

NOS VINS ROUGES	Verre (12,5cl)	Bouteille (75cl)
Chianti masi renzo	4,70 €	27€
Vin sec. Notes épicées, de cerise et de prune.		
Valpolicella classico	6€	34€
Vin sec léger à moyen. Notes de fruits rouges frais, cerise et touche d'ama	ınde.	
Bardolino rosso	4€	23€
Vin léger. Notes de cerise griottes et de fraise.		
montepulciano d'abruzzo	4,80€	28€
Vin sec. Notes boisées, fruits noirs et épices.		
luma nero d'avola sicilia	7,20€	39€
Vin sec. Notes de mûre, prune, chocolat et épices douces.		
SALENTO PRIMITIVO	5,50€	30€
Rond et fruité, aux notes de cerise noire et d'épices douces.		
LUNA PASSANTE	5,50€	30€
Vin sec et rond. Notes de cerise noire, de prune et d'épices douces.	,	(50
PERTICAIA Vin sec et puissant Notes de fruits poirs quir tabas épises	/	6 5 €
Vin sec et puissant. Notes de fruits noirs, cuir, tabac, épices.	,	
BISCARDO Vin sec et généreux. Notes de fruits rouges mûrs, épices, avec une touche	boisée.	33€
CASATO MASTINO	/	60€
Vin sec et fruité. Notes de cerise noire, violette et poivre.	,	
nero di troia	7,10€	36€
Vin sec et tannique. Notes de fruits noirs mûrs, cuir, herbe	•	ļ
NOS VINS ROSÉS		
DADDOLINIO CLUADETTO		
BARDOLINO CHIARETTO Vin sec et léger. Notes de fraise et de cerise, avec une touche florale.	3,80€	21€
LUPO MERAVIGLIA	5 .C	25€
Vin sec, fruité et doux. Notes de petits fruits rouges, de rose et de violette.	5€	2)€
RIPORTA	5€	25€
Vin sec. Notes de pêche, melon, de rose ainsi que de pamplemousse rose	•	
BISCARDO	/	34€
Vin sec et fruité. Notes de fruits rouges frais et fleurs.		
		~



NOS VINS BLANCS	Verre	Bouteille
Luma grillo sicilia	4,60€	27€
Vin sec, gourmand et fin. Notes de pêche, fleurs blanches, et agrumes.		
PINOT GRIGIO GARDA	4,60€	27€
Vin sec. Arômes de fruits exotiques, de poire et de miel, avec des touches flo	rales.	
VESEVO	6,20€	36€
Vin sec, doux et fruité. Notes de pêche blanche et d'agrumes.	,	-
TUNELLA	6,40€	25€
Vin moelleux et fruité. Notes agréables de fruits exotiques et de fleurs blanc	hes.	(50CL)
LUNA PASSANTE	5,50€	30€
Vin sec et fin. Notes d'amande, de noisette et de fruits blancs type poire.		
RIPORTA	5,50€	30€
Vin sec et aromatique. Notes fruitées mêlées à des touches d'herbes, de van	ille.	

NOS VINS FRIZZANTE

LAMBRUSCO DOLCE ROSSO Bulles fines et fruitées. Notes de cerise, framboise, fraise mêlées à des notes de violette.	4€	22€
Lambrusco dolce rosato	4€	22€
Léger, sucré, frais et pétillant. Notes fruitées de cerise, de framboise et de fra	ise.	
MOSCATO SPUMANTE	4,20€	23€
Vin blanc sec, pétillant et doux. Notes florales sucrées et fruits jaunes.		
Manfredi - Moscato d'Asti	4,40€	24€
Vin blanc légèrement pétillant. Notes de pêche, citron et d'abricot.		
CASA GIONNA PROSECCO	4,20€	25€
Notes fraîches et discrètes d'agrumes, de fruits blancs et de fleurs.		
legras noël champagne (brut)	/	60€
Bulles fines et arômes subtils de fleurs et de fruits blancs.		
LOMBARD CHAMPAGNE (BRUT)	/	100€
Champagne d'une grande fraîcheur. Arômes floraux et fruités, notes briochée	?s. •	





LES SOFT		LES JUS	
Oasis (25cl)	3,60 €	Ananas (25cl)	3,80 €
Sprite (25cl)	3,60 €	Tomate (25cl)	3,80 €
Fuze Tea (25cl)	3,60 €	Orange (25cl)	3,80 €
Orangina (25cl)	3,60 €	Pomme (25cl)	3,80 €
Liness (Limonade 33cl)	3,20€		
Coca Cola, Zero, Cherry (33cl)	3,60 €	LES EAUX	
Schweppes agrumes (25cl)	3,60 €	Armani 75cl	5,90 €
Sirop (30cl)	2,50 €	San Pellegrino 50 cl	3,90 €
Diabolo (30cl)	3,60€	San Pellegrino 1L	4,90 €
Fraise, Grenadine, Pêche,		· ·	
Menthe, Violette, Kiwi, Citron			

LES APÉRITIFS / DIGESTIFS

Italicus (4cl)	5 €
Limoncello (4cl)	4 €
Martini Blanc, Rouge, Fiero (6cl)	5 €
Rhum (4cl)	5 €
Ricard (2cl)	5 €
Amaretto (4cl)	6 €
Get 27, 31 (4cl)	4,50 €

LES BIÈRES PRESSION	25 CL	50 CL
1664	4,20 €	8,20 €
1664 Blanche	4,50 €	8,50 €
Grimbergen de Saison	5,50 €	10,50 €
Poretti (Blonde Italienne)	5,50 €	10,50 €
Pietra Ambrée	3,50 €	6,90 €
Picon	4,50 €	8,50 €
Grimbergen Rouge	4,50€	8,50 €
Brooklyn lager IPA	4,90€	9,50 €



DEUX FRÈRES, UNE PROMESSE, UNE GLOIRE

DEUX FRÈRES, VINCENZO ET GIORGIO. DEUX RÊVES, UNE MÊME PROMESSE.

APRÈS LE SUCCÈS DE LA FÉLICITÀ, LEUR PREMIER RESTAURANT, ILS DÉCIDENT, MALGRÉ LEUR JEUNE ÂGE, DE SE LANCER UN NOUVEAU DÉFI : OUVRIR UN SECOND ÉTABLISSEMENT.

LEUR GRAND-PÈRE, PILIER DE LEUR COURAGE, LEUR RÉPÉTAIT SANS CESSE :

«OSER, C'EST HONORER CEUX QUI ONT CRU EN VOUS»

Deux jours avant son départ, il vient manger à La Félicità.

Une photo, un sourire, un dernier souvenir. À ce moment-là, les frères se jurent de poursuivre leur rêve pour lui, et de lui dédier leur réussite.

C'est ainsi qu'est née La Gloria, la gloire d'un grandpère,

le fruit du travail, du cœur et des mains de deux frères unis par une promesse :

NE JAMAIS ABANDONNER.