3 7 13

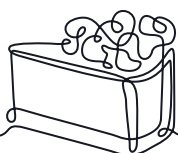
Tartufi gelato artigianale 8,00 €

Homemade ice cream called "Truffle" because of its round shape
Helado casero llamado "Trufa" por su forma redonda

5 7 13

Sorbetti di frutta misti 7,00 €

Fruit sorbets
Sorbetes de frutas



FELICEATESTACCIO.COM

TAG US





TORINO
Via Pietro Micca, 17

ROMA
Via Mastro Giorgio, 29

MILANO
Via del Torchio, 4

