★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Felice

Felice

Menu Prices — October 24, 2026

Felice menu with prices in United States, updated November 2021: 53 items across 8 categories, prices from $7.00 to $49.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Felice Menu with Prices (United States)

Felice menu with prices in United States, updated November 2021: 53 items across 8 categories, prices from $7.00 to $49.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/felice

Menu categories: Per Iniziare · Verdure E Insalate · Paste · Secondi · Contorni · Dolci · Felice Products · Brunch

Per Iniziare

ITEM	PRICE
Polpettine De tendres boulettes de veau faites maison, nappées d'une sauce tomate onctueuse, et saupoudrées de parmigiano-reggiano.	**$18.00**
Tartare di Salmone organic salmon tartare, avocado, fried capers, Dijon vinaigrette	**$26.00**
Crostone Ricotta Fausses	**$16.00**
Arancini rice balls, tomato, mozzarella, oregano, served with arrabbiata sauce	**$18.00**
Carciofi e Calamari Fritti Fried baby artichokes and calamari, parsley, lemon.	**$24.00**
Melanzane alla Parmigiana Des tranches d'aubergine délicatement découpées et cuites au four, recouvertes de sauce tomate parfumée au basilic et ga...	**$20.00**
Bruschetta garlic, sea salt, crushed tomato, homemade toasted bread, Felice extra virgin olive oil	**$15.00**
Burrata e Prosciutto local upstate burrata, traditionally cured Tuscan prosciutto	**$27.00**
Chef's Selection of Imported Cheeses and Cured Meats Selection of two	**$29.00**
Chef's Selection of Imported Cheeses and Cured Meats (Per Iniziare) Selection of two	**$37.00**
Cozze al Pomodoro P.E.I. Mussels, white wine, tomato sauce, garlic, parsley, toasted bread	**$22.00**
Crostini Toscani Tartine de pain légèrement grillée garnie de mousse de foie de volaille, confit d'oignon, sauge croustillante et salami...	**$19.00**

Verdure E Insalate

ITEM	PRICE
Cicorie Wild chicory misticanza, red wine vinegar, avocado, buffalo mozzarella, Allegretto extra virgin olive oil	**$20.00**
Quinoa Quinoa salad, spinach, avocado, red beets, butternut squash, toasted almonds, house dressing	**$20.00**
Caprese Invernale Mozzarella de bufflonne crémeuse, tomates Kumato sucrées, basilic biologique frais, olives noires savoureuses, arrosés d...	**$20.00**
Nizzarda Di Salmone Faux	**$26.00**
Rucola e Carciofi wild arugula, thinly sliced artichokes, shaved Parmigiano-Reggiano, Dijon dressing	**$22.00**

Paste

ITEM	PRICE
Fettuccine Alla Bolognese Fettuccine garni d'un ragù de veau classique, sublimé par du parmigiano-reggiano affiné pendant deux ans.	**$28.00**
Fusilli Al Ferretto e Burrata Artisanal fresh fusilli, San Marzano tomato sauce, creamy burrata cheese and basil.	**$24.00**
Spaghetti Alla Carbonara Home-made spaghetti, eggs, cream, pecorino romano, parmigiano-reggiano and chopped bacon.	**$27.00**
Tonnarelli Cacio E Pepe Un plat de tonnarelli agrémenté de pecorino romano, poivre noir fraîchement concassé, et une touche de beurre, parsemé d...	**$26.00**
Pappardelle con Salsiccia Pappardelle avec saucisse italienne douce, endive braisée, champignons porcini parfumés aux herbes, nappés d'une sauce à...	**$26.00**
Ravioli della Casa housemade spinach and ricotta ravioli, butter and sage sauce, grated Parmigiano-Reggiano	**$27.00**
Lasagna Tradizionale homemade spinach pasta, slow cooked veal ragù, béchamel, Parmigiano-Reggiano sauce	**$28.00**
Gnocchi ai Funghi mushroom ragù, garlic, shallot, parsley, 24-month aged Parmigiano-Reggiano	**$27.00**
Rigatoni Al Salmone Rigatoni maison accompagné de saumon biologique et saumon fumé, agrémenté d'une sauce légèrement crémée au vin blanc. Re...	**$28.00**

Secondi

ITEM	PRICE
Milanese Traditional chicken milanese, arugula, cherry tomatoes, shaved parmigiano and balsamic reduction.	**$31.00**
Salmone Saumon des Îles Féroé accompagné d'une purée de petits pois verts, haricots fava croquants, oignons rôtis au four, avec...	**$39.00**
Branzino al Cartoccio Filet de bar méditerranéen enveloppé et rôti au four, accompagné de pommes de terre Yukon Gold et de tomates cerises. Re...	**$39.00**
Tagliata di Manzo sliced sirloin steak 12oz, choice of one side	**$44.00**
L'Hamburger Un mélange de côtes courtes juteuses, garnies de taleggio fondant, de bacon croustillant et de confit d'oignon rouge. Ac...	**$25.00**
Pollo con Radicchio, Noci e Zucca Poulet grillé accompagné de courge musquée rôtie, radicchio croquant et noix grillées, le tout arrosé d'une vinaigrette...	**$29.00**

Contorni

ITEM	PRICE
Cavolini Choux de Bruxelles croustillants accompagnés de bacon grillé.	**$13.00**
Patate Arrosto Oven roasted potatoes and herbs.	**$13.00**
Spinaci al limone Épinards sautés avec une touche de citron, relevés d'ail et d'huile d'olive extra vierge. Une combinaison simple et rafr...	**$13.00**
Pollo Poitrine de poulet patrimonial local rôtie	**$13.00**

ITEM	PRICE
Cavolfiore al Forno baked cauliflower, paprika, capers, hazelnuts, raisins	**$13.00**
Salmone (Contorni) Faux-filet de saumon biologique écossais cuit au four	**$13.00**
Cime di Rapa Brocoli rabe sauté avec une touche de poivre noir et parsemé de Pecorino Romano.	**$13.00**
Asparagi Pointes d’asperges grillées, parsemées d'herbes fraîches.	**$13.00**

Dolci

ITEM	PRICE
Tiramisù Grandma's traditional recipe and cocoa powder.	**$13.00**
Torta Cioccolato E Nocciola chocolate cake, hazelnut cream, crunchy dark chocolate	**$15.00**
Tortino al Cioccolato (gluten-free) homemade cocoa and almond flour cake, vanilla gelato	**$15.00**
Cheesecake cheesecake topped with wild berry sauce	**$15.00**
Torta di Mele Une croûte de pâtisserie faite maison accueille des tranches de pommes délicatement disposées, le tout accompagné d'une...	**$15.00**
Delizia Al Limone sponge cake filled with lemon cream, limoncello syrup	**$15.00**

Felice Products

ITEM	PRICE
Balsamic Vinegar Villa Manodori -8.5 oz Villa Manodori Balsamic vinegar is the labor of Massimo Bottura, Chef Patron of the three Michelin star restaurant Oster...	**$49.00**
Villa Grimelli Chianti Aged Italian Red Wine Vinegar This new single vineyard line embraces the more regional wines of Italy, allowing creative chefs and consumers all over...	**$19.00**
Felice Extra Virgin Olive Oil	**$28.00**

Brunch

ITEM	PRICE
Omelette Vegetariana Zucchini, goat cheese, spinach, and Pachino tomato.	**$16.00**
Crostone con Avocado Chopped avocado, poached eggs, sunflower seed toast, pickled red onions, roasted potatoes, and mixed greens.	**$17.00**
Bacon (side)	**$7.00**
Uova al Forno Deux œufs cuits au four accompagnés de saucisse italienne douce, champignons porcini, mozzarella de bufflonne, huile de...	**$16.00**