



Menu



Via De Amicis 18 - Porto Cesareo - Le

Bienvenue dans notre restaurant-pizzeria « Felix ».

À votre service depuis 2000, nous perpétuons la tradition culinaire de plusieurs générations, vous offrant une expérience authentique et inoubliable.

Notre cuisine reflète un amour des ingrédients frais et de grande qualité, savamment combinés pour créer des plats qui raviront vos sens.

ALLERGÈNES

IL EST PRIÉ AUX CLIENTS D'INFORMER LE PERSONNEL DE SALLE DE LEUR BESOIN DE CONSOMMER DES ALIMENTS EXEMPTS DE SUBSTANCES ALLERGÈNES AVANT DE PASSER LEUR COMMANDE.

DÉCLARATION DE LA BONNE APPLICATION DES PRINCIPES DE LA MÉTHODE HACCP

LES PRODUITS MARQUÉS D'UN ASTÉRISQUE SONT CONGELÉS.

LES PRODUITS MARQUÉS DE DEUX ASTÉRISQUES SELON LEUR SAISON PEUVENT ÊTRE MORT.



0833 560509
3339468643



Apéritif

Amuse-gueules

1. Crodino	4 €	7. Salento Pittule	3 €
2. Un verre de Prosecco	4 €	8. Frites*	4 €
3. Aperol Spritz	7 €	9. Croquettes de pommes de terre**	5 €
4. Campari avec du soda et du Prosecco	7 €	10. Boulettes de viande**	6 €
5. Spritz au limoncello	8 €	11. Petit calzone aux feuilles de navet	8 €
6. Gin Tonic ou Limón (Gin Mare)	10 €	12. Alevins terrestres mélangés**	10 €

Amuse-gueules

13. Moules noires crues	7 €
14. Anchois marinés	8 €
15. Moules gratinées	10 €
16. Éclaboussé de moules	10 €
17. Prosciutto avec burrata	10 €
18. Boulettes de poulpe*	10 €
19. Salade de fruits de mer*	14 €
20. Carpaccio de saumon	14 €
21. Salade de poulpe, tomates cerises et roquette*	15 €
22. Salade de fruits de mer	(Le prix peut varier, sous réserve de disponibilité, sur demande). 18 €
23. Fruits de mer assortis*	25 €

Platos principales

24. Orecchiette con salsa de tomate	8 €
25. Orecchiette con salsa de tomate y queso ricotta	10 €
26. Orecchiette con hojas de nabo	12 €
27. Trócoli con mejillones	12 €
28. Trócoli con mejillones y almejas	14 €
29. Troccoli de mariscos	15 €
30. Risotto de mariscos (mínimo dos personas)	15 €
31. Ñoquis con gambas y salmón	15 €
32. Pasta rellena de mariscos con tomates datterino amarillos, straccoatella y albahaca.	18 €
33. Pasta rellena de mariscos con tomates datterino amarillos, queso stracciatella y albahaca.	18 €
34. Pasta rellena de gambas rojas con stracciatella, tomates cherry amarillos, pesto de albahaca y gambas rojas frescas.	22 €
35. Paccheri con langosta	24 €

Segundos platos de pescado

36. Anchoas fritas*	10 €
37. Pescado frito (pescado entero mezclado)	14 €
38. Fritura mixta* (calamares y gambas)	14 €
39. Langostinos asados* 5 unidades	14 €
40. Dorada o lubina a la parrilla 500/600 g	15 €
41. Fritura de pulpo*	15 €
42. Pulpo en "Pignata"	15 €
43. Salmón al horno al estilo catalán	16 €

Plats principaux

24. Orecchiette à la sauce tomate	8 €
25. Orecchiette à la sauce tomate et ricotta	10 €
26. Orecchiette aux feuilles de navet	12 €
27. Troccoli aux moules	12 €
28. Troccoli aux moules et aux palourdes	14 €
29. Troccoli aux fruits de mer	15 €
30. Risotto aux fruits de mer (minimum deux personnes)	15 €
31. Gnocchis aux crevettes et au saumon	15 €
32. Pâtes farcies aux fruits de mer avec tomates jaunes datterino, stracotella et basilic.	18 €
33. Pâtes farcies aux fruits de mer avec tomates jaunes datterino, fromage straciatella et basilic.	18 €
34. Pâtes farcies aux crevettes rouges avec straciatella, tomates cerises jaunes, pesto au basilic et crevettes rouges fraîches.	22 €
35. Paccheri au homard	24 €

Plats principaux à base de poisson

36. Anchois frits*	10 €
37. Poisson frit (poissons entiers mélangés)	14 €
38. Poisson frit mixte* (calamars et crevettes)	14 €
39. Crevettes grillées* 5 unités	14 €
40. Dorade ou bar grillé 500/600 g	15 €
41. Poulpe frit*	15 €
42. La pieuvre dans « Pignata »	15 €
43. Saumon cuit au four à la catalane	16 €

44. Calamares asados*	16 €
45. Filete de atún	18 €
46. Pescado a la parrilla mixto* (pez espada, gambas, calamares)	25 €

Segundos platos de carne

47. Filete de pollo con patatas fritas*	10 €
48. Ternera en lonchas (rúcula y parmesano)	16 €
49. Filete de ternera	18 €

Guarniciones

50. Ensalada verde	4 €
51. Patatas asadas	5 €
52. Ensalada mixta	6 €
53. Verduras a la parrilla	8 €

Ensaladas especiales

54. Ensalada griega	tomates, queso feta, cebolla morada, aceitunas negras, orégano	9 €
55. Ensalada enojada	lechuga, radicchio, pepino, atún, rúcula, tomates cherry	9 €
56. Ensalada Niçoise	lechuga, tomates cherry, patatas cocidas, huevos duros, atún, aceitunas negras, cebolla roja, albahaca	9 €
57. Ensalada César	lechuga, pollo a la parrilla, picatostes, virutas de parmesano, salsa de yogur	10 €
58. Ensalada caprese gourmet	tomates cherry, mozzarella de búfala, albahaca, rúcula, aceitunas negras	12 €
59. Ensalada fusión	lechuga, salmón, aguacate, maíz, zanahorias, salsa de soja	12 €
60. Ensalada de camarones	lechuga, aguacate, camarones, tomates cherry, rúcula, salsa rosa	12 €

44. Calamars grillés*	16 €
45. Steak de thon	18 €
46. Assortiment de poissons grillés* (espadon, crevettes, calamars)	25 €

Plats principaux de viande

47. Filet de poulet avec frites*	10 €
48. Bœuf tranché (roquette et parmesan)	16 €
49. Steak de bœuf	18 €

Raccords

50. Salade verte	4 €
51. Pommes de terre au four	5 €
52. Salade composée	6 €
53. Légumes grillés	8 €

Salades spéciales

54. Salade grecque	tomates, feta, oignon rouge, olives noires, origan	9 €
55. Salade en colère	laitue, radicchio, concombre, thon, roquette, tomates cerises	9 €
56. Salade niçoise	laitue, tomates cerises, pommes de terre bouillies, œufs durs, thon, olives noires, oignon rouge, basilic	9 €
57. Salade César	laitue, poulet grillé, croûtons, copeaux de parmesan, sauce au yaourt	10 €
58. Salade Caprese gastronomique	tomates cerises, mozzarella de bufflonne, basilic, roquette, olives noires	12 €
59. Salade fusion	laitue, saumon, avocat, maïs, carottes, sauce soja	12 €
60. Salade de crevettes	laitue, avocat, crevettes, tomates cerises, roquette, sauce rose	12 €

Pizzas

61. Focaccia de romero	3 €
62. Marinara tomate, ajo, orégano	5 €
63. Margarita tomate, mozzarella	6 €
64. Papas fritas con sabor a pizza* tomate, mozzarella, patatas fritas	7 €
65. Diavola tomate, mozzarella, salami picante	8 €
66. Napolitano tomate, mozzarella, alcaparras, anchoas	8 €
67. Salchichas y patatas fritas* tomate, mozzarella, salchicha y patatas fritas	8 €
68. Jamón y champiñones tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones	8 €
69. Salchicha tomate, mozzarella, salchicha	8 €
70. Salami dulce tomate, mozzarella, salami dulce	8 €
71. Cesarina tomate, mozzarella, rúcula, jamón crudo	9 €
72. Jamón crudo y crema tomate, mozzarella, crema, jamón crudo	9 €
73. Caprichoso Tomate, mozzarella, jamón cocido, alcaparras, alcachofas y champiñones frescos.	9 €
74. Chica grosera Base de piadina, tomates cherry, mozzarella, rúcula (todo crudo)	9 €
75. Cuatro quesos tomate, mozzarella, mezcla de quesos, gorgonzola	9 €
76. Cuatro estaciones tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones, alcachofas, aceitunas	9 €
77. Sabroso tomate, mozzarella, embutidos variados, champiñones	9 €
78. Atún y cebolla tomate, mozzarella, atún, cebolla	9 €
79. Porcini tomate, mozzarella, setas porcini	9 €

Pizzas

61. Focaccia au romarin		3 €
62. Marinara	tomate, ail, origan	5 €
63. Margarita	tomate, mozzarella	6 €
64. Chips de pommes de terre au goût de pizza*	tomates, mozzarella, frites	7 €
65. Diavola	tomate, mozzarella, salami épicé	8 €
66. Napolitain	tomates, mozzarella, câpres, anchois	8 €
67. Saucisses et frites*	tomate, mozzarella, saucisse et frites	8 €
68. Jambon et champignons	tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons	8 €
69. Saucisse	tomate, mozzarella, saucisse	8 €
70. Salami doux	tomate, mozzarella, salami doux	8 €
71. Césarine	tomate, mozzarella, roquette, prosciutto	9 €
72. Prosciutto et crème	tomate, mozzarella, crème, prosciutto	9 €
73. Capricieux	Tomates, mozzarella, jambon cuit, câpres, artichauts et champignons frais.	9 €
74. Fille impolie	Base piadina, tomates cerises, mozzarella, roquette (le tout cru)	9 €
75. Quatre fromages	tomate, mozzarella, mélange de fromages, gorgonzola	9 €
76. Les Quatre Saisons	tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives	9 €
77. Savoureux	tomates, mozzarella, charcuterie assortie, champignons	9 €
78. Thon et oignon	tomate, mozzarella, thon, oignon	9 €
79. Cèpes	tomates, mozzarella, cèpes	9 €

80. Campesino	tomate, mozzarella, calabacines, berenjenas, cebollas y pimientos	9 €
81. Engaño	tomate, mozzarella de búfala	9 €
82. Speck y scamorza	tomate, mozzarella, mota, estafarza	9 €
83. Brócoli rabe	base blanca, mozzarella, salchicha, provola, brócoli rabe	10 €
84. Arianna	tomate, mozzarella, bresaola, rúcula, parmesano	10 €
85. Burrata	tomate, mozzarella, burrata, tomates, albahaca	10 €
86. Fischerman	tomate, mozzarella, scamorza ahumada, vodka, salmón	12 €
87. Jónico	tomate, mozzarella, mariscos mixtos	13 €

Pizzas especiales

88. 'Félix	tomate, mozzarella, salami picante, atún, cebolla, aceitunas	10 €
89. 'Nduja	Pizza blanca, mozzarella, nduja, champiñones variados, rúcula	12 €
90. Mediterráneo	pizza blanca, tomates secos, mozzarella de búfala, aceitunas negras, alcaparras, orégano y albahaca fresca	12 €
91. Giallorossi	Pizza blanca, mozzarella de búfala, datterino amarillo, datterino rojo, jamón serrano y albahaca	12 €
92. Mortacchio	pizza blanca, mozzarella, stracciatella, mortadela, granos de pistacho	13 €
93. Martina	pizza blanca, mozzarella de búfala, tomates cherry amarillos, Martina Franca capocollo, cohete	12 €
94. Montanara	Pizza blanca, speck, mozzarella, gorgonzola, nueces y miel.	13 €
Mozzarella Extra (Doble): Suplemento		1,50 €

Tipos de masa:

- Tradicional
- Tienes 7 cereales (100%) + 1,50 €
- Sin gluten + 2,00 € (solo para dietas y productos de fácil digestión)
- Carbón vegetal + 2,00 €

80. Paysan	tomates, mozzarella, courgettes, aubergines, oignons et poivrons	9 €
81. Tromperie	tomate, mozzarella de bufflonne	9 €
82. Speck et scamorza	tomate, mozzarella, mozzarella, estafarza	9 €
83. Brocoli-rave	base blanche, mozzarella, salchicha, provola, brocoli-rabe	10 €
84. Arianna	tomate, mozzarella, bresaola, roquette, parmesan	10 €
85. Burrata	tomate, mozzarella, burrata, tomates, albahaca	10 €
86. Fischerman	tomate, mozzarella, scamorza fumée, vodka, saumon	12 €
87. Ionique	tomates, mozzarella, fruits de mer mélangés	13 €

Pizzas spéciales

88. 'Félix	tomates, mozzarella, salami piquant, thon, oignons, olives	10 €
89. 'Nduja	Pizza blanche, mozzarella, nduja, assortiment de champignons, roquette	12 €
90. Méditerranée	pizza blanche, tomates séchées au soleil, mozzarella de bufflonne, olives noires, câpres, origan et basilic frais	12 €
91. Giallorossi	Pizza blanche, mozzarella de búfala, datterino amarillo, datterino rojo, jambon serrano et albahaca	12 €
92. Mortacchio	pizza blanche, mozzarella, stracciatella, mortadelle, amandes de pistache	13 €
93. Martina	pizza blanche, mozzarella de bufflonne, tomates cerises jaunes, Martina Franca capocollo, cohete	12 €
94. Montanara	Pizza blanche, speck, mozzarella, gorgonzola, noix et miel.	13 €
Mozzarella Extra (Double) : Supplément		1,50 €

Types de pâte :

- Traditionnel
- Vous avez 7 céréales (100%) + 1,50 €
- Sans gluten + 2,00 € (uniquement pour les régimes et les produits faciles à digérer)
- Charbon de bois + 2,00 €

Postre

95. Sorbete de limón*	3 €
96. Spumoncini artesanal	5 €
97. Soufflé de chocolate o de pistacho y chocolate	5 €
98. Pastel casero* (Sujeto a disponibilidad)	5 €

Bebidas

99. Agua 0,75 l	2 €
100. Bebidas (Coca Cola, Fanta, etc.)	2,50 €

Cerveza embotellada

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

Cerveza de barril

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

Dessert

95. Sorbet au citron*	3 €
96. Spumoncini faits à la main	5 €
97. Soufflé au chocolat ou au chocolat et à la pistache	5 €
98. Gâteau fait maison* (Sous réserve de disponibilité)	5 €

Boissons

99. Eau 0,75 l	2 €
100. Boissons (Coca-Cola, Fanta, etc.)	2,50 €

Bière en bouteille

101. Rouge 33 cl	4 €
102. Cérès 33 cl	4 €
103. Tennent's 33 cl	4 €

Bière pression

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

Vino espumoso de barril

108. Sparkling Rosé "Rabosello"

¼ litro	4 €
½ litro	7 €
1 litro	12 €

109. Blanco brillante

¼ litro	4 €
½ litro	7 €
1 litro	12 €

Café y digestivo

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

vin mousseux en fût

108. Rosé Pétillant "Rabosello"

¼ litre	4 €
½ litre	7 €
1 litre	12 €

109. Blanc éclatant

¼ litre	4 €
½ litre	7 €
1 litre	12 €

Café et digestif

110. Café	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





BUSCAS ALOJAMIENTO EN OPORTO CESAREO PARA TUS
PRÓXIMAS VACACIONES?

TENEMOS LA SOLUCIÓN PERFECTA PARA USTED!
VISITE NUESTRAS INSTALACIONES

Alojamiento y desayuno Felix



Habitaciones y apartamentos Felix





Vous recherchez un hébergement à Porto Cesare pour vos prochaines vacances ?

NOUS AVONS LA SOLUTION IDÉALE POUR VOUS !
VISITEZ NOS INSTALLATIONS

Chambres d'hôtes Felix



Chambres et appartements Felix

