

# *Félicità*

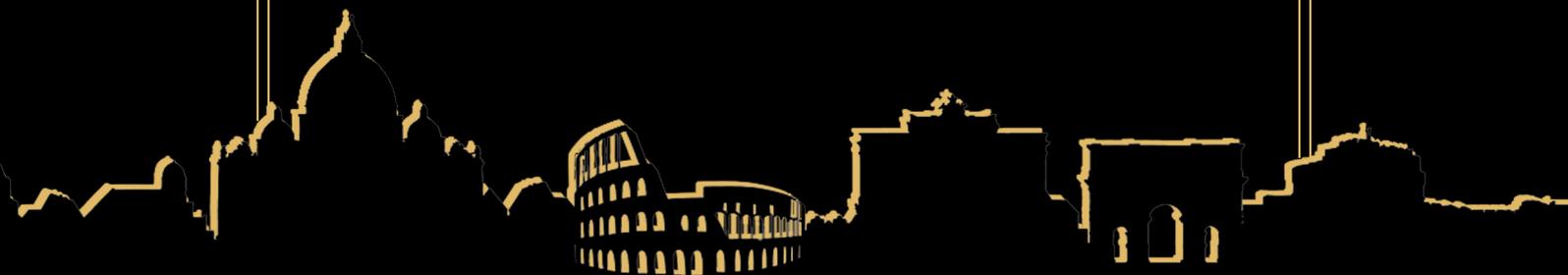


*La Gastronomie  
est l'art d'utiliser la nourriture  
pour créer du bonheur.*

*Tous nos plats sont  
faits maison  
et sont préparés sur commande à la minute.*

*Nous avons à coeur de préparer  
l'ensemble de nos entrées, plats et desserts  
à base de  
produits frais, de saison  
et si possible fournis par nos  
producteurs locaux.*

*Toute l'équipe de votre restaurant  
s'active en cuisine afin de régaler vos papilles  
alors prenez votre temps...  
L'attente, c'est la permission gratuite  
de profiter de l'instant présent.*



## APÉRITIFS

<i>Ricard tomate 3 cl</i>	5,70€
<i>Ricard 3 cl</i>	5,00€
<i>Ricard perroquet 3 cl</i>	5,70€
<i>Vermouth (rouge/blanc) 4 cl</i>	5,00€
<i>Apérol 16 cl</i>	9,50€
<i>Porto (rouge/blanc) 6 cl</i>	4,50€
<i>Campari 4 cl</i>	6,50€
<i>Blanc (cassis, pêche, Mûre) 10 cl</i>	5,80€
<i>Prosecco (cassis, pêche, mûre) 10 cl</i>	7,80€
<i>Prosecco 10 cl (Bio) </i>	6,50€
<i>Moscato 10 cl</i>	6,50€
<i>Get 27 4 cl</i>	5,80€
<i>Suze 4 cl</i>	4,50€
<i>Hugo 16 cl</i>	9,50€

## BIÈRES

<i>Bière Blonde Licorne 25 cl</i>	3,90€
<i>Bière du moment 25 cl</i>	4,90€
<i>Monaco 25 cl</i>	3,90€
<i>Picon Bière 25 cl</i>	4,80€
<i>Cynar 25 cl</i>	4,70€
<i>Panaché 25 cl</i>	3,70€

## BOISSONS SANS ALCOOL

<i>Carola Bleue, Verte 50 cl</i>	3,50€
<i>Carola Bleu 100 cl</i>	6,50€
<i>San Pelegrino 50 cl</i>	3,80€
<i>San Pelegrino 100 cl</i>	7,60€
<i>Jus de fruits 25 cl (tomate, orange, fraise, mangue)</i>	3,80€
<i>Coca 33 cl</i>	3,90€
<i>Coca Zero 33 cl</i>	3,90€
<i>Fanta</i>	3,90€
<i>Schweppes Tonic</i>	3,70€
<i>Fuze Tea 25 cl</i>	3,60€
<i>Limonade 25 cl</i>	3,00€
<i>Sirop à l'eau 25 cl</i>	2,20€
<i>Diabolo 25 cl</i>	3,50€
<i>Perrier 33 cl</i>	3,70€

# ENTRÉES

	PETIT	GRAND
<b>Assiette de Salaisons Italiennes</b> <i>(Assortiment de charcuteries italiennes et grissinis)</i>	9,00 €	16,50 €
<b>Carpaccio de Boeuf</b> <i>(Accompagné de sa pizza blanche)</i>	13,90 €	15,90 €

## À PARTAGER POUR L'APÉRITIF

• <b>Pizzetta Bianca</b> (+ mozzarella : 1,50 €) <i>(Origan, huile d'olive)</i>	6,00 €
• <b>Pizzetta Tapenade Olive</b>	8,00 €
• <b>Pizzetta Bianca Tartare Provençale</b>	8,50 €
• <b>Pizzetta Jambon Cru Tomates Cerises</b>	9,20 €

# SALADES

<b>César à l'Italienne</b> <i>(Salade composée de poulet poêlé, crudités, vinaigrette, copeaux de parmesan, crème balsamique, croûtons)</i>	16,20 €
<b>Salmone Chèvre Frit</b> <i>(Salade composée de saumon fumé, chèvre frit, tomates cerises, crudités, oignons rouges, vinaigrette)</i>	17,80 €
<b>Antipasti Feta</b> <i>Salade composée de tomates séchées, tomates cerises, feta, minis artichauts, olives kalamata, julienne d'aubergines, crudités, roquette, huile d'olive, vinaigre balsamique)</i>	15,50 €
<b>Salade Campagnole Brésaola et Burrata</b> <i>(Salade composée de tomates, bresaola, crudités, roquette, huile d'olive, vinaigre balsamique, burrata fraîche)</i>	19,50 €

Boîte à emporter : 0,50 cts

# VIANDES

<b>Faux Filet de Boeuf Grillé 300g</b> <i>(Supplément sauce gorgonzola, pizzaiola ou crème champignons 2,90€)</i>	<b>22,90 €</b>
<b>Escalope de Veau Milanaise</b> <i>(Médaille de veau pané, supplément sauce tomate 2,90€)</i>	<b>23,50 €</b>
<b>Escalope de Veau Milanaise à la Pizzaiola</b> <i>(Médaille de veau pané, fromage mozzarella, sauce tomate, olives et tomates cerises)</i>	<b>25,90 €</b>
<b>Burger à l'Italienne</b> <i>(Steak 180g, Taleggio, cornichons, tomates, roquette, oignons rouges, sauce pesto rouge)</i>	<b>19,90 €</b>
<b>Steak Tartare à l'Italienne</b> <i>(Oignons, tomates cerises, câpre, pesto rouge, huile d'olive, parmesan, roquette)</i>	<b>23,90 €</b>
<b>Cordon Bleu de Volaille</b> <i>(Fromage Taleggio, jambon cru, sauce crème champignons)</i>	<b>28,90 €</b>

# NOS POISSONS

**Merci de consulter le tableau de suggestions ou le service.**

**Afin de garantir au mieux la fraîcheur du produit,  
nos plats de poissons sont réalisés en fonction des arrivages.**

**Accompagnements :**

**Pâtes, légumes, frites, (Supplément accompagnement 5,50€)  
ou salade verte (Supplément accompagnement 4,00€)**

*Boîte à emporter : 0,50 cts*

# PÂTES

<b>Linguini Napolitaine</b> <i>(Sauce tomate, ail, roquette, copeaux de parmesan, basilic)</i>	<b>11,90 €</b>
<b>Linguini al Carbonara Guanciaie</b> <i>(Guanciaie, jaune d'oeuf, parmesan)</i>	<b>17,50 €</b>
<b>Linguini alle Vongole</b> <i>(Fumet de crustacés, coques décortiquées, palourdes, ail, herbes fraîches, huile citronnée)</i>	<b>24,00 €</b>
<b>Linguini al Frutti di Mare</b> <i>(Sauce tomate, fumet de crustacés, moules, calamars, gambas, ail, herbes fraîches)</i>	<b>26,50 €</b>
<b>Linguini Scampi</b> <i>(Sauce tomate, crème, crevettes décortiquées, huile citronnée, ail, herbes fraîches)</i>	<b>22,00 €</b>
<b>Linguini al Salmone</b> <i>(Saumon frais, julienne courgette-carotte, oignons, crème fraîche, ail, huile citronnée)</i>	<b>17,20 €</b>
<b>Penne Matriciana</b> <i>(Sauce tomate, lard, champignons, crème, ail, origan)</i>	<b>15,50 €</b>
<b>Penne all Arrabbiata</b> <i>(Sauce tomate, olives noires, ail, piment, champignons, câpres, herbes fraîches)</i>	<b>14,00 €</b>
<b>Penne al Polo Curry</b> <i>(Poulet émincé, champignons, curry, crème, ail, herbes fraîches)</i>	<b>16,20 €</b>
<b>Fusilli al Polo Pesto Rosso Feta</b> <i>(Poulet, crème fraîche, pesto rouge à base de poivrons, feta, herbes fraîches)</i>	<b>16,20 €</b>
<b>Fusilli Méditerranéenne</b> <i>(Sauce tomate, oignons, poivrons, courgettes, aubergines, olives noires, ail, herbes fraîches)</i>	<b>14,80 €</b>
<b>Fusilli aux Trois Fromages</b> <i>(Oignons, gorgonzola, Taleggio, parmesan, crème, ail, herbes fraîches, pignons de pain)</i>	<b>14,90 €</b>

Boîte à emporter : 0,50 cts

Tous nos plats de pâtes sont composés d'une garniture aromatique (céleri branche, carottes, oignons)  
Un tableau des allergènes est également disponible sur demande auprès de notre personnel.

# PÂTES FRAÎCHES

<b>Ravioles Truffées</b> <i>(Crème fraîche, champignons, tartufatta, lamelles de truffe, herbes fraîches, pignons de pain)</i>	<b>25,00 €</b>
<b>Ravioles Ricotta Épinard</b> <i>(Crème fraîche, épinard, ricotta, ail, base aromatique, pignons de pain)</i>	<b>16,90 €</b>
<b>Tortellini Zingara</b> <i>Crème fraîche, sauce tomate, chorizo, champignons, olives noires, ail, origan)</i>	<b>17,20 €</b>

# RISOTTOS

<b>Risotto Spianata Gambas</b> <i>(Crème fraîche, chorizo, gambas, ail, base aromatique, parmesan)</i>	<b>24,00 €</b>
<b>Risotto Funghi Porcini</b> <i>(Crème fraîche, champignons sauvages selon arrivage, ail, base aromatique, parmesan)</i>	<b>16,80 €</b>

## MENUS ENFANTS : 8,90 € (- 12 ans) 1 PLAT + 1 BOULE DE GLACE

**Penne Napolitaine**

**Nuggets/Frites**

**Demi pizza Marguerite**

**Demi pizza Jambon**

*Boîte à emporter : 0,50 cts*

*Tous nos plats de pâtes sont composés d'une garniture aromatique (céleri branche, carottes, oignons)  
Un tableau des allergènes est également disponible sur demande auprès de notre personnel.*

# PIZZAS

<b>Margarita</b> <i>(Sauce tomate, mozzarella, olives noires)</i>	11,90 €
<b>Reine</b> <i>(Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella, olives)</i>	13,90 €
<b>Méditerranéenne</b> <i>(Sauce tomate, oignons, poivrons, courgettes, aubergines, olives noires, mozzarella)</i>	14,20 €
<b>Quatre Fromages</b> <i>(Sauce tomate, gorgonzola, chèvre, mozzarella, parmesan, herbes fraîches)</i>	14,50 €
<b>Carbonara</b> <i>(Base crème, guanciale, oignons, oeuf, origan, mozzarella)</i>	13,90 €
<b>Napolitaine</b> <i>(Sauce tomate, anchois, câpres, olives, mozzarella)</i>	12,90 €
<b>Saumon</b> <i>(Sauce tomate, saumon fumé, câpres, oignons, crème, mozzarella, herbes fraîches)</i>	16,50 €
<b>Chorizo</b> <i>(Sauce tomate, olives, oignons, chorizo, mozzarella)</i>	14,20 €
<b>Chèvre Miel</b> <i>(Sauce tomate, julienne de carottes et courgettes, chèvre, miel, mozzarella, pignons de pain)</i>	14,50 €
<b>Pollo Melanzana</b> <i>(Base crème, poulet grillé assaisonné, julienne d'aubergines, mozzarella)</i>	15,50 €
<b>Scampis</b> <i>(Base crème, julienne de carottes et courgettes, crevettes, ail, persillade, mozzarella, huile citronnée)</i>	17,50 €
<b>Fruits de Mer</b> <i>(Sauce tomate, calamars, gambas, moules, mozzarella, herbes fraîches, huile citronnée)</i>	18,90 €
<b>La Romana</b> <i>(Base crème fines herbes, gorgonzola, jambon de Parme, tomates cerises, roquette, crème balsamique)</i>	15,90 €
<b>Prosciutto</b> <i>(Huile d'olive, jambon de pays, tomates cerises, roquette, mozzarella, copeaux parmesan)</i>	15,90 €
<b>Carpaccio</b> <i>(Huile d'olive, carpaccio de boeuf, tomates cerises, roquette, mozzarella, citron, copeaux parmesan)</i>	16,70 €
<b>Contadino</b> <i>(Sauce tomate, carpaccio de boeuf, tomates cerises, roquette, burrata, huile d'olive, crème balsamique, mozzarella)</i>	19,50 €
<b>Spianata</b> <i>(Sauce tomate, feta, tomates cerises, Spianata, huile d'olive, mozzarella, roquette)</i>	17,20 €
<b>Al Tartufo</b> <i>(Sur une base crème fraîche truffée, champignons, burrata fraîche, huile de truffe, copeaux de truffe)</i>	22,50 €
<b>Épinard et Ricotta</b> <i>(Sur une base crème, chèvre, ricotta, épinard, tomates cerises, pignons de pain, huile d'olive)</i>	16,80 €

Supplément ingrédient charcuterie 3,50 € • Supplément ingrédient 1,50 € • Burratta 6,50 €

Boîte à emporter : 0,50 cts

Pour confectionner nos pizzas nous utilisons de la Mozzarella Fiore di Latte

# DESSERTS

Tiramisu	7,90 €
Délice du moment	7,90 €
Crème Brûlée	7,00 €
Crème Brûlée du moment	7,90 €
Dame Blanche	8,00 €
Chocolat Liégeois	8,00 €
Café Liégeois	8,00 €
Café / Thé Gourmand	9,50 €
Coupe de Glace ou sorbet 1 boule	2,90 €
Coupe 2 boules ( <i>Supplément Chantilly 1€</i> )	5,80 €
Affogato	5,20 €

# BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,40 €	Cappuccino	4,80 €
Décaféiné	2,60 €	Thé ou Infusion	3,60 €
Café allongé	3,50 €	Irish Coffee ( <i>Whisky ou Grappa</i> )	9,00 €
Latte Machiato	4,80 €		

# DIGESTIFS (4 cl)

Vodka	7,50 €	Mirabelle	7,00 €
Gin Bombay	7,50 €	Poire Williams	7,00 €
Amaretto	5,80 €	Marc de Gewurtztraminer	7,00 €
Limoncello	5,50 €	Rhum Don Papa	9,00 €
Cognac XO	9,00 €	Ramazotti	6,00 €
Grappa Nardini	7,00 €	Jack Daniel's	8,00 €
Framboise	7,00 €		

# CARTE DES VINS

## VINS ROUGES

	<i>VERRE</i>	<i>1/4</i>	<i>1/2</i>	<i>BOUTEILLE</i>
<b>Montepulciano</b>	4,00 €	8,00 €	16,00 €	
<b>Emozionne</b>	4,50 €	9,00 €	18,00 €	26,00 €
<b>Nero d'Avola</b>	4,50 €	9,00 €	18,00 €	27,00 €
<b>Lambrusco</b>	4,00 €	8,00 €	16,00 €	24,00 €
<b>Primitivo Zola</b>	5,50 €	11,00 €	22,00 €	33,00 €
<b>Montesenano</b>	7,00 €	14,00 €	28,00 €	40,00 €
<b>Miraggio terra siciliana</b>				44,00 €
<b>Edizione (<i>Cuvée spéciale</i>)</b>				82,00 €

## VINS BLANCS

	<i>VERRE</i>	<i>1/4</i>	<i>1/2</i>	<i>BOUTEILLE</i>
<b>Pino Grigio</b>	3,50 €	7,00 €	14,00 €	
<b>Frascati</b>	4,00 €	8,00 €	16,00 €	24,00 €
<b>Ciro (<i>Bio</i>) </b>	6,00 €	12,00 €	24,00 €	36,00 €
<b>Chardonnay</b>	5,50 €	11,00 €	22,00 €	36,00 €
<b>Vernaccia</b>	5,00 €	10,00 €	20,00 €	30,00 €

# CARTE DES VINS

## VINS ROSÉS

	<i>VERRE</i>	<i>1/4</i>	<i>1/2</i>	<i>BOUTEILLE</i>
<b>Bardolino</b>	3,50 €	7,00 €	14,00 €	
<b>Negro Amaro Rosato</b>	4,00 €	8,00 €	16,00 €	24,00 €
<b>Unanotte</b>	5,50 €	11,00 €	22,00 €	33,00 €
<b>Château Font du Broc (Bio)</b> 	6,00 €	12,00 €	24,00 €	36,00 €

## BULLES

	<i>VERRE</i>	<i>BOUTEILLE</i>
<b>Champagne</b>	12,00 €	72,00 €
<b>Moscato</b>	6,50 €	36,00 €
<b>Prosecco (Bio)</b> 	6,50 €	36,00 €