



# MENU

# FELIX

Anche per Asporto e Domicilio

.....

Rotonda Don Minzoni, 13 - Milano Marittima

Telefono: 0544.991686



felixristorante



Felix Milano Marittima



*“A volte si assaporano le dolcezze  
solo per poterle rimpiangere più intensamente”.*  
*(Sant-Nitouche ou la Tourrière des Carmélites)*

## Prefazione

Tutto ha una storia; un punto di origine.  
Ogni sapore, profumo, sensazione tattile nasconde  
un racconto, insito nella materia, nella lavorazione,  
nelle albe che ha visto nascere.


Abbiamo selezionato, per Voi, le migliori storie del  
mondo, per poi rielaborarle nei piatti che abbiamo  
l'immenso piacere di proporVi.

Come in ogni grande narrazione, nulla è lasciato al  
caso. Tutto viene quotidianamente selezionato, e  
abbinato, per offrirVi un piccolo pezzo di quella  
storia più grande che è la vostra vita.


Buon viaggio...  
*Felix*

# ANTIPASTI

## Antipasti di Mare

Il Mare nel piatto (vapore e marinati freddi)	€ 20,00
Tre cotture (tre tecniche di cottura del pescato del giorno)	€ 22,00
1/2 Kg. di cozze "Cervesi" alla marinara (suggeriamo l'abbinamento con patate fritte e birra bianca)	€ 12,00
Tonno fresco, caponata e capperi di Salina 	€ 16,00
Crudità e carpacci**	€ 24,00/ 30,00
Mezza dozzina di ostriche	€ 18,00
Polpo, gamberi, seppia, calamari al vapore e vinaigrette ai lamponi	€ 16,00
Acciughe del cantabrico, squacquerone e peperoni arrosto	€ 18,00
Pescato al vapore (secondo il mercato ittico)	€ S.Q

## Antipasti di Terra

La selezione di affettati: * "Mariola" Antica Ardenga - Mortadella antica ricetta Bonfatti  Prosciutto "Dolce Maggiore" al sale dolce di Cervia - Salumi di Mora Romagnola Sanpa 	€ 12,00
Formaggi nostrani e confetture di nostra produzione	€ 13,00
Carciofo "Violetto", prosciutto "Dolce Maggiore" e squacquerone	€ 14,00
Tartare di manzo selezionato	€ 20,00
Waffle veg (proposta vegetariana)	€ 16,00

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


\*\* Il nostro pesce è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva secondo legge vigente.

# PRIMI

## Primi di Mare

Chitarra al torchio di nostra produzione e "Poverazze" (suggeriamo l'abbinamento con bottarga)	€ 16,00
Gnocchetto, gamberi e carciofo "Violetto" di Romagna e squacquerone	€ 15,00
Passatello all'Astice	€ 26,00
Riso "Carnaroli" alla Felix	€ 16,00
Strozzapreti pomodoro fresco e scampi	€ 16,00
Tagliolino aglio, olio, peperoncino e polpa di canocchie	€ 16,00

## Primi di Terra

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

# SECONDI

## Secondi di Mare

Pescato e Crostacei freschissimi secondo  
la disponibilità del giorno:  
€ 5,00-7,00 / Hg.

Astice	}	
Branzino Nazionale "Orbetello"		
Canocchie		...al cartoccio
Mazzancolle		...al vapore
Ombrina "Bocca d'Oro"		...alla griglia
Rana Pescatrice		...al forno
Razza		...al sale dolce di Cervia
Ricciola		...alla carta
San Pietro		...alla Catalana
Scampi		...al Rum Zacapa 23 anni
Scorfano		
Sogliole		

Branzino al cartoccio con verdure, frutti di mare ed erbe aromatiche	€ 24,00
Fritto di calamari, gamberi, paranza e verdure	€ 20,00
Grigliata di mare	€ 26,00
Grigliata di crostacei e spiedini misti (min. per due persone)	€ 50,00 (a porzione)
Fritto di pesce e crostacei alla Felix (min. per due persone)	€ 25,00 (a porzione)
Spiedini di gamberi e calamari su misticanza	€ 20,00


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

## SECONDI

### Carni pregiate

Manzetta Prussiana * - Extra Marezzata	€ 6,00/Hg.
100% WAGYU beef* - Kobe	€ 40,00/Hg.
Costata o Bistecca di Angus Irlandese	€ 5,50/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 	€ 22,00
Filetto d'Angus Irlandese alle erbe	€ 24,00

### Contorni di stagione

€ 5,00 / 6,00

Insalata mista, patate al forno, patate fritte, grigliata di verdure, pinzimonio, ortofritto

\* Quando disponibile

# LA NOSTRA PIZZERIA

## Le Classiche

<b>Schiacciatina</b> (rosmarino, olio, sale)	€ 4,00
<b>Schiacciatina Rossa</b> (pomodoro, rosmarino, olio, sale)	€ 4,50
<b>Margherita</b> (pomodoro, fior di latte, basilico)	€ 8,00
<b>Napoli</b> (pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi di Salina 🍷)	€ 10,00
<b>Parma</b> (pomodoro, fior di latte e prosciutto crudo "Dolce Maggiore" al Sale dolce di Cervia)	€ 12,00
<b>Capricciosa</b> (pomodoro, fior di latte, funghi, prosc. cotto, carciofi, sals., wurstel)	€ 12,00
<b>Gitana</b> (pomodoro, fior di latte, funghi, peperoni, olive Gaeta, capperi di Salina 🍷)	€ 12,00
<b>Verdure</b> (pomodoro, fior di latte, verdure di stagione alla griglia)	€ 12,00
<b>Calzone farcito</b> (fior di latte, prosc. cotto, funghi, carciofi)	€ 15,00
<b>Milano Marittima</b> (pomodoro, frutti di mare, polpo, seppia, gamberi, aglio e prezzemolo)	€ 18,00
<b>Felix</b> (pomodoro, fior di latte, stridoli, pancetta e salsiccia)	€ 13,00

# LA NOSTRA PIZZERIA

## Le Classiche

<b>Chiara</b> (fior di latte, bufala, pomodorini e tonno)	€ 14,00
<b>Ale</b> (pomodoro, fior di latte, bufala, prosc. crudo e melanzane)	€ 15,00
<b>Mamma Marzia</b> (pomodoro, fior di latte, bufala, pomodorini, basilico e origano)	€ 13,00
<b>Martina</b> (pomodoro, fior di latte, radicchio di Chioggia e pancetta stesa)	€ 13,00
<b>Niccolò</b> (pom., fior di latte, pomodorini, capperi, acciughe, basilico, origano, peperoncino)	€ 14,00
<b>Estate</b> (pomodoro, fior di latte, fiori di zucca, capperi, speck Tirolese)	€ 15,00
<b>Jambon</b> (pomodoro, fior di latte, salsiccia, salame piccante e rucola)	€ 12,00
<b>Mazza</b> (pomodoro, fior di latte, radicchio di Chioggia e porcini)	€ 15,00
<b>Bajaja</b> (pomodoro, fior di latte, bufala, prosc. crudo e rucola)	€ 14,00
<b>Ricky</b> (pomodoro, fior di latte, gorgonzola DOP e speck Tirolese)	€ 13,00



# LA NOSTRA PIZZERIA

## Le Classiche




<b>Sarda</b> (pomodoro, fior di latte, salame piccante e pecorino Sardo a scaglie)	€ 12,00
<b>Amalfitana</b> (pomodoro, pomodoro fresco, basilico, olive Gaeta e capperi di Salina 🍷)	€ 12,00
<b>Del Conte</b> (spianata, prosc. crudo "Dolce Maggiore", rucola e pomodoro fresco)	€ 12,00
<b>Anna Giulia</b> (pomodoro, fior di latte, gorgonzola DOP, salsiccia, salame piccante)	€ 12,00

## Le pizze "Miglio Nautico zero"

<b>Sanpa</b> (pomodoro, fior di latte, melanzane, sal. picc, "Mucchino" San Patrignano)	€ 14,00
<b>Cantabrica</b> (pomodoro, fior di latte, bufala, acciughe del Mar Cantabrico "Codesa" Serie Oro in olio d'oliva)	€ 20,00
<b>Iamm bell</b> (fior di latte, salsiccia di Mora Romagnola 🍷, friarielli spadellati e ricotta salata)	€ 14,00
<b>Cetara</b> (pomodoro, fior di latte, capperi di Salina 🍷, acciughe del Cantabrico, fiori di zucca, ricotta di Sanpa e colatura di alici di Cetara 🍷)	€ 20,00

# LA NOSTRA PIZZERIA

## Le pizze "Miglio Nautico zero"

<b>Lisbona</b> (schiacciatina, misticanza, baccalà all'EVO, capperi di Salina  , pepe di "Sichuan")	€ 14,00
<b>Delicata</b> (pomodoro, fior di latte, gran fiocco di Culatello cotto al miele "Antica Ardenga", carciofo bianco spinoso di Menfi  )	€ 15,00
<b>Benvenuti al Sud</b> (fior di latte, acciughetta "Iasa" piccante, olive Gaeta, pomodorino confit., friarielli spadellati)	€ 18,00
<b>Vegan</b> (pomodoro, tofu, verdure fresche di stagione grigliate e crude, basilico)	€ 13,00
<b>Al Contadin</b> (fior di latte, gorgonzola DOP in uscita, pere, lardo di mora "Sanpa"  , basilico)	€ 14,00

## Supplementi

Pizza doppio impasto	€ 4,00
Pizza stesa	€ 3,00
Prosciutto crudo / Bufala	€ 3,00
Per ogni aggiunta	€1,00/2,00/3,00
Presidi Slow Food*	€ S.Q.

\* Vista la rarità e le piccole produzioni di alcuni prodotti utilizzati, quali i Presidi Slow Food, in alcuni casi potremmo essere momentaneamente sprovvisti.

# Dulcis In Fundo

Ananas o fragole fresche	€ 6,00
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
Cremoso al cioccolato bianco	€ 8,00
Budino di camomilla e cialda alle mandorle	€ 8,00
Crema di latte di cocco e fantasia esotica	€ 8,00

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 rivolgervi al personale. Tonno (tagliata, tartare, Tataky ecc..). Il tonno servito potrebbe essere Thunnus maccoyii, Thunnus obesus, Thunnus alalunga, Thunnus albacares.

*Le variazioni al menù possono far subire modifiche al listino.*

# AL DI SOPRA

(Selezione di oli e condimenti)

La magia. Piccoli trucchi, al di sotto della nostra percezione, ma che sostituiscono grandi effetti. Proprio come la magia, la buona cucina necessita dei suoi piccoli trucchi: gli ingredienti. Con la complicità del nostro staff, potrete aggiungere, ai vostri piatti, oli, aceti e sali pregiati; un pizzico... Tra la nostra selezione di Oli Extravergine con spremitura a freddo consigliamo:

## Oli

“Selezione Alina” 

Tenuta La Pennita - Romagna “Laudemio”

“Selezione Antinori” - Toscana

“Selezione Banfi” Castello Banfi - Montalcino “Evo Bio”

“Vallaurea” - Liguria

“Roccamata” Cultivar Minuta 

Ficarra - Sicilia

## Aceti

Aceto Balsamico di Modena Invecchiati “La Secchia” 8 anni, 12 anni, 20 anni

Aceto di birra doppio malto Bavarese “Acetoria Robert Bauer” - Germania

Aceto di vino rosso ai lamponi “Al’Aolivier” - Francia

Aceto di fiori e frutta Pojer e Sandri

Aceto Balsamico tradizionale di Modena D.O.P. extravecchio

Aceto “metodo lento a truciolo” Spadoni

## Sali

Sale dolce delle Saline di Cervia Riserva Camillona - Italia 

Sale aromatizzati delle Saline di Cervia - Italia

Fleur e Sel “Le Saunier de Camargue” di Patrick Ferdier - Francia

Sale Rosso “Alaea Hawaiian Sea Salt” - Hawaii



## I PRODUTTORI DI PRESIDI SLOW FOOD:

La Colatura di Alici di Cetara Iasa - Cologna di Pelicciolo (SA)

La Mortadella “Antica Ricetta” è prodotta da Bonfatti - Renazzo di Cento

Il Parmigiano 24 Mesi da Vacche Bianche Modenesi sono prodotti dal Caseificio Rosala - Zocca (Modena) Il Sale dolce Integrale Riserva “Camillone” è prodotto dalla Salina di Cervia - Cervia (RA)