



Menu



Via De Amicis 18 - Porto Cesareo - The

We welcome you to our restaurant - pizzeria "Felix"

At your service since 2000, we have been carrying on the culinary tradition of generations, offering an authentic and unforgettable experience.

Our cuisine reflects a love of fresh, high-quality ingredients, expertly combined to create dishes that will delight your senses.

ALLERGENS

CUSTOMER IS REQUESTED TO INFORM THE DINING ROOM STAFF OF THE NEED TO CONSUME FOOD FREE FROM ALLERGENIC SUBSTANCES BEFORE ORDERING

DECLARATION OF CORRECT APPLICATION OF THE PRINCIPLES OF THE HACCP METHOD

PRODUCTS MARKED WITH AN ASTERISK ARE FROZEN

PRODUCTS MARKED WITH TWO ASTERISKS BASED ON SEASONALITY MAY HAVE BEEN KILLED



0833 560509
3339468643

Aperitif

1. Crodino	€ 4
2. Glass of Prosecco	€ 4
3. Aperol Spritz	€ 7
4. Campari soda and Prosecco	€ 7
5. Limoncello Spritz	€ 8
6. Gin Tonic o Lemon (Gin Mare)	€ 10

Appetizers

7. Salento Pittule	€ 3
8. French fries*	€ 4
9. Potato croquettes**	€ 5
10. Meatballs**	€ 6
11. Small calzone with cime di rapa	€ 8
12. Land mixed fry**	€ 10

Appetizers

13. Raw black mussels	€ 7
14. Marinated Anchovies	€ 8
15. Mussels gratin	€ 10
16. Peppered with mussels	€ 10
17. Raw ham with burrata	€ 10
18. Octopus meatballs*	€ 10
19. Seafood salad*	€ 14
20. Salmon carpaccio	€ 14
21. Octopus, cherry tomato and rocket salad*	€ 15
22. Seafood salad (Price may vary - subject to availability - upon request)	€ 18
23. Mixed seafood*	€ 25

Main courses

24. Orecchiette with tomato sauce	€ 8
25. Orecchiette with tomato sauce and ricotta cheese	€ 10
26. Orecchiette with cime di rapa	€ 12
27. Troccoli with mussels	€ 12
28. Troccoli with mussels and clams	€ 14
29. Seafood troccoli	€ 15
30. Seafood risotto (minimum two people)	€ 15
31. Gnocchi with shrimp and salmon	€ 15
32. Pasta stuffed with shellfish with yellow datterino tomatoes, straccoatella and basil	€ 18
33. Shellfish-filled pasta with yellow datterino tomatoes, stracciatella cheese, and basil	€ 18
34. Red shrimp-stuffed pasta with stracciatella, yellow cherry tomatoes, basil pesto, and fresh red shrimp.	€ 22
35. Paccheri with lobster	€ 24

Second courses of fish

36. Fried anchovies*	€ 10
37. Fried fish (whole fish mixed)	€ 14
38. Mixed frying* (squid and prawns)	€ 14
39. Roasted prawns* 5 pcs	€ 14
40. Grilled sea bream or sea bass 500/600g	€ 15
41. Frying of octopus*	€ 15
42. Octopus in "Pignata"	€ 15
43. Catalan-style baked salmon	€ 16

44. Roasted squid*	€ 16
45. Tuna steak	€ 18
46. Mixed grilled fish* (swordfish, prawns, squid)	€ 25

Second courses of meat

47. Chicken cutlet with chips*	€ 10
48. Sliced beef (arugula and parmesan)	€ 16
49. Beef steak	€ 18

Side dishes

50. Green salad	€ 4
51. Roast potatoes	€ 5
52. Mixed salad	€ 6
53. Grilled vegetables	€ 8

Special salads

54. Greek salad	tomatoes, feta, red onion, black olives, oregano	€ 9
55. Angry Salad	lettuce, radicchio, cucumber, tuna, rocket, cherry tomatoes	€ 9
56. Nicoise Salad	lettuce, cherry tomatoes, boiled potatoes, hard-boiled eggs, tuna, black olives, red onion, basil	€ 9
57. Caesar salad	lettuce, grilled chicken, croutons, parmesan shavings, yogurt sauce	€ 10
58. Gourmet caprese salad	cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil, rocket, black olives	€ 12
59. Fusion Salad	lettuce, salmon, avocado, corn, carrots, soy sauce	€ 12
60. Shrimp Salad	lettuce, avocado, shrimp, cherry tomatoes, rocket, salsa rosa	€ 12

Pizzas

61. Rosemary Focaccia	€ 3
62. Marinara tomato, garlic, oregano	€ 5
63. Margherita tomato, mozzarella	€ 6
64. Pizza chips* tomato, mozzarella, chips	€ 7
65. Diavola tomato, mozzarella, spicy salami	€ 8
66. Neapolitan tomato, mozzarella, capers, anchovies	€ 8
67. Sausages and chips* tomato, mozzarella, sausage and chips	€ 8
68. Ham and mushrooms tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms	€ 8
69. Sausage tomato, mozzarella, sausage	€ 8
70. Sweet salami tomato, mozzarella, sweet salami	€ 8
71. Cesarina tomato, mozzarella, rocket, raw ham	€ 9
72. Raw ham and cream tomato, mozzarella, cream, raw ham	€ 9
73. Capricious Tomato, mozzarella, cooked ham, capers, artichokes and fresh mushrooms	€ 9
74. Crude girl piadina base, cherry tomatoes, mozzarella, rocket (all raw)	€ 9
75. Four cheeses tomato, mozzarella, mixed cheeses, gorgonzola	€ 9
76. Four seasons tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives	€ 9
77. Tasty tomato, mozzarella, mixed cured meats, mushrooms	€ 9
78. Tuna and onion tomato, mozzarella, tuna, onion	€ 9
79. Porcini tomato, mozzarella, porcini mushrooms	€ 9

80. Peasant	tomato, mozzarella, courgettes, aubergines, onions and peppers	€ 9
81. Hoax	tomato, buffalo mozzarella	€ 9
82. Speck and scamorza	tomato, mozzarella, speck, scamorza	€ 9
83. Friarielli	white base, mozzarella, sausage, provola, broccoli rabe	€ 10
84. Arianna	tomato, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan	€ 10
85. Burrata	tomato, mozzarella, burrata, tomatoes, basil	€ 10
86. Fischerman	tomato, mozzarella, smoked scamorza, vodka, salmon	€ 12
87. Ionian	tomato, mozzarella, mixed seafood	€ 13

Special pizzas

88. 'Felix	tomato, mozzarella, spicy salami, tuna, onion, olives	€ 10
89. 'Nduja	white pizza, mozzarella, nduja, mixed mushrooms, rocket	€ 12
90. Mediterranean	white pizza, dried tomatoes, buffalo mozzarella, black olives, capers, oregano and fresh basil	€ 12
91. Giallorossi	white pizza, buffalo mozzarella, yellow datterino, red datterino, cured ham and basil	€ 12
92. Mortacchio	white pizza, mozzarella, stracciatella, mortadella, pistachio grains	€ 13
93. Martina	white pizza, buffalo mozzarella, yellow cherry tomatoes, Martina Franca capocollo, rocket	€ 12
94. Montanara	white pizza, speck, mozzarella, gorgonzola, walnuts and honey	€ 13
Mozzarella Extra (Double): Supplement		€ 1,50

Types of dough:

- Traditional
- You have 7 cereals (100%) + € 1.50
- Gluten-free + €2.00 (only for diets and highly digestible products)
- Vegetable carbon + €2.00

Dessert

95. Lemon sorbet*	€ 3
96. Artisanal spumoncini	€ 5
97. Chocolate or pistachio and chocolate soufflé	€ 5
98. Homemade cake* (subject to availability)	€ 5

Drinks

99. Water 0.75 l	€ 2
100. Drinks (Coca Cola, Fanta, etc.)	€ 2,50

Bottled beer

101. Red 33cl	€ 4
102. Ceres 33cl	€ 4
103. Tennent's 33cl	€ 4

Draft beer

104. Raffo	0,20 cl	€ 3	0,40 cl	€ 5
105. Raw Raffo	0,20 cl	€ 3	0,40 cl	€ 5

Sparkling wine on tap

108. Sparkling Rosé "Rabosello"

¼ liter	€ 4
½ liter	€ 7
1 liter	€ 12

109. Sparkling white

¼ liter	€ 4
½ liter	€ 7
1 liter	€ 12

Coffee and digestive

110. Coffee	€ 1
111. Amaro	€ 3,50
112. Grappa	€ 3,50

Vermentino

IGP - SALENTO
BIANCO

CANTINA:

Vecchia Torre

UVE:

100% Vermentino

TITOLO ALCOLOMETRICO:

12,50% vol.

COLORE:

giallo paglierino tenui riflessi verdolini

PROFUMI:

molto intenso con delicate note agrumate, di salvia ed erbe mediterranee

PALATO:

armonico e sapido, con una piacevole mineralità



€18

Briosè

IGP - SALENTO
BIANCO FRIZZANTE

CANTINA:

Vecchia Torre

UVE:

60% Bombino, 20% Chardonnay, 20% Trebbiano

TITOLO ALCOLOMETRICO:

11,50% vol.

COLORE:

Giallo paglierino tenue

PROFUMI:

fruttato con piacevole sentore di crosta di pane e lieviti

PALATO:

pieno, fresco, con finale morbido



€18

Leverano Bianco

DOP - SALENTO
BIANCO

CANTINA:

Vecchia Torre

UVE:

70% Malvasia bianca, 30% Vermentino

TITOLO ALCOLOMETRICO:

12% vol.

COLORE:

Giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMI:

delicato, sapido, leggera vena fruttata con sentori di mela verde

PALATO:

asciutto, fresco, sapido, con buona persistenza



1/4 calice €4 - €18

Cuccimannè

IGP - SALENTO
VERDECA

CANTINA:

Feudi di Guagnano

UVE:

100% Verdeca

TITOLO ALCOLOMETRICO:

12,50% vol.

COLORE:

verdolino

PROFUMI:

fragranze di mela verde, timo e anice

PALATO:

In bocca esprime carattere, equilibrio e finezza



€18

Calavibe

IGP - SALENTO
BIANCO

CANTINA:

Feudi di Guagnano

UVE:

100% Vermentino IGP

TITOLO ALCOLOMETRICO:

12,50% vol.

COLORE:

giallo paglierino

PROFUMI:

delicate note di fiori bianchi che si mescolano a profumi di frutta fresca

PALATO:

mela verde e polpa di pera. Sapore secco e piacevolmente fresco



€18

Enimì

IGP - FIANO SALENTO
BIANCO

CANTINA:

Tenuta Polimena

UVE:

Fiano

TITOLO ALCOLOMETRICO:

13% vol.

COLORE:

Giallo Paglierino con riflessi verdolini

PROFUMI:

Elegante e intenso, note di fiori bianchi, agrumi limone e pompelmo, frutta a polpa gialla, leggere sfumature di miele e mandorla

PALATO:

Fresco e armonico, con una buona sapidità e una struttura equilibrata. La persistenza aromatica è lunga, con un finale che richiama le note agrumate e minerali



€22

Pinot Grigio

PUGLIA IGP
Bianco

CANTINA:
Paololeo

UVE:

Pinot Grigio

TITOLO ALCOLOMETRICO:

12,50% vol.

COLORE:

Colore giallo paglierino brillante

PROFUMI:

delicati aromi di mela verde e pera, con sfumature di timo ed erbe aromatiche mediterranee

PALATO:

gusto fresco e leggero, molto piacevole. Ben equilibrato in acidità e morbidezza



€18

Battigia

SALENTO IGP
Chardonnay

CANTINA:
Paololeo

UVE:

Chardonnay

TITOLO ALCOLOMETRICO:

13% vol.

COLORE:

giallo paglierino dai riflessi verdolini.

PROFUMI:

delicate percezioni olfattive che ricordano il frutto della pesca, mango ed ananas.

PALATO:

al gusto propone una stuzzicante freschezza che viene armonizzata dalla piacevolissima morbidezza del vino



€22

Negroamaro

IGP - SALENTO
Rosato

CANTINA:
Vecchia Torre

UVE:

100% Negroamaro

TITOLO ALCOLOMETRICO:

12,50% vol.

COLORE:

Rosa ciliegia tenue

PROFUMI:

intenso e delicato con sfumature di ciliegie e lamponi

PALATO:

morbido, sapido con persistenza fruttata



€18

Leverano Rosato

DOP - SALENTO
Rosato

CANTINA:
Vecchia Torre

UVE:

80% Malvasia bianca, 30% Vermentino

TITOLO ALCOLOMETRICO:

12,50% vol.

COLORE:

Rosa brillante con riflessi violacei

PROFUMI:

intenso e delicato con sfumature di lamponi

PALATO:

morbido, sapido



1/4 calice €4 - €18

Cuccimannè

IGP - SALENTO
Susumaniello Rosato

CANTINA:
Feudi di Guagnano

UVE:

100% Susumaniello

TITOLO ALCOLOMETRICO:

12,50% / 13% vol.

COLORE:

rosa tenue

PROFUMI:

sentori floreali misti a frutti freschi mediterranei

PALATO:

note di ribes e lampone



€18

Tramari

IGP - SALENTO
Rosato

CANTINA:
San Marzano

UVE:

100% Primitivo

TITOLO ALCOLOMETRICO:

12,50% vol.

COLORE:

rosa tenue

PROFUMI:

intenso e persistente di macchia mediterranea con sentori di ciliegia e lampone

PALATO:

fresco ed elegante, equilibrato



€20

Calafuria

IGP - SALENTO
Rosato

CANTINA:
Tormaresca

UVE:

100% Negroamaro

TITOLO ALCOLOMETRICO:

12,50% vol.

COLORE:

rosa canina

PROFUMI:

note fruttate e agrumate di pompelmo
rosa, ananas, pesca bianca con sensazioni
floreali di gelsomino e rosa

PALATO:

gradevolmente
fresco, contraddistinto da
un'ottima persistenza aromatica
e da una delicata sapidità

€22



Susumaniello Rosè

IGP PUGLIA
Rose'

CANTINA:
Paololeo

UVE:

Susumaniello

TITOLO ALCOLOMETRICO:

12,50% vol.

COLORE:

colore rosa tenue

PROFUMI:

profumi fragrante e delicato, con
sentori di frutti rossi e note
esotiche

PALATO:

gusto pieno, rotondo, con buona acidità e
sentori speziati che rimangono in bocca.
Finale piacevole, fresco e fruttato

€24



Enimi

ROSE' SALENTO IGP
Rose'

CANTINA:
Tenuta Polimena

UVE:

Negroamaro

TITOLO ALCOLOMETRICO:

13% vol.

COLORE:

Rosa tenue

PROFUMI:

Bouquet intenso e fragrante, con note di fragolina di
bosco, ciliegia, melograno e lampone. Possono
emergere anche sentori floreali di rosa e violetta, con
un tocco di agrumi ed erbe mediterranee

PALATO:

Fresco, equilibrato e morbido, con una piacevole
acidità che esalta la bevibilità. Il finale è lungo e
fruttato, con una leggera sapidità che dona
eleganza

€22



Pianerosse

NEGROAMARO
Rosato negroamaro

CANTINA:
Paololeo

UVE:

Negroamaro

TITOLO ALCOLOMETRICO:

12% vol.

COLORE:

rosa medio intenso

PROFUMI:

Espressivo, floreale e di frutti rossi, in
particolare ciliegia e lampone

PALATO:

Secco, rotondo ed equilibrato, con
acidità appropriata e un retrogusto
piacevolmente fruttato

€18



Aka

IGP - SALENTO
Rosato

CANTINA:
Produttori di Manduria

UVE:

100% Primitivo

TITOLO ALCOLOMETRICO:

13% vol.

COLORE:

Rosa corallo, cristallino

PROFUMI:

Fruttato fragrante con sentori di
mela rossa, fragoline di bosco
fresche e lampone

PALATO:

Secco, morbido e con una
piacevole sensazione di
freschezza. Finale lungo e
persistente

€20



Calavibe

IGP - SALENTO
Rosato

CANTINA:
Feudi di Guagnano

UVE:

100% Primitivo

TITOLO ALCOLOMETRICO:

11,50% vol.

COLORE:

Colore rosa tenue con riflessi
brillanti

PROFUMI:

Profumi intensi di frutti rossi, con note di
ciliegia e sfumature minerali tipiche del
terroir salentino

PALATO:

Al palato è fresco, sapido e
piacevolmente agrumato, con un
finale leggero che invita al sorso
successivo

€18



Solmarea

ROSATO NEGROAMARO
Rosato

CANTINA:
Cantolio

UVE:

Susumaniello, negroamaro

TITOLO ALCOLOMETRICO:

12% vol.

COLORE:

rosa tenue brillante

PROFUMI:

sensazioni di frutta rossa di bosco per poi dare spazio ad un'aria agrumata

PALATO:

delicato, ma poi sapidità e freschezza si fanno largo, di grande beva e versatilità



€18

Leverano Rosso

DOP - SALENTO
Rosso

CANTINA:
Vecchia Torre

UVE:

85% Negroamaro, 15% Malvasia nera

TITOLO ALCOLOMETRICO:

13% vol.

COLORE:

rosso rubino tendente con gli anni ad assumere riflessi granata

PROFUMI:

vinoso, intenso, ampio e persistente

PALATO:

caldo, vellutato e con piacevole retrogusto amarognolo



¼ calice €4 - €18

Salice Salentino Riserva

DOP - SALENTO
Rosso

CANTINA:
Vecchia Torre

UVE:

85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera

TITOLO ALCOLOMETRICO:

13,50% vol.

COLORE:

rosso granato con riflessi aranciati

PROFUMI:

aromi di grande intensità con sentori di mora e note dolci di cacao e vaniglia

PALATO:

equilibrato, ricco in corpo e struttura



€18

Barocco Reale

IGP - SALENTO
Rosso Barricato

CANTINA:
Vecchia Torre

UVE:

100% Primitivo

TITOLO ALCOLOMETRICO:

14,50% vol.

COLORE:

rosso porpora scuro

PROFUMI:

intensi con sentori di frutti rossi ben maturi

PALATO:

caldo, robusto e leggermente morbido



€25

15,0 Di Mare

DOP - SALENTO
Rosso - Primitivo di Manduria

CANTINA:
Cantolio

UVE:

100% Primitivo

TITOLO ALCOLOMETRICO:

15% vol.

COLORE:

rosso rubino intenso

PROFUMI:

ricorda la liquirizia, i frutti di bosco e la vaniglia

PALATO:

si presenta robusto, con tannini equilibrati e di grande persistenza



€22

Enimì

IGP - SALENTO
Rosato

CANTINA:
Tenuta Polimena

UVE:

Negroamaro

TITOLO ALCOLOMETRICO:

14,50% vol.

COLORE:

Rosso Rubino dai riflessi violacei, che con il tempo possono virare verso il granato

PROFUMI:

Profumo piacevole intenso e fruttato con sentori di frutti rossi maturi, come mirtillo e mora selvatica

PALATO:

Al palato è pieno, avvolgente e ben strutturato, con tannini morbidi e una piacevole freschezza che bilancia la morbidezza del frutto



€22



Sant'orsola

DOC - MILLESIMATO
Prosecco

CANTINA:
Sant'Orsola

UVE:
glera ed altri vitigni autorizzati
TITOLO ALCOLOMETRICO:
10,50% vol.
COLORE:
giallo paglierino

PROFUMI:
fini e persistenti

PALATO:
extra secco e piacevolmente
fruttato

€20



Rocca rosa

DOC - VENETO
Prosecco

CANTINA:
Rocca Rossa

UVE:
glera
TITOLO ALCOLOMETRICO:
11% vol.
COLORE:
giallo paglierino

PROFUMI:
morbido, con piacevoli note di
mele e pere

PALATO:
leggero con note di pesca bianca, pera e
mela, con un leggero accenno di miele

€18



Cantolio Golden Moscato

VINO SPUMANTE DOLCE

CANTINA:

Cantolio

UVE:
Moscato

TITOLO ALCOLOMETRICO:

6,5% vol.

COLORE:

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati

PROFUMI:

Aromatico e intenso, con note floreali e sentori di
frutta fresca, pesca bianca e agrumi

PALATO:

Dolce, fresco e armonico, con piacevole aromaticità
e perlage delicato

€20



Moët & Chandon Impèrial

CHAMPAGNE BRUT

CANTINA:
Moët & Chandon

UVE:
Pinot Noir 30-40%, Pinot Meunier 30-40%,
Chardonnay 20-30%

TITOLO ALCOLOMETRICO:
12% vol.

COLORE:
Giallo paglierino intenso con sfumature verdi e
dorate e perlage fine

PROFUMI:
Fresco e brioso, con note di agrumi, frutta bianca e
nocciole su uno sfondo minerale e leggermente
tostato

PALATO:
Succoso, fresco e vivace, ricco di aromi leggermente
dolci di frutta e miele

€100



Laurent Perrier

CHAMPAGNE BRUT

CANTINA:
Laurent Perrier

UVE:
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

TITOLO ALCOLOMETRICO:
12% vol.

COLORE:
Giallo dorato brillante, perlage
fine e persistente

PROFUMI:
Profumi eleganti e intensi di frutta a polpa
gialla, agrumi, note di lievito e pane caldo,
cenni floreali e di pasticceria

PALATO:
Al palato è avvolgente e minerale,
ricco di aromi freschi, equilibrato e con
lunga persistenza

€120



FELIX

RISTORANTE
PIZZERIA





LOOKING FOR ACCOMMODATION IN PORTO CESAREO FOR
YOUR NEXT HOLIDAY?

WE HAVE THE RIGHT SOLUTION FOR YOU!
VISIT OUR FACILITIES

B&B Felix



Felix rooms & apartments

