

il felice

ITALIAN FOOD
& DRINKS

Apéritifs

Martini Riserva Ambrato 4 cl	5,50 €
Martini Riserva Rubino 4 cl	5,50 €
La Jara - Prosecco Spago Bio Venetto DOP 12 cl	6,90 €
Ricard 4 cl	4,50 €
Campari 4 cl	4,50 €

Bières

	25 cl	50 cl
Menabrea <i>Brasserie artisanale italienne</i>	4,10 €	8,10 €
Licorne Black		
Licorne White	4,30 €	8,40 €
Bière de saison	4,30 €	8,40 €
Picon	4,30 €	8,40 €

Bulles

	Verre	Bouteille
	12,5 cl	75 cl
La Jara Prosecco Spago BIO - Venetto DOP	6,90 €	41,00 €
Moscato D'Asti Ricossa Piemonte DOCG	6,90 €	41,00 €
Champagne Moët & Chandon Grand Vintage 2013		90,00 €

Cocktails

Apérol Spritz 15 cl	8,50 €
Saint Germain Spritz 15 cl	8,90 €
Campari Spritz 15 cl	8,50 €
Italicus Spritz 15 cl <i>A la liqueur de bergamote</i>	10,50 €
Le Spritz de la Sirène 15 cl <i>A la liqueur de fleur d'hibiscus</i>	9,50 €
Les Mules 15 cl	
<i>Moscow Mule à la Grey Goose</i>	9,50 €
<i>Cuban Mule au Bacardi cuatro</i>	9,50 €
<i>Mexican Mule à la tequila Patron Silver</i>	9,50 €
<i>London Mule au Bombay Sapphire</i>	9,50 €
Negroni 9 cl	9,50 €
<i>Bombay sapphire, Martini Riserva Rubino, Campari bitter</i>	
Americano 8 cl	6,90 €
<i>Martini Riserva Rubino, Campari bitter</i>	
Bloody Mary 15 cl	9,00 €
<i>Vodka 42 below, tomate</i>	
Bellini 12 cl	9,50 €
<i>Prosecco, purée d'abricot, romarin</i>	
Rossini 12 cl	9,50 €
<i>Prosecco, purée de fraise, menthe</i>	
Limone 9 cl	10,50 €
<i>Gin, Limoncello, jus de citron, basilic</i>	
Gin Tonic 4 cl	
<i>Bombay Sapphire</i>	8,50 €
<i>Hendricks</i>	8,90 €
<i>Sipsmith</i>	9,50 €
<i>Bombay Fruits rouges</i>	8,50 €

Mocktails

Virgin Mule 12 cl	7,00 €
<i>Jus de citron vert, Ginger Beer, menthe fraîche</i>	
Virgin Rossini 12 cl	7,00 €
<i>Jus de citron vert, jus de fraise, limonade, menthe fraîche</i>	
Spritz Vibrante 12 cl	7,00 €
<i>Martini sans alcool à la bergamote, limonade, eau gazeuse</i>	



Antipasti

Assortiment de charcuteries	14,90 €
Burrata crémeuse, pesto de carottes aux amandes, thym, miel et huile d'olives	11,50 €
Arancini fondants au fromage, champignons et pancetta (lard), émulsion au gorgonzola	10,90 €
Pizza frita straciatella, mortadelle à la pistache, pesto de pistache, pistaches torréfiées	11,90 €
<i>Pâte à pizza frite, gonflée comme un beignet</i>	
Carciofini	10,90 €
<i>Artichaud violet gratiné au parmesan, chapelure et persillade, ricotta au citron et sésame</i>	
Carpaccio de Poulpe	14,90 €
<i>Vinaigrette aux agrumes, chips d'orange, pommes de terre grenailles, huile d'olive, cébette</i>	

Bruschettas

Caviar d'aubergine, olives, pecorino et menthe fraîche	9,50 €
Sauce tomate jaune, Nduja (saucisson piquant à tartiner), parmesan 24 mois, tomates fraîches	9,50 €
Crème de gorgonzola, poires, speck, pignons de pin	9,50 €
Straciatella truffée, jambon blanc, truffe	11,50 €



Pasta



**Avec ou
sans gluten ?**

Toutes les recettes vous sont proposées, au choix, à base de pâtes avec ou sans gluten.
Néanmoins, elles peuvent présenter des traces de gluten.

Linguini à la truffe fraîche	23,90 €
Bucatini à la Carbonara	17,50 €
Spaghetti aux crevettes sauvages, persillade citronnée, encre de seiche	19,90 €
Rigatoni prosciutto cotto e tartufo <i>Truffe fraîche, jambon blanc braisé, crème</i>	25,90 €
Orecchiette <i>Crème de courge, émulsion au gorgonzola et noisettes</i>	16,50 €
Conchiglioni au sanglier <i>Ragoût de Sanglier aux épices, parmesan râpé, cébette</i>	19,50 €
Gnocchis faits maison <i>Crème de parmesan, crumble de jambon de Parme, copeaux de parmesan</i>	19,50 €

Secondi piatti

Risotto funghi <i>Duxelles de champignons, cèpes, girolles, champignons de Paris et jus de viande</i>	19,50 €
Risotto de courge, noisettes et compote de pommes	17,50 €
Risotto aux St-Jacques et chou-fleur, sésame, pavot et râpé de chou-fleur	25,50 €
Filet de bar rôti <i>Fondue de poireaux, purée de panais, beurre blanc au Prosecco</i>	24,50 €
Picanha de bœuf <i>Purée de pommes de terre truffée, poêlée de cèpes, girolles et champignons de Paris</i>	26,00 €
Canelloni di Vitello <i>Farce de veau aux herbes et champignons, sauce aux morilles et jus de viande</i>	24,00 €
Ragoût de poulpe à la Napolitaine <i>Olives, câpres, oignons rouges, céleri rave, haricot Borlotti, sauce tomate San Marzano, vin rouge, basilic</i>	27,00 €

Menu enfant (-10 ans)

Pour les bambini, tous les plats sont disponibles en demi portion.
Pasta, secondi piatti, pizza... ils n'auront que l'embaras du choix !

Moitié du prix
du plat adulte



Pizza

MARGHERITA

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, huile d'olive DOP, basilic

12,50 €

ARANCIO

Pesto de carottes et amandes, mozzarella di Buffala, tomates Datterini, miel au thym, amandes grillées

15,50 €

REGINA

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon blanc braisé, champignons

16,50 €

FULL FORMAGGI

Crème de gorgonzola et oignons rouges, taledgio, mozzarella fior di latte, scarmoza

15,50 €

SPECK

Crème de gorgonzola et oignons rouges, speck, stracciatella, parmesan, mâche

17,90 €

BURRATA D'AMORE

Sauce tomate jaune, tomates fraîches, pesto, tomates confites, burrata, amandes grillées

19,50 €

BURRATA D'AMORE X JAMBON DE PARME

Sauce tomate jaune, tomates fraîches, pesto, tomates confites, burrata, jambon de Parme 20 mois, amandes grillées

22,50 €

TARTUFO

Mozzarella fior di latte, truffe, stracciatella, champignons de Paris, noisettes torréfiées

23,90 €

TARTUFO X JAMBON DE PARME

Mozzarella fior di latte, truffe, stracciatella, champignons de Paris, jambon de Parme 20 mois, noisettes torréfiées

26,90 €

PICCANTE

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata calabrese, nduja, stracciatella basilic

17,50 €

MELANZANE

Caviar d'aubergine, parmesan 24 mois, tomates fraîches, bresaola (bœuf séché), ricotta au citron et sésame

18,50 €

MORTAZZA

Fior di latte, stracciatella, mortadelle, pesto de pistache, pistaches torréfiées, basilic

17,90 €

FUNGHI

Duxelles de champignons, cèpes, girolles, champignons de Paris, persillade, copeaux de parmesan 24 mois, mâche

17,50 €

CAPRICCIOSA

Sauce tomate San Marzano DOP, fior di latte, champignons, cœurs d'artichaut, poivrons grillés, olives taggiasche, basilic

14,90 €

ACCIUGA

Sauce tomate jaune, tomates datterini, anchois, olives, origan, câpres fleur, basilic, stracciatella

15,90 €

LA CARLITOOO

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon de Parme 24 mois, pesto basilic maison, tomates fraîches, copeaux de parmesan 24 mois, basilic frais

18,90 €



Dolci

Tiramisu	8,00 €
Tarte aux noix, frangipane au pralin, glace au miel	10,50 €
Entremet aux deux chocolats, chantilly maison	9,90 €
Panacotta à l'Apérol, marmelade aux agrumes	9,90 €
Affogato expresso	5,00 €
<i>Supplément 2,00 € (Baileys, Amaretto, Crème de pistache) 2cl</i>	
Sgroppino	8,90 €
<i>Sorbet basilic arrosé de limoncello 4cl</i>	
Glaces artisanales	1 boule 2,60€
<i>Passion, Crème de marron, Miel, Choco-Noisette, Café, Vanille,</i>	
<i>Stracciatella, Pistache, Basilic, Cerise amarena, Mangue - Supplément chantilly 1,00 €</i>	
	2 boules 5,10€
	3 boules 7,50€

Spiritueux

Amaretto Bio Flower 4 cl	7,90 €
Amaretto Perlino 4 cl	6,90 €
Grappa Classica del Castello 4 cl	6,50 €
Grappa Bussia - Prunotto 4 cl	11,90 €
Grappa Tignanello 4 cl	14,90 €
Grappa LO Chardonnay Nonino 4 cl	9,50 €
Grappa Antica cuvée riserva 5ans 4 cl	11,80 €
Limoncello 4 cl	5,90 €
Cognac ABK6 VSOP 4 cl	8,50 €
Rhum Diplomatico esclusiva reserva 4 cl	8,50 €
Rhum Santa Teresa 1796 4 cl	10,00 €
Rhum Zacapa 23 ans 4 cl	12,00 €
Pasador de Oro XO 4 cl	12,00 €
Puni whisky Italien 4 cl	12,00 €
Maker's Mark 46 4 cl	9,50 €
Laphroaig quarter cask 4 cl	9,50 €
Vodka Grey Goose 4 cl	12,00 €


Eaux & softs

Vittel 50 cl	3,80 €
Vittel 1 l	5,80 €
San Pellegrino 50 cl	3,80 €
San Pellegrino 1 l	5,80 €
Perrier 33 cl	3,80 €
Coca-Cola 33 cl	4,20 €
Coca Zéro 33 cl	4,20 €
Orangina 25 cl	4,20 €
Schweppes 25 cl	4,40 €
Schweppes Agrum 25 cl	4,20 €
Jus de pomme 25 cl	3,80 €
Jus de tomate 25 cl	3,80 €
Jus ACE 25 cl	3,80 €
Jus d'orange 25 cl	3,80 €
Jus de fraise 25 cl	4,20 €
Sirop à l'eau Monin 25 cl	2,50 €
<i>Citron, Grenadine, Menthe, Orgeat, Violette, Kiwi, Pamplemousse, Pêche</i>	
Diabolo Monin 25 cl	3,50 €
Venezio Bitter 20 cl	3,00 €
Limonade 25 cl	3,50 €
Thé glacé maison	4,20 €
Ginger beer Bundaberg 37,5 cl	6,00 €

Cafés & co

Espresso	2,40 €
Double espresso	4,20 €
Décaféiné	2,50 €
Cappuccino	4,00 €
Grand café	3,20 €
Café au lait	3,50 €
Chocolat chaud	3,80 €
Thés et infusions Kusmi Tea	3,80 €
Chocolat viennois	4,50 €
Café viennois	4,50 €
Irish Coffee	9,00 €
Espresso martini	9,50 €
Amaretto sour	9,50 €
Pistache sour	9,50 €







il felice
ITALIAN FOOD
& DRINKS

 Il Felice Strasbourg

 Il Felice

www.ilfelice.com

Vins blancs

	Verre 12,5 cl	Bouteille 75 cl
Santa Christina Orvieto Campogrande - Toscana DOC	6,50 €	38,00 €
Santa Anastasia - Sicilia IGT 	7,00 €	42,00 €
L'inedit igp doc France 	6,50 €	38,00 €
Trebbiano - Villa Barcarolli - Abruzzo DOC 	6,50 €	38,00 €
Fiano- Salento IGP	6,50 €	38,00 €
Chardonnay - Anno Domini - IGT Veneto  	5,90 €	35,00 €
Organicus Zibibbo 2022 	5,90 €	35,00 €
Mezzo Braccio Riesling Tenuta Montelero - Toscana IGT		59,00 €

Vins rouges

	Verre 12,5 cl	Bouteille 75 cl
Merlot - Anno Domini - Veneto IGT  	5,90 €	35,00 €
Lucarelli Negroamaro - Puglia IGT	6,90 €	41,00 €
Bacchus Rosso Piceno Ciu Ciu - Marche DOC 	6,10 €	36,00 €
Chianti Santa Cristina - Toscana DOCG	7,00 €	42,00 €
Nero d'Avola Zabù - Sicilia DOC	6,90 €	41,00 €
Montepulciano - Villa Barcarolli - Abruzzo DOC 	6,90 €	41,00 €
Lambrusco Ceci Opere 27 - Emilia Romagne IGT	4,90 €	29,00 €
Primitivo - Lucarelli - Puglia IGT	6,90 €	41,00 €
Camponi IGT Veneto	7,00 €	42,00 €
Podere Montepulciano DOC MGN - 1,5 l 		81,00 €
Villa Antinori - Rosso Toscana - Toscana IGT		49,00 €
Pian Delle Vigne - Rosso di Montalcino - Toscana DOC		59,00 €
Barolo - Serralunga Luigi Pira 2017 - Piemonte DOCG		75,00 €

Vins rosés

	Verre 12,5 cl	Bouteille 75 cl
Figuière Méditerranée Rosé - Méditerranée IGP	5,30 €	31,00 €
Rosato Sensuale - Basilicata IGT		39,00 €