



*Ho visto il monumento a Porta Pia,
quel grande bersagliere col pennacchio.
Dissi a Rutelli di buttarlo via e met-
terci Felice con l'abbacchio.*

*Felice non è un uomo è una poesia di
tutti i grandio cuochi lo spauracchio.
Perchè sto a Roma? Dico a chi mi
dice: "perchè 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 ac-
coglierà 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, when he was only 15, gave birth to this
restaurant together with his father Guido.*

Follow us:



Seguendo la tradizione romana, ogni giorno della settimana corrisponde a un piatto tradizionale, che Felice prepara sempre con prodotti freschissimi e di prima scelta.

Buon Appetito!

According to a traditional roman custom, every day of the week corresponds to a traditional dish, that Felice always prepares using fresh quality products.

Enjoy!

Seguendo la tradición romana, cada día de la semana corresponde a un plato tradicional, que Felice prepara siempre con los productos más frescos y primera opción.

¡Que aproveche!

I Primi, First course dishes - Primeros platos

Tonnarelli cacio e pepe

Tonnarelli with pepper and cheese - Tonnarelli con queso y pimienta

Tonnarelli burro e sugo

Tonnarelli with tomato sauce and butter - Tonnarelli con salsa de tomate y mantequilla

Bucatini all'amatriciana

Bucatini with tomato sauce, bacon, pecorino and chili - Bucatini con salsa de tomate, tocino, queso pecorino, pimienta

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti with bacon and egg yolk - Spaghetti con tocino y yema de huevo

Mezzemaniche alla gricia

Mezzemaniche with bacon, pecorino and chilli - Mezzemaniche con tocino, queso pecorino y pimienta

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

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

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

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

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

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

Ravioli al pomodoro e basilico

Ravioli with tomato and basil - Raviolis con tomate y albahaca

I Secondi, Second course dishes - Segundos platos

Abbacchio al forno

Roast lamb with potatoes - Cordero al horno con patatas

Involtino al sugo

Beef rolls with tomato sauce - Rollos de res con salsa de tomate

Saltimbocca alla romana

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

Bistecca di manzo

Beef steak - Carne de res

Fracosta di vitella alla fornara con patate

Breast of veal with potatoes - Pecho de ternera con patatas

Fettine panate

Slices of breaded veal - Rebanadas de ternera empanado

Fiorentinelle di manzo danese (700 gr circa)

T-bone danish beef steak (approximately 700 gr) - Filete de carne de buey danés (aproximadamente 700 g)

I 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 pepper - Frijoles con aceite, vinagre, perejil, sal y pimienta

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 - Brotes de achicoria en salsa de anchoas, en la estación

Purea di patate

Potatoes purea - Puré de patatas

Verdure grigliate miste

Mixed grilled vegetables - Parrillada de verduras mixtas

Asparagi al limone, secondo stagione

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

Every day we prepare, Todos los días nos preparamos ...

Il Lunedì, Monday - Lunes

Penne all'arrabiata

Spicy Arrabiata penne - Penne picante Arrabiata

Capellini in brodo

Capellini in broth - Capellini en caldo

Gallina lessa 1/4

Boiled chicken 1/4 - Pollo hervido 1/4

Bollito di manzo

Boiled beef - Carne de res hervida

Spezzatino di vitella con piselli*

Veal stew with peas - Estofado de ternera con guisantes**

Pollo alla cacciatora con purea di patate

Chicken with mashed potatoes - Pollo con puré de patatas

Bollito misto (manzo, gallina, lingua)

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

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)

Polpette al sugo

Meatballs in tomato sauce - Albóndigas en salsa de tomate

Polpettone al forno con purea di patate

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

Il Martedì, Tuesday - Martes

Pasta e fagioli

Pasta with beans - Pasta con habas

Spaghetti con le vongole

Spaghetti with clams - Spaghetti con almejas

Spaghetti con alici e pecorino

Spaghetti with anchovies and pecorino cheese - Spaghetti con anchoas y queso pecorino

...during these days we cook, en estos días que cocinamos

Filetti di baccalà in pastella

Cod fillet in batter - Lomo de bacalao rebozado

Spezzato di vitella alla cacciatora

Veal stew chasseur - Estofado de ternera estilo cazadora

Salsicce, cotiche, fagioli

Sausage, pork rind and beans - Salchicha, corteza de cerdo y frijoles

Alici fritte

Fried anchovies - Anchoas fritas

Grigliata di pesce

Grilled fish - Pescado asado

Il Mercoledì, Wednesday - Miércoles

Pasta e lenticchie o minestrone di verdure

Pasta with lentils or vegetable minestrone - Pasta con lentejas o verduras minestrone

Rigatoni con broccolo romano, secondo stagione

Rigatoni with roman broccoli, in season - Rigatoni con brócoli romano, en la estación

Rigatoni con Pajata

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

Polpette al sugo

Meatballs in tomato sauce - Albóndigas en salsa de tomate

Coniglio alla cacciatora

Rabbit chasseur - Conejo estilo cazadora

Stracotto di manzo al vino rosso

Red wine beef stew - Vino tinto estofado de carne

Ossobuco con piselli*

Marrowbone with peas - Carne de vacuno con guisantes**

Polpettone al forno con purea di patate

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

Pajata al sugo

Small intestine of dairy calf with tomato sause - El intestino delgado de ternera lechera con la salsa

Il Giovedì, *Thursday - Jueves*

Capellini in brodo

Capellini in broth - Capellini en caldo

Gnocchi al sugo

Potato dumplings in a tomato sauces - Albóndigas de patata en un salsas de tomate

Lingua di manzo bollita in salsa verde

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

Pollo alla romana

Chicken roman style with tomatoes, peppers - Pollo a la romana con tomate

Coratella con carciofi

Offal with artichokes - Despojos con alcachofas

Bollito di manzo

Boiled beef - Carne de res hervida

Gallina lessa 1/4

Boiled chicken 1/4 - Pollo hervido 1/4

Coda alla vaccinara

Oxtail cooked in tomato sauced - Rabo de buey con salsa de tomate

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)

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

Bollito misto (manzo, gallina, lingua)

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

Il Venerdì, *Friday - Viernes*

Fettucelle cozze e pecorino

Fettuccine with mussel and pecorino cheese - Fettuccine con el mejillón y queso pecorino

Spaghetti con le vongole

Spaghetti with clams - Spaghetti con almejas

Linguine al pesce o ai frutti di mare

Linguine with fish or seafood - Linguine con pescado o marisco

Il Menu potrebbe subire delle variazioni in base al periodo
The Menu may be subject to change - El menú puede estar sujeto a cambio
*surgelati quando fuori stagione - *frozen out of season - *congelado fuera de estación

F

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**

Rigatoni al sugo di coda

Rigatoni with oxtail sauce - Rigatoni con salsa de rabo de buey

Coda alla vaccinara

Oxtail cooked in tomato sauced - Rabo de buey con salsa de tomate

Baccalà al forno con pomodoro

Oven baked cod with tomato - Bacalao al horno con tomate

Fritto di paranza

Selection of mixed fried fish - Selección de pescado frito

Arzilla in bianco

Boiled ray - Raya hervida

Polpo con patate

Octopus with potatoes - Pulpo con patatas

Grigliata di pesce

Grilled fish - Pescado asado

Il Sabato, Saturday - Sábado

Tortellini in brodo

Tortellini in broth - Tortellini en caldo

Fettuccine carciofi, guancia e pecorino, secondo stagione

Fettuccine with artichokes, bacon and pecorino cheese - Fettuccine con alcachofas, tocino y queso pecorino

Gallina lessa 1/4

Boiled chicken 1/4 - Pollo hervido 1/4

Trippa alla romana

Tripe roman's style - Callos de estilo romano

Cotolette d'abbacchio panate con zucchine fritte

Breaded cutlets of lamb with fried zucchini - Chuletas empanadas de cordero con calabacín frito

Abbacchio alla romana o alla cacciatora

Lamb cooked roman style or lamb chasseur - Cordero cocinado estilo romano o cordero estilo cazadora

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)

Bollito di manzo

Boiled beef - Carne de res hervida

Bollito misto (manzo, gallina, lingua)

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

La Domenica, *Sunday - Domingo*

Fettuccine carciofi, guanciale e pecorino

Fettuccine with artichokes bacon and pecorino cheese - Fettucine con alcachofas, tocino y queso pecorino

Lasagna

Lasagna with meat sauce - Lasaña con salsa de carne

Coratella con carciofi

Offal with artichokes - Despojos con alcachofas

Fracosta di vitella alla fornara con patate

Breast of veal with potatoes - Pecho de ternera con patatas

Pollo alla romana

Chicken roman style with tomatoes, peppers - Pollo a la romana con tomate y pimentón

Cotolette d'abbacchio panate con zucchine fritte

Breaded cutlets of lamb with fried zucchini - Chuletas empanadas de cordero con calabacín frito

Polpette al sugo

Meatballs in tomato sauce - Albóndigas en salsa de tomate

Polpettone al forno con purea di patate

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

La Frutta, *Fruits - Fruta*

Frutta di stagione (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

Ciliege 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 (pz.)

Pineapple (1 piece) - Piña (1 pieza)

Il Menu potrebbe subire delle variazioni in base al periodo
The Menu may be subject to change - El menú puede estar sujeto a cambio
*surgelati quando fuori stagione - *frozen out of season - *congelado fuera de estación

F

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

I Dolci, *Desserts - Dulce*

Tiramisù di Felice (mascarpone, uova, cioccolato, zucchero, caffè)

Tiramisu by Felice (mascarpone, eggs, chocolate, sugar, coffee)

Tiramisú Feliz (queso mascarpone, huevos, chocolate, azúcar, café)

Dolci della Casa

Homemade desserts - Postres caseros

Foresta nera (della pasticceria Sal De Riso)

Black Forest (pastry Sal De Riso) - Bosque Negro (pastelería Sal De Riso)

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)

Semifreddi vari

Chilled dessert - Dulce helado

Le Bevande, *Drinks - Bebidas*

Acqua minerale 1 lt. *Bottle of mineral water 1 lt. - Botella de agua mineral 1 lt.*

Acqua minerale 1/2 lt. *Bottle of mineral water 1/2 lt. - Botella de agua mineral 1/2 lt.*

Birra nazionale 0,33 cl. *Italian beer 0,33 cl. - Cerveza italiana 0,33 cl.*

Birra nazionale 0,66 cl. *Italian beer 0,66 cl. - Cerveza nacional 0,66 cl.*

Coca Cola *Coca Cola - Coque*

Amari *Liqueurs - Licores*

Caffè *Coffee - Café*

Cestino di Pane

Basket of bread - Cesta de pan

FELICEATESTACCIO.IT

ROMA VIA MASTRO GIORGIO, 29 TEL./FAX +39 06.5746800