

FELICE

CUCINAROMANADAL1936

TESTACCIO

Forino

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 lo 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
The prices of the half-portions are increased
Los precios de las medias raciones se incrementan

Coperto
Cover charge

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.)

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

Deep fried pasta croquettes with cheese and black pepper
Croqueta de pasta con queso y pimienta negra

1 3 5 7

Prosciutto di Parma

Parma's ham
Jamón de Parma

Mozzarella di Bufala (2 pz.)

Buffalo mozzarella
Mozzarella de Bufalo

7

Involtini di melanzane alla parmigiana (2 pz.)

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

1 5 7

Frittata di uova con verdure, secondo stagione

Omelette with seasonal vegetables
Tortilla de huevos con verduras, de temporada

3

Polpettine di bollito

Fried meatballs of stewed beef and chicken
Albóndigas fritas de ternera y pollo

1 3 5 7

Panzanella romana

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

1 8



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 di involtino e parmigiano

Tonnarelli with roulade tomato sauce, butter and cheese

Tonnarelli con salsa de tomate roulade, mantequilla y queso

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 tomat

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

Roasted 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

Veal escalopes with sage and ham
Escalops 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

Fettina panata

Thin slice of breaded veal
Rebanada 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 salteadas

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

Puntarelle in salsa di alici, secondo stagione
Seasonal chicory shoots in anchovy sauce, in season
Brottes de achicoria en salsa de anchoas, de temporada

4

Purea di patate
Potatoes purea
Puré de patatas

7

Asparagi al limone, secondo stagione
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

A type of pasta with spicy tomato sauce

Penne picante arrabbiata

1

Minestra in brodo (quadrucci o stracciatella)

Pasta or eggs cooked in broth

Pasta o huevos cocidos en caldo

1 3 7 8

Gallina lessa 1/4

Boiled hen 1/4

Gallina hervida 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

Calabacines rellenas de albóndigas en salsa de tomate

1 3 7

Polpette di bollito con contorno

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

Rigatoni with roman broccoli, in season

Rigatoni con bróculi romanesco, de temporada

1 7

Rigatoni con pajata

Rigatoni with milk-fed's small intestine

Rigatoni con el intestino delgado de ternera lácteos

1 7

Pajata al sugo

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

Veal cacciatore with mashed potatoes

Estofado de ternera estilo cazadora con puré de patatas

7

Giovedì

THURSDAY - JUEVES

Minestra in brodo (quadrucchi o stracciatella)

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

1 3 7 8

Gnocchi al sugo di involtino

Homemade potato dumplings in tomato sauce
Albóndigas de patata casera en salsa de tomate

1 3 7

Coratella con carciofi secondo stagione, o con cipolla

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

Bollito di manzo

Boiled beef
Carne de res hervida

8

Gallina lessa 1/4

Boiled hen 1/4
Gallina hervida 1/4

8

Coda alla vaccinara

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

8

Polpette di bollito con contorno

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

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
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

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

Grigliata di pesce
Grilled fish
Pescado asado

2 4

Frittura calamari e gamberi o paranza
Fried squid and shrimp
Fritura de calamares y gambas

1 2 4 5 12

Filetti di baccalà in pastella
Fried Cod fillet
Lomo de bacalao rebozado

1 3 4 5

Alici fritte
Fried anchovies
Anchoas fritas

1 4 5

Sabato

SATURDAY - SÁBADO

Minestra in brodo (quadrucci o stracciatella)

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

1 3 7 8

Rigatoni con pajata

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
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

Boiled hen 1/4
Gallina hervida 1/4

8

Trippa alla romana

Roman-style tripe
Callos de estilo romano

7 8

Polpette di bollito con contorno

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

Boiled beef
Carne de res hervida

8

Pajata al sugo

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

1 7

Coratella con carciofi secondo stagione, o con cipolla
Offal with artichokes, in season, or onion
Despojos con alcachofas, de temporada, o cebolla

Abbacchio al sugo
Lamb with tomato sauce
Cordegro en salsa

Cotolette d'abbacchio panate con zucchine fritte
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
Seasonal fruit (1 piece): you can choose among peaches, apples or pears
Fruta de temporada (1 pieza) melocotón, manzana, pera

Cocomero, secondo stagione
Watermelon, in season
Sandía, de temporada

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

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 soaked in wine, in season
Melocotón con vino, de temporada

Fragole al limone, secondo stagione
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)

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 €

Homemade desserts

Postres caseros

1 3 7

Foresta nera (della pasticceria Sal De Riso)

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)

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

Chilled dessert

Dulce helado

3 7 13

Tartufi gelato artigianale

Homemade ice cream called "Truffle" because of its round shape

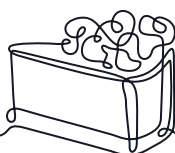
Helado casero llamado "Trufa" por su forma redonda

5 7 13

Sorbetti di frutta misti

Fruit sorbets

Sorbetes de frutas



FELICEATESTACCIO.COM

TAG US



FELICE

CUCINAROMANADAL1936

TESTACCIO

TORINO

Via Pietro Micca, 17

ROMA

Via Mastro Giorgio, 29

MILANO

Via del Torchio, 4

