

pricelisto

FELICE

Felice

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

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 false	\$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

ITEM	PRICE
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
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

ITEM	PRICE
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 false	\$49.00
Villa Grimelli Chianti Aged Italian Red Wine Vinegar false	\$19.00
Felice Extra Virgin Olive Oil false	\$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) false	\$7.00
Uova al Forno Deux œufs cuits au four accompagnés de saucisse italienne douce, champignons porcini, mozzarella de bufflonne, huile de...	\$16.00