



## Menù Felix 2020

Anche per Asporto e Domicilio

Tutti i giorni  
dalle 19 alle 24  
Domenica anche dalle 12 alle 15



Rotonda Don Minzoni, 13 - Milano Marittima

Telefono: 0544.991686



Felix Milano Marittima



felixristorante

## **Gli antipasti di Mare**

Il Mare nel piatto (vapore e marinati)	€ 18,00
Tre cotture	€ 20,00
1/2 Kg. di cozze "Cervesi" alla marinara	€ 11,00
Tonno fresco, caponata e capperi di Salina	€ 15,00
Crudità e carpacci	€ 24,00
Mezza dozzina di ostriche	€ 16,00
Polpo, gamberi, seppia e vinaigrette ai lamponi	€ 14,00
Acciughe del Cantabrico, squacquerone e Peperoni arrosto	€ 18,00
Pescato al vapore	€ S.Q

## **Gli antipasti di Terra**

La selezione di affettati *	€ 12,00
Formaggi nostrani e confetture di nostra produzione	€ 12,00
Carciofo "Violetto", Prosciutto "Dolce Maggiore" e squacquerone	€ 12,00
Tartare di manzo selezionato	€ 18,00
Waffle veg (proposta vegetariana)	€ 16,00

"Mariola" Antica Ardegna, Mortadella antica ricetta Bonfatti, Prosciutto

"Dolce Maggiore" al sale dolce di Cervia, Salumi di Mora Romagnola Sanpa

## Primi di Mare

Chitarra al torchio di nostra produzione e “Poverazze”	€ 14,00
Gnocchetto, gamberi e carciofo “Violetto” di Romagna e squacquerone	€ 14,00
Passatello all’Astice	€ 20,00
Riso Vialone Nano Presidio Slow Food De Tacchi bianco alla Felix	€ 16,00
Strozzapreti pomodoro fresco e scampi	€ 16,00
Tagliolino aglio, olio, peperoncino e polpa di canocchie	€ 14,00

## Primi di Terra

Chitarra al Torchio e orto	€ 11,00
Raviolo all’ortica e ricotta, burro artigianale e parmigiano 24 mesi da vacche bianche Caseificio Rosola	€ 12,00
Tagliolino con fiori di zucca, zafferano e salsiccia sgranata al profumo di scalogno di Romagna	€ 12,00
Tagliatelle al ragù di Chianina	€ 10,00

\* Alcuni prodotti, in caso di non reperibilità, potrebbero essere surgelati o sostituiti.

## **Carni pregiate**

Manzetta Prussiana - Extra Marezzata	€ 5,00/Hg
100% WAGYU beef - Kobe	€ 20,00/Hg
Costata o Bistecca di Angus Irlandese	€ 4,50/Hg

## **Carni alla griglia**

Costata o Bistecca di Razza Chianina	€ 6,00/Hg
Tagliata di Black Angus taglio Sirloin al pepe fresco, rosmarino e sale dolce di Cervia Riserva Camillona	€ 20,00
Filetto d'Angus Irlandese alle erbe	€ 22,00

## **Secondi di Mare**

Pescato e Crostacei freschissimi (secondo la disponibilità del giorno)	€ 4,50-6,50 / Hg
Astice alla Catalana	€ 40,00
Branzino al cartoccio con verdure, frutti di mare ed erbe aromatiche	€ 22,00
Fritto di calamari, gamberi e verdure	€ 17,00
Grigliata di mare	€ 24,00
Grigliata di crostacei e spiedini misti (min. per due persone)	€ 38,00/porz.
Fritto di pesce e crostacei alla Felix (min. per due persone)	€ 22,00/porz.
Spiedini di gamberi e calamari su misticanza	€ 18,00

# Le pizze

<b>Schiacciatina</b> (rosmarino, olio, sale)	€ 3,00
<b>Schiacciatina Rossa</b> (pomodoro, rosmarino, olio, sale)	€ 3,50
<b>Margherita</b> (pomodoro, fior di latte, basilico)	€ 7,00
<b>Napoli</b> (pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi di Salina)	€ 8,00
<b>Parma</b> (pomodoro, fior di latte e prosciutto crudo "Dolce Maggiore" al Sale dolce di Cervia)	€ 10,00
<b>Capricciosa</b> (pomodoro, fior di latte, funghi, prosc. cotto, carciofi, sals., wurstel)	€ 11,00
<b>Gitana</b> (pomodoro, fior di latte, funghi, peperoni, olive Gaeta, capperi di Salina )	€ 10,00
<b>Verdure</b> (pomodoro, fior di latte, verdure di stagione alla griglia)	€ 10,00
<b>Calzone farcito</b> (fior di latte, prosc. cotto, funghi, carciofi)	€ 13,00
<b>Milano Marittima</b> (pomodoro, frutti di mare, polpo, seppia, gamberi, aglio e prezzemolo)	€ 14,00
<b>Felix</b> (pomodoro, fior di latte, stridoli, pancetta e salsiccia)	€ 11,00

# Le pizze

<b>Chiara</b> (fior di latte, bufala, pomodorini e tonno)	€ 12,00
<b>Ale</b> (pomodoro, fior di latte, bufala, prosc. crudo e melanzane)	€ 12,00
<b>Mamma Marzia</b> (pomodoro, fior di latte, bufala, pomodorini, basilico e origano)	€ 11,00
<b>Martina</b> (pomodoro, fior di latte, radicchio di Chioggia e pancetta stesa)	€ 10,00
<b>Niccolò</b> (pom., fior di latte, pomodorini, capperi, acciughe, basilico, origano, peperoncino)	€ 11,00
<b>Estate</b> (pomodoro, fior di latte, fiori di zucca, capperi, speck Tirolese)	€ 12,00
<b>Jambon</b> (pomodoro, fior di latte, salsiccia, salame piccante e rucola)	€ 10,00
<b>Mazza</b> (pomodoro, fior di latte, radicchio di Chioggia e porcini freschi, quando disponibili)	€ 14,00
<b>Bajaja</b> (pomodoro, fior di latte, bufala, prosc. crudo e rucola)	€ 12,00

## Le pizze

<b>Ricky</b> (pomodoro, fior di latte, gorgonzola DOP e speck Tirolese)	€ 10,00
<b>Sarda</b> (pomodoro, fior di latte, salame piccante e pecorino Sardo a scaglie)	€ 10,00
<b>Amalfitana</b> (pomodoro, pomodoro fresco, basilico, olive Gaeta e capperi di Salina)	€ 10,00
<b>Del Conte</b> (spianata, prosc. crudo "Dolce Maggiore", rucola e pomodoro fresco)	€ 10,00
<b>Anna Giulia</b> (pomodoro, fior di latte, gorgonzola DOP, salsiccia, salame piccante)	€ 10,00

## Le pizze "Miglionautico zero"

<b>Sanpa</b> (pomodoro, fior di latte, melanzane, sal. picc, "Mucchino" San Patrignano)	€ 11,00
<b>Cantabrica</b> (pomodoro, fior di latte, bufala, acciughe del Mar Cantabrico "Codesa" Serie Oro in olio d'oliva)	€ 18,00
<b>Iamm bell</b> (fior di latte, salsiccia di Mora Romagnola, friarielli spadellati e ricotta salata)	€ 12,00

- Cetara** € 18,00  
(pomodoro, fior di latte, capperi di Salina, acciughe del Cantabrico, fiori di zucca, ricotta di Sanpa e colatura di alici di Cetara)
- Gustosa** € 15,00  
(pomodoro, gamberi al vapore, zucchine alla griglia, mentuccia e stracciatella)
- Lisbona** € 12,00  
(schiacciatina, misticanza, baccalà all'EVO, capperi di Salina, pepe di "Sichuan")
- Delicata** € 12,00  
(pomodoro, fior di latte, gran fiocco di Culatello cotto al miele "Antica Ardenga", carciofo bianco spinoso di Menfi)
- Benvenuti al Sud** € 16,00  
(fior di latte, acciughetta "lasa" piccante, olive Gaeta, pomodorino del Piennollo del Vesuvio, friarielli spadellati)
- Vegan** € 11,00  
(pomodoro, tofu, verdure fresche di stagione grigliate e crude, basilico)
- Al Contadin** € 11,00  
(fior di latte, gorgonzola DOP in uscita, pere, lardo di mora "Sanpa", basilico)



## Supplementi

Pizza doppio impasto	€ 3,00
Pizza stesa	€ 3,00
Prosciutto crudo / Bufala	€ 3,00
Per ogni aggiunta	€ 1-3,00
Presidi Slow Food	€ S.Q

## Dulcis In Fundo

Ananas o fragole fresche	€ 5,00
Crema bruciata, frutti di bosco e croccante	€ 6,00
Gelato artigianale	€ 6,00
Mousse di mascarpone	€ 6,00
con salame al cioccolato di Romagna	
Namelaka di fondente con crumble di noci	€ 7,00
Sorbetti di frutta fresca artigianali	€ 6,00
con distillati di pregio	
Sorbetti	€ 4,00
Tiramisù "Espresso" alla Felix	€ 6,00
Zuppa inglese tradizionale	€ 6,00

# **La degustazione dello chef** € 38,00/persona (minimo per 2 persone - bevande escluse)

## Ouverture Mediterranea (Menù di Mare Completo)

Antipasto misto freddo

Antipasto caldo

Primo Piatto

Grigliata di pesce

Fritto misto

Sorbetto

Le variazioni al menù possono far subire modifiche al listino.

Coperto e Servizio € 2,00

### Allergeni

I piatti potrebbero contenere glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi. Per ogni informazione potete rivolger- vi al personale. Tonno (tagliata, tartare, Tataky ecc.). Il tonno servito potrebbe essere Thunnus maccoyii, Thunnus obesus, Thunnus alalunga, Thunnus albacares.