



Menù



Via De Amicis 18 - Porto Cesareo - Le

Vi diamo il benvenuto nel nostro
ristorante - pizzeria "Felix"

Dal 2000 al vostro servizio, portiamo avanti la tradizione culinaria da generazioni, offrendo un'esperienza autentica e indimenticabile.

La nostra cucina riflette l'amore per gli ingredienti freschi e di alta qualità, combinati con maestria per creare piatti che delizieranno i vostri sensi.

We welcome you to our restaurant - pizzeria "Felix"

At your service since 2000, we have been carrying on the culinary tradition for 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.

ALLERGENI

IL CLIENTE E' PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA
NECESSITA' DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI SOSTANTE ALLERGENICHE
PRIMA DELL'ORDINAZIONE

THE CUSTOMER IS REQUESTED TO COMMUNICATE TO ROOM STAFF THE NECESSITY TO
CONSUME FOODS FREE OF ALLERGENIC SUBSTANCES BEFORE ORDERING

DICHIARAZIONE DI CORRETTA APPLICAZIONE DEI PRINCIPI DEL METODO HACCP

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO, SONO SURGELATI

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON DUE ASTERISCHI IN BASE ALLA STAGIONALITA'
POSSONO ESSERE STATI ABBATTUTI

DECLARATION OF CORRECT APPLICATION OF THE PRINCIPLES OF THE HACCP METHOD

PRODUCTS MADE WITH AN ASTERISK, THEY ARE FROZEN

PRODUCTS INDICATED WITH TWO ASTERISKS DEPENDING ON SEASONALITY THEY MAY HAVE
BEEN CUT DOWN



0833 560509
3339468643



Aperitivo Aperitif

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

Stuzzichini Appetizers

7 Pittule salentine	€ 3
8 Patatine fritte* French fries*	€ 4
9 Crocchette di patate** Potato croquettes**	€ 5
10 Polpette di carne** Meatballs**	€ 6
11 Calzoncini alle cime di rapa Small calzone with cime di rapa	€ 8
12 Frittino misto terra** Land mixed fry**	€ 10

Antipasti Appetizers

13 Cozze nere crude Raw black mussels	€ 7
14 Alici Marinate Marinated anchovies	€ 8
15 Cozze gratin Mussels gratin	€ 10
16 Impepata di cozze Peppered with mussels	€ 10
17 Prosciutto crudo con burrata Raw ham with burrata cheese	€ 10
18 Polpette di polpo* Octopus meatballs*	€ 10
19 Insalata di mare* Seafood salad*	€ 14
20 Carpaccio di salmone Salmon carpaccio	€ 14
21 Insalata di polpo pomodorini e rughetta* Octopus salad cherry tomatoes and rocket salad*	€ 15
22 Frutti di mare (il prezzo potrebbe subire variazioni - soggetto a disponibilità - su richiesta) Seafood (the price may vary - subject to availability - on request)	€ 18
23 Misto mare* Mixed sea	€ 25

Primi

Main courses

- | | | |
|----|---|------|
| 24 | Orecchiette al pomodoro
Orecchiette with tomato sauce | € 8 |
| 25 | Orecchiette al pomodoro con cacio ricotta
Orecchiette with tomato sauce and ricotta cheese | € 10 |
| 26 | Orecchiette alle cime di rapa
Orecchiette with cime di rapa | € 12 |
| 27 | Troccoli alle cozze
Troccoli with mussels | € 12 |
| 28 | Troccoli cozze e vongole
Troccoli with mussels and clams | € 14 |
| 29 | Troccoli alla pescatora
Seafood troccoli | € 15 |
| 30 | Risotto alla pescatora (minimo due persone)
Seafood risotto (minimum two portions) | € 15 |
| 31 | Gnocchi gamberi e salmone
Gnocchi with shrimps and salmon | € 15 |
| 32 | Gnocchetti viola con gamberetti, datterino rosso, basilico e burrata
Purple gnocchi with shrimps, red datterino tomatoes, basil and burrata | € 18 |
| 33 | Pasta ripiena ai crostacei con datterino giallo, stracciatella e basilico
Pasta stuffed with shellfish with yellow datterino tomatoes, stracciatella and basil | € 18 |
| 34 | Pasta ripiena al gambero rosso con stracciatella, datterino giallo, pesto di basilico e gamberi rossi freschi
Red shrimp-stuffed pasta with stracciatella, yellow cherry tomatoes, basil pesto, and fresh red shrimp. | € 22 |
| 35 | Paccheri all'astice
Paccheri with lobster | € 24 |

Secondi di pesce

Second courses of fish

- | | | |
|----|--|------|
| 36 | Alici fritte*
Fried anchovies* | € 10 |
| 37 | Frittura di paranza (mix di pesciolini interi)
Fried fish (whole fish mixed) | € 14 |
| 38 | Frittura mista* (gamberi e calamari)
Mixed frying* (squid and prawns) | € 14 |
| 39 | Gamberoni arrosto* 5 pz
Roasted prawns* 5 pz | € 14 |
| 40 | Orata o spigola alla griglia 500/600g
Grilled sea bream or sea bass | € 15 |
| 41 | Frittura di polpo*
Frying of octopus* | € 15 |
| 42 | Polpo alla pignata*
Octopus in "Pignata" | € 15 |
| 43 | Salmone al forno alla catalana
Catalan-style baked salmon | € 16 |

- | | | |
|----|---|------|
| 44 | Calamaro arrosto*
Roasted squid* | € 16 |
| 45 | Bistecca di tonno
Tuna steak | € 18 |
| 46 | Grigliata mista di pesce* (pesce spada,gamberoni,calamaro)
Mixed grilled fish* (swordfish,prawns,squid) | € 25 |

Secondi di carne

Second courses of meat

- | | | |
|----|---|------|
| 47 | Cotoletta di pollo con patatine*
Chicken cutlet whit chips* | € 10 |
| 48 | Tagliata di manzo (rucola e grana)
Sliced beef (arugula and parmesan) | € 16 |
| 49 | Bistecca di manzo
Beef steak | € 18 |

Contorni

Side dishes

- | | | |
|----|---|-----|
| 50 | Insalata verde
Green salad | € 4 |
| 51 | Patate al forno
Roast potatoes | € 5 |
| 52 | Insalata mista
Mixed salad | € 6 |
| 53 | Verdura alla griglia
Grilled vegetables | € 8 |

Insalate speciali

Special salads

- | | | |
|----|---|------|
| 54 | Insalata Greca pomodori,feta,cipolla rossa,olive nere,origano
Greek salad tomatoes,feta cheese,red onion,black olives,oregano | € 9 |
| 55 | Insalata Arrabbiata lattuga,radicchio,cetriolo,tonno,rughetta,pomodorini
Arrabbiata salad lettuce,radicchio,cucumber,tuna,rocket,cherry tomatoes | € 9 |
| 56 | Insalata Nizzarda lattuga,pomodorini,patate lesse,uova sode,tonno,olive nere,cipolla rossa,basilico
Nicoise salad lettuce,cherry tomatoes,boiled potatoes,boiled eggs,tuna,black olives,red onion,basil | € 9 |
| 57 | Insalata Caesar lattuga,pollo grigliato,crostini,scaglie di grana,salsa yogurt
Caesar salad lettuce,grilled chicken,croutons,grana cheese shavings,yogurt sauce | € 10 |
| 58 | Insalata caprese Gourmet pomodorini,mozzarella di bufala,basilico,rughetta,olive nere
Caprese gourmet salad cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil, rocket, black olives | € 12 |
| 59 | Insalata Fusion lattuga,salmone,avocado,mais,carote,salsa di soia
Fusion salad lettuce,salmon,avocado,corn,carrots,soy sauce | € 12 |
| 60 | Insalata Gamberosa lattuga,avocado,gamberetti,pomodorini,rughetta,salsa rosa
Gamberosa salad lettuce,avocado,shrimp,cherry tomatoes,rocket,pink sauce | € 12 |

Pizze

Pizzas

61 Focaccia al rosmarino		€ 3
Rosemary focaccia		
62 Marinara	pomodoro,aglio,origano tomato,garlic,oregano	€ 5
63 Margherita	pomodoro,mozzarella tomato,mozzarella	€ 6
64 Pizza patatine*	pomodoro,mozzarella,patatine tomato,mozzarella,french fries	€ 7
65 Diavola	pomodoro,mozzarella,salame piccante tomato,mozzarella,spicy salami	€ 8
66 Napoletana	pomodoro,mozzarella,capperi,acciughe tomato,mozzarella,capers,anchovies	€ 8
67 Wurstel e patatine*	pomodoro,mozzarella,wurstel e patatine tomato,mozzarella,wurstel and french fries	€ 8
68 Cotto e funghi	pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,funghi tomato,mozzarella,cooked ham,mushrooms	€ 8
69 Salsiccia	pomodoro,mozzarella,salsiccia tomato,mozzarella,sausage	€ 8
70 Salame dolce	pomodoro,mozzarella,salame dolce tomato,mozzarella,sweet salami	€ 8
71 Cesarina	pomodoro,mozzarella,rughetta,prosciutto crudo tomato,mozzarella,rocket,raw ham	€ 9
72 Crudo e panna	pomodoro,mozzarella,panna,prosciutto crudo tomato,mozzarella,cream,raw ham	€ 9
73 Capricciosa	pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,capperi,carciofi e funghi freschi tomato,mozzarella,cooked ham,capers,artichokes and mushrooms	€ 9
74 Crudaiola	base piadina,pomodorini,mozzarella,rughetta (tutto a crudo) piadina base,tomato,mozzarella,arugula (all out of the oven)	€ 9
75 Quattro formaggi	pomodoro,mozzarella,formaggi misti,gorgonzola tomato,mozzarella,mixed cheese,gorgonzola	€ 9
76 Quattro stagioni	pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,funghi,carciofi,olive tomato,mozzarella,cooked ham,mushrooms,artichokes,olives	€ 9
77 Sfiziosa	pomodoro,mozzarella,salumi misti,funghi tomato,mozzarella,mixed cured meats,mushrooms	€ 9
78 Tonno e cipolla	pomodoro,mozzarella,tonno,cipolla tomato,mozzarella,tuna,onion	€ 9
79 Porcini	pomodoro,mozzarella,funghi porcini tomato,mozzarella,porcini mushrooms	€ 9

80 Contadina	pomodoro,mozzarella,zucchine,melanzane,cipolla e peperoni tomato,mozzarella,courgettes, aubergines, onions and peppers	€ 9
81 Bufala	pomodoro,mozzarella di bufala tomato,buffalo mozzarella	€ 9
82 Speck e scamorza	pomodoro,mozzarella,speck,scamorza tomato,mozzarella,speck,scamorza	€ 9
83 Friarielli	base bianca,mozzarella,salsiccia,provola,friarielli white base,mozzarella,sausage,provola,friarielli	€ 10
84 Arianna	pomodoro,mozzarella,bresaola,rughetta,grana tomato,mozzarella,bresaola,rocket,parmesan	€ 10
85 Burrata	pomodoro,mozzarella,burrata,pomodori,basilico tomato,mozzarella,burrata,tomatoes,basil	€ 10
86 Fischerman	pomodoro,mozzarella,scamorza affumicata,vodka,salmone tomato,mozzarella,smoked scamorza,vodka,salmon	€ 12
87 Jonica	pomodoro,mozzarella,misto mare tomato,mozzarella,seafood	€ 13

Pizze speciali

Special pizzas

88 'Felix	pomodoro,mozzarella,salame piccante,tonno,cipolla,olive tomato,mozzarella,spicy salami,tuna,onion,olives	€ 10
89 'Nduja	pizza bianca,mozzarella,nduja,funghi misti,rughetta white pizza,mozzarella,nduja,mixed mushrooms,arugula	€ 12
90 Mediterranea	pizza bianca,pomodori secchi,mozzarella di bufala,olive nere, capperi,origano e basilico fresco White pizza, sun-dried tomatoes, buffalo mozzarella, black olives, capers, oregano, and fresh basil	€ 12
91 Giallorossa	pizza bianca,mozzarella di bufala,datterino giallo, datterino rosso,prosciutto crudo e basilico white pizza,buffalo mozzarella,yellow datterino,red datterino,raw hand and basil	€ 12
92 Mortacchio	pizza bianca,mozzarella,stracciatella,mortadella, granella di pistacchio white pizza,mozzarella,stracciatella cheese,mortadella,chopped pistachios	€ 13
93 Martina	pizza bianca,mozzarella di bufala,datterini gialli, capocollo di martina franca,rucola white pizza,buffalo mozzarella,yellow datterini,capocollo from Martina Franca,arugula	€ 12
94 Montanara	pizza bianca,speck,mozzarella,gorgonzola,noci e miele white pizza,speck,mozzarella,gorgonzola,walnuts and honey	€ 13

Mozzarella Extra (Doppia): Supplemento
Extra Mozzarella (Double): Additional

€ 1,50

Tipi di impasti:

types of dough

- Tradizionale
- Ai 7 cereali (100%) + € 1,50
- Senza glutine + € 2,00 (solo per diete ed alta digeribilità)
- Carboni vegetali + € 2,00

Dessert

- | | | |
|----|---|-----|
| 95 | Sorbetto al limone* | € 3 |
| | Lemon sorbetto* | |
| 96 | Spumoncini artigianali | € 5 |
| | Artisanal ice creams | |
| 97 | Souffle al cioccolato o pistacchio e cioccolato | € 5 |
| | Chocolate souffle or pistacchio and chocolate | |
| 98 | Torta della casa* (secondo disponibilità) | € 5 |
| | House cake* (if available) | |

Bevande

Drinks

- | | | |
|-----|-------------------------------|--------|
| 99 | Acqua 0,75 l | € 2 |
| | Water | |
| 100 | Bibite (Coca Cola,Fanta ecc.) | € 2,50 |
| | Carbonated drinks | |

Birra in bottiglia

Bottled beers

- | | | |
|-----|----------------|-----|
| 101 | Rossa 33cl | € 4 |
| | Red | |
| 102 | Ceres 33cl | € 4 |
| 103 | Tennent's 33cl | € 4 |

Birra alla spina

Draft beers

- | | | | | | |
|-----|--------------|---------|-----|---------|-----|
| 104 | Raffo | 0,20 cl | € 3 | 0,40 cl | € 5 |
| 105 | Raffo Grezza | 0,20 cl | € 3 | 0,40 cl | € 5 |

Vino frizzante alla spina
Sparkling win on tap

108 Rosato frizzante "Rabosello"
Sparkling rosè "Rabosello"

¼ litro	€ 4
½ litro	€ 7
1 litro	€ 12

109 Bianco frizzante
Sparkling white wine

¼ litro	€ 4
½ litro	€ 7
1 litro	€ 12

Caffè e digestivo
Coffee and digestive

110 Caffè	€ 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





CERCHI ALLOGGIO A PORTO CESAREO
PER LE TUE PROSSIME VACANZE?

ABBIAMO LA SOLUZIONE CHE FA PER TE!
VISITA LE NOSTRE STRUTTURE

LOOKING FOR ACCOMMODATION IN PORTO CESAREO
FOR YOUR NEXT HOLIDAY?

WE HAVE THE RIGHT SOLUTION FOR YOU!
VISIT OUR PROPERTIES

B&B Felix



Felix rooms & apartments



felixristorantepizzeria.it