

## Un felice benvenuto

Il cibo per noi è divertimento, compagnia, condivisione.

Lo prepariamo per i nostri ospiti pensando alla felicità che quel gusto lascerà in loro.

## Lo Chef e la brigata

## A happy welcome

Food for us is fun, companionship, sharing.

We prepare food for our guests thinking about the satisfaction that taste will give.

## The Chef and the team



FELIX BISTROT  
& PASTICCERIA

OLBIA

**Per iniziare...**  
**To start...**

<b>Insalatina di polpo, pescatrice e gamberi con pomodorini e patata morbida</b> <sup>2-4-6-7-9-12-14</sup>	€ 7,00
<i>Octopus, anglerfish and prawn salad with cherry tomatoes and potato</i>	
<i>Salade de poulpe, de baudroie et de crevettes avec tomates cerises et pommes de terre</i>	
<i>Oktopus, Seeteufel und Garnelensalat mit Kirschtomaten und Kartoffeln</i>	
<b>Medaglione di merluzzo all'agro, cipolla rossa marinata e crema di datterino all'agro</b> <sup>1-2-4-5-6-8-10-12-13-14</sup>	€ 6,00
<i>Medallion of sour cod, marinated red onion and sour date cream</i>	
<i>Médaille de morue aigre, oignon rouge mariné et crème de dattes aigre</i>	
<i>Medaillon vom sauren Kabeljau, marinierte rote Zwiebeln und saure Dattel-creme</i>	
<b>Tiepido di seppia cotta a bassa temperatura salsata all'algherese</b> <sup>2-4-5-6-11-12-14</sup>	€ 6,00
<i>Tiepido of cuttlefish cooked at low temperature with Algherese sauce</i>	
<i>Tiepido de seiche cuit à basse température avec sauce Algherese</i>	
<i>Tintenfisch „Tiepido“, bei niedriger Temperatur gekocht mit Algherese-Sauce</i>	
<b>Zuppetta di cozze del nostro Golfo con crostoni di pane al timo</b> <sup>1-5-8-12-14</sup>	€ 15,00
<i>Soup of mussels from our Gulf with thyme bread croutons</i>	
<i>Soupe de moules du Golfe avec croûtons de pain au thym</i>	
<i>Muschelsuppe aus dem Golf mit Brotroutons an Thymian</i>	
<b>Caponatina di verdure, crema di Parmigiano Reggiano su pane croccante</b> <sup>1-5-7-8-10-12</sup>	€ 14,00
<i>Vegetables Caponatina, Parmigiano Reggiano cream on crusty bread</i>	
<i>Caponatina végétale, crème de parmesan sur pain croûté</i>	
<i>Gemüse-Caponatina, Parmesan Creme mit knusprigem Brot</i>	
<b>Insalatina tiepida d'agnello, cipolla rossa, ananas marinata al Gin e guacamole con crostone all'aglio</b> <sup>1-5-6-9-10-12</sup>	€ 16,00
<i>Light warm lamb salad, red onion, pineapple marinated in gin and guacamole with garlic crust of bread</i>	
<i>Salade tiède d'agneau, oignon rouge, ananas mariné au gin et guacamole avec crouton à l'ail</i>	
<i>Lauwarm Feldsalat, rote Zwiebeln, in Gin marinierte Ananas und Guacamole mit Brotroutons an Knoblauch</i>	



## Acqua, Semola e Gusto... Water, Semolina flour and Taste...

- Frègula sarda allo zafferano, gamberi, calamaretti e asparagi,  
mantecata con crema di bufala** <sup>1-4-5-7-10-14</sup> € 17,00  
*Sardinian Frègula with saffron, prawns, baby squid and asparagus,  
whipped with buffalo mozzarella cream*  
*Frègula sarde au safran, crevettes, calamars et asperges,  
fouettée à la crème de buffle*  
*Sardische Frègola mit Safran, Garnelen, Baby-Tintenfisch und Spargel, mit  
Büffelmilch Mozzarella-Creme*
- La lasagnetta alla Nerano su purea di zucchine alla menta e provola affumicata** <sup>1-3-5-6-7-8-9-12</sup> € 16,00  
*Nerano style lasagnetta on mint courgette puree and smoked provola cheese*  
*Lasagnetta à la Nerano sur purée de courgettes à la menthe  
et fromage provola fumé*  
*Nerano Lasagnetta mit Zucchini-Püree an Minze-  
und geräuchertem Provola-Käse*
- Malloreddus sardi al pesce spada, melanzane fritte e crema di pinoli al basilico** <sup>1-2-4-5-6-8-9-14</sup> € 17,00  
*Sardinian malloreddus with swordfish, fried aubergines,  
and basil pine nut cream*  
*Malloreddus sarde à l'espardon, aubergines frites et crème de pignons au basilic*  
*Sardischer Malloreddus mit Schwertfisch, frittierten Auberginen und Piniennuss-  
Creme an Basilikum*
- Parmigiana di melanzane, prosciutto cotto e crema di caprino al lime** <sup>1-5-6-8-9-12</sup> € 16,00  
*Aubergine parmigiana, cooked ham and lime goat's cheese cream*  
*Aubergine parmigiana, jambon cuit et crème de chèvre au citron vert*  
*Aubergine-Parmigiana, gekochter Schinken und Ziegenkäse-Creme an Limette*
- Chiusone gallurese, crema di datterino, burrata e olio al timo** <sup>1-5-7-9-12</sup> € 16,00  
*Chiusone gallurese, date cream, burrata and thyme oil*  
*Chiusone gallurese, crème de dattes, burrata et huile de thym*  
*Chiusone gallurese, Dattelcreme, Burrata und Thymianöl*
- Orecchiette al ragù di anatra, crema di Grana Padano,  
pomodorini e basilico** <sup>1-5-6-8-9-12</sup> € 17,00  
*Orecchiette with duck ragout, Grana Padano cream,  
cherry tomatoes and basil*  
*Orecchiette au ragoût de canard, crème Grana Padano,  
tomates cerises et basilic*  
*Orecchiette mit Entenragout, Grana Padano Creme,  
Kirschtomaten und Basilikum*



## Sapori classici che non possono mancare... Classic flavours that can't be missed...

Tagliata di seppia alla griglia, pomodorini rucola e polvere di capperi <sup>2-5-6-8-9-14</sup> € 20,00  
*Grilled cuttlefish steak, rocket tomatoes and caper powder*  
*Steak de seiche grillé, tomates roquette et poudre de câpres*  
*Gegrilltes Tintenfischsteak, Tomaten, Rauke und Kapernpulver*

Pescatrice croccante su crema all'algherese e misticanza <sup>1-2-4-5-9-10-14</sup> € 20,00  
*Crispy angler fish on Algherese cream and salad*  
*Baudroie croustillante avec crème à la mode d'Alghero et salade*  
*Knuspriger Seeteufel mit Creme nach Algherese-Art und Salat*

Tentacolo di polpo soffocato, julienne di peperone all'agro e capperi <sup>2-4-5-6-9-10-14</sup> € 21,00  
*Octopus tentacle, sour pepper julienne and capers*  
*Tentacule de poulpe, julienne de poivrons à l'aigre-doux et câpres*  
*Tintenfischtentakel, saure Paprikaschoten Julienne-Salat und Kapern*

Guancia di vitello allo zenzero, patata mantecata e demi-glace al Cannonau <sup>5-7-9-10-12</sup> € 20,00  
*Veal cheek with ginger, potato and Cannonau demi-glace*  
*Joue de veau au gingembre, pommes de terre et Cannonau demi-glace*  
*Kalbsbacke mit Ingwer, Kartoffeln und Cannonau-Demi-Glace*

Maiolino disossato cotto a bassa temperatura su crema di verdure e cipolla croccante <sup>5-7-9-10-12</sup> € 22,00  
*Boneless pork cooked at low temperature on vegetable cream and crispy onion*  
*Porc désossé cuit à basse température sur de la crème de légumes et de l'oignon croustillant*  
*Altmodische Fischsuppe, weiche Kartoffeln und Croutons*

## Da condividere... To share...

Patate arrosto alle erbe <sup>1</sup> € 6,00  
*Roasted potatoes with herbs*  
*Pommes de terre rôties aux herbes*  
*Bratkartoffeln an Krautern*

Classiche patate fritte <sup>1</sup> € 5,00  
*French fries*  
*Pommes de terre frites*  
*Pommes frites*



**Patata mantecata** <sup>1</sup> € 5,00  
*Mashed potato*  
Purée de pommes de terre  
Kartoffelpüree

**Verdure al vapore con salsa allo yogurt** <sup>7</sup> € 5,00  
*Steamed vegetables with yogurt sauce*  
Légumes vapeur avec sauce au yaourt  
Gedünstetes Gemüse mit Joghurtsauce

**Insalatina mista** € 5,00  
*Mixed salad*  
*Salade mixte*  
*Gemischter Salat*

## **Le insalate** **Salads**

**Caprese** <sup>7</sup> € 11,00  
**Bufala e pomodoro**  
*Buffalo mozzarella and tomatoes*  
*Mozzarella de buffle et tomates*  
*Büffelmozzarella und Tomate*

**La Nizzarda** <sup>1</sup> € 15,00  
**Uova, lattuga, patate, fagiolini, cipolla, pomodoro, olive nere, tonno, acciughe**  
*Eggs, lettuce, potatoes, green beans, onion, tomato, black olives, tuna, anchovies*  
*Œufs, laitue, pommes de terre, haricots verts, oignon, tomate, olives noires, thon, anchois.*  
*Eier, Salat, Kartoffeln, grüne Bohnen, Zwiebeln, Tomaten, schwarze Oliven, Thunfisch, Sardellen*

**La Ceasar** <sup>7</sup> € 15,00  
**Pollo, parmigiano, lattuga, uovo, salsa Worcestershire, limone**  
*Chicken, parmesan cheese, lettuce, egg, Worcestershire sauce, lemon*  
*Poulet, parmesan, laitue, œuf, sauce Worcestershire, citron*  
*Hähnchen, Parmesankäse, Salat, Ei, Worcestershire-Sauce, Zitrone*

**La Rustica** <sup>1-7</sup> € 15,00  
**Soncino, misticanza, caprino, pomodorini, guanciaie croccante e crostini**  
*Soncino, salad, goat cheese, cherry tomatoes, crispy pork cheek and croutons*  
*Soncino, salade, fromage de chèvre, tomates cerises, bacon croustillant et croûtons*  
*Soncino, Salat, Ziegenkäse, Kirschtomaten, knusprige Schweinebacke und Croutons*



## Mista

€ 9,00

Insalata verde, pomodoro, carota e radicchio  
*Green salad, tomato, carrot, and radicchio*  
*Salade verte, tomate, carotte et radicchio*

## Condimenti a scelta Dressing

Olio fruttato al Limone "Accademia olearia" - *Fruity Lemon oil*  
*Huile fruitée au citron - Fruchtiges Zitronen-Öl*

Olio fruttato al Tartufo "Accademia olearia" - *Truffle fruity oil*  
*Huile de truffe fruitée - Fruchtiges Trüffel-Öl*

Olio fruttato al peperoncino "Accademia olearia" - *Chilli fruity chili pepper oil*  
*Huile fruitée au piment - Fruchtiges Chili-Öl*

Aceto Balsamico Selezione Vecchio Moro - *Balsamic Vinegar*  
*Vinaigre balsamique- Balsamessig*

Aceto di Jerez - *Vinegar*  
*Vinaigre - Essig*

Salsa di soia - *Soy Sauce*  
*Sauce de soja - Sojasauce*

Vinegrette fatta in casa - *Homemade Vinegrette*<sup>10-11</sup>  
*Vinaigrette maison - Hausgemachte Vinegrette*

Salsa allo yogurt - *Yogurt sauce*<sup>7</sup>  
*Sauce au yaourt - Joghurtsauce*

Salsa aioli - *Aioli sauce*  
*Aioli sauce - Aioli Sauce*

## Felix Dessert & Felix Cake

Scelta dalla vetrina della pasticceria  
*Pastry shop window selection*  
*Sélection de la pâtisserie*  
*Aus der Konditorei gewählt*

€ 6,00



## Menù bambini Baby Menu



### Antipasti Starters

€ 8,00

Pomodoro e mozzarella - *Mozzarella cheese and tomato* <sup>1-7</sup>  
Tomate et mozzarella - *Tomate und Mozzarella*  
Prosciutto crudo o cotto - *Raw or cooked ham* <sup>1-7</sup>  
Jambon cru ou cuit - *Roher oder gekochter Schinken*  
Salumi e Formaggi - *Cold cuts and cheeses* <sup>1-7</sup>  
Charcuterie et fromages - *Aufschnitt und Käse*

### Primi First course

€ 10,00

Pasta in bianco - *Pasta with olive oil or butter* <sup>1-7</sup>  
Pasta à l'huile d'olive ou au beurre - *Pasta mit Olivenöl oder Butter*  
Pasta al pomodoro - *Pasta with tomato sauce and basil* <sup>1-7</sup>  
Pasta à la sauce tomate et au basilic - *Nudeln mit Tomatensauce und Basilikum*  
Pasta al ragù - *Pasta with tomato sauce and meat ragout* <sup>1-7</sup>  
Pasta à la sauce tomate et au ragoût de viande - *Nudeln mit Tomatensauce und Fleischragout*  
Crema del giorno - *Cream soup of the day* <sup>1-7</sup>  
Soupe à la crème du jour - *Cremesuppe des Tages*

### Secondi Second course

€ 11,00

Cotoletta alla milanese con patatine - *Breaded cutlet with french fries* <sup>1-5-8-12</sup>  
Escalope panée avec frites - *Paniertes Kotelett mit Pommes frites*  
Hamburger con patatine - *Hamburger with French fries* <sup>1-5-8-12</sup>  
Petto di pollo con verdure - *Chicken breast with vegetables*  
Blanc de poulet avec légumes - *Hähnchenbrust mit Gemüse*  
Filetto di pesce con verdure - *Fish fillet with vegetables* <sup>4</sup>  
Filet de poisson avec légumes - *Fischfilet mit Gemüse*  
Frittata - *Omelette* <sup>3-7</sup>



## Allergeni

Gli ingredienti evidenziati sono da ritenersi allergeni ai sensi del Reg. UE 1169/2011. Per maggiori informazioni vi preghiamo di contattare il responsabile di sala. The highlighted ingredients are to be considered allergens pursuant to EU Reg. 1169/2011. For more information please contact the room manager.



**1. Cereali contenenti glutine**  
Cereals containing gluten  
Glutenhaltiges Getreide  
Céréales contenant du gluten



**4. Pesce**  
Fish  
Fisch  
Poisson



**7. Latte e lattosio**  
Milk and Lactose  
Milch und Laktose  
Du lait et du lactose



**10. Senape**  
Mustard  
Senf  
Moutarde



**13. Lupini**  
Lupins  
Lupinen  
Lupins



**2. Crostacei**  
Crustaceans and shellfish  
Krustentiere  
Crustacés



**5. Arachidi**  
Peanuts  
Erdnüsse  
Cacahuètes



**8. Frutta a guscio**  
Nuts  
Nüsse  
Noix



**11. Semi di sesamo**  
Sesame seeds  
Sesamkörner  
Graines de sésame



**14. Molluschi**  
Mollusc  
Mollusken  
Mollusque



**3. Uova**  
Eggs  
Eier  
Oeufs



**6. Soia**  
Soy  
Soja  
Soja



**9. Sedano**  
Celery  
Sellerie  
Céleri



**12. Anidride solforosa e solfiti**  
Sulphur dioxide and sulphites  
Schwefeldioxid und Sulfite  
Le dioxyde de soufre et sulfi-tes

