

DESSERTS MAISON

Tiramisù Pistache & Framboise	9€50
Panna cotta A la vanille Bourbon, coulis de fruits rouges ou caramel au beurre salé	6€90
Baba au Limoncello Arrosé de limoncello et crème chantilly	9€90
Pan Gelato Nocciolata Brioche gourmande fourrée à la pâte de noisettes, glace straciatella et crème chantilly	8€50
Pan Gelato Banoffee Brioche gourmande fourrée au caramel, bananes, glace straciatella et crème chantilly	9€50
Assiette de Fromages Fromages Italiens affinés	7€90

Café ou chocolat Liégeois Glace vanille et café ou chocolat, sauce chocolat ou café, chantilly	7€90
Coupe «Sunday» Glace vanille, noisettes caramélisées, chantilly et caramel	7€90
Coupe Amarena Glace vanille maison, cerises Amarena, chantilly	7€90
Glace ou sorbet à la boule 1 parfum 3€90 2 parfums 5€90 3 parfums 7€50 vanille, chocolat, café, citron vert, straciatella, pistache, caramel au beurre salé	
Café gourmand « Felicità » Assortiment de 4 desserts maison Supplément thé ou infusion +1€	10€50

BOISSONS

Evian, Badoit	50 cl	5€
	1 litre	7€50
Sirop à l'eau sirop menthe, fraise, grenadine, pêche, citron	25 cl	2€50
Jus de fruits orange, ananas, pomme, abricot, tomate	25 cl	4€50
Coca Cola, zero, cherry	33 cl	4€90
Perrier	33 cl	5€
Fuze tea	25cl	4€90
Fanta, Tonic, Sprite	25cl	4€90

CAFFÈ

Café expresso, décaféiné, allongé, noisette	2,80€
Café crème	4,80€
Cappuccino, Double expresso	5,60€
Café Viennois	5,60€
Thé, thé fruits rouges, infusion	4,60€
Thé vert à la menthe fraîche	5,00€

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
Moretti	5€	9€
Marguerite IPA	5€50	10€
Panaché	4€50	8€
Monaco/twist	4€50	8€
Picon	5€50	10€
BOUTEILLE	33cl	
Peroni bière Italienne	6€	
Heineken 0.0% sans Alcool	5€50	

DIGESTIVO

Limoncello, Amaretto	4 cl	9€50
Grappa	4 cl	9€50
Get 27, Manzana, Bailey's	4 cl	9€50
Calvados, poire, Cognac	4 cl	10€50
Irish coffee	15 cl	9€50

Felicità
L' ITALIE EN SEINE

COCKTAILS

MOJITOS	25cl	11€
Base = citron vert, feuilles de menthe, cassonade		
Classique	base + rhum, limonade, angostura	
Fruits rouges	base + rhum, coulis de fruits rouges, limonade	
Italien	base + campari, prosecco, orange	
Fruits exotiques	base + rhum, coulis de fruits exotiques, limonade	
SPRITZ	25cl	12€
Apérol	Apérol, prosecco, orange fraîche	
Martini	Martini fiero, prosecco, orange fraîche	
Limoncello	limoncello, prosecco, citron frais	
ST Germain	liqueur de fleurs de sureaux, prosecco, citron	
ITALIENS	16cl	10€50
Americano	Martini rouge, Campari, orange et citron, eau gazeuse	
Negroni	Martini rouge, Martini blanc, Campari, gin, orange et citron	
SANS ALCOOL		8€50
Virgin mojito	citron vert, menthe, cassonade, limonade	
Tutti frutti	orange, ananas, coulis de fruits exotiques	
Virgin spritz	Martini vibrante, limonade, orange fraîche	

APERITIVO

Kir vin blanc	12cl	5€
cassis, mûre, pêche, framboise		
Kir royal	12cl	8€50
cassis, mûre, pêche, framboise		
Martini	4cl	5€50
blanc ou rouge		
Martini-gin	6cl	7€50
Prosecco	12cl	6€
Campari	4cl	5€50
Campari Orange	12cl	7€50
Ricard	4cl	5€
Jack Daniel's	4cl	8€
Gin Tonic	20cl	8€50
Vodka, Whisky	4cl	6€50
...supplément soft		2€

CB à partir de 15,00 € - la maison ne prend pas les chèques - Service Inclus - Tous nos prix sont ttc
Liste des allergènes disponible sur demande

PRIVATISATION & MENU GROUPE SUR DEVIS

Restaurant Felicità, 5 place des Impressionnistes - 92500 RUEIL-MALMAISON
Téléphone : 01 47 08 47 62 - mail : contact@restaurant-felicità.fr

English MENU



FORMULE
À L' ARDOISE

ENTRÉE & PLAT
21€

PLAT & DESSERT
21€

ENTRÉE, PLAT & DESSERT
26€

Servie le midi, du lundi au
vendredi, hors jours fériés

ARDOISE

ENTRÉE 7€50
PLAT 16€50
DESSERT 7€50

MENU 12,00€
BAMBINO

Mini Penne Bolo ou
Petite pizza regina sans
champignon

Jus de fruits ou
Sirop

Glace vanille ou

Supplément

Frites 5€

Mesclun 3€

Truffe noire d' Italie 10€

ENTRÉES / PRIMI À PARTAGER

Légumes grillés et marinés 7€90

Burrata crémeuse & tomates datterino 9€90
Tomates datterino, basilic frais et olives de Kalamata

Millefeuilles de légumes du soleil à l'italienne 8€40
Melange roquette, mesclun

Le jambon de Parme 24 mois 10€50

Fritto misto 14€50
Beignets de crevettes, calamars, courgettes, sauce « Felicità »

Grande assiette « Felicità » 21€90
Légumes grillés, mozzarella di bufala, Parme 24 mois, mortadelle pistachée, cœurs d'artichauts à la Romaine, parmesan & pain pochon grillé

Assiette de charcuterie & peperoncini - petite 10€90
Parme 24 mois, mortadelle pistachée, spianata picante, à partager 18€90
jambon blanc Rostello, speck fumé

SALADES / INSALATA

Salade « FELICITÀ » - 17€90
Tomates datterino, jambon blanc Rostello, mozzarella di bufala, aubergine confite, roquette, mesclun et petits croûtons

Salade CÉSAR - 18€90
Salade romaine émincée, sauce César, poulet croustillant, noisettes du Piémont et petits croûtons

Salade RIVIERA - 17€90
Thon Angelo Parodi, salade romaine, tomates datterino, olives de Kalamata, oeufs durs, cébettes et croûtons maison

TOUS LES DIMANCHES BRUNCH ITALIEN À VOLONTÉ 33€

PÂTES / PASTA

PENNE all arrabiata 16€40
Sauce tomate pimentée, ail et olives de Kalamata

PENNE bolognaise 17€50
Viande hachée de boeuf et de veau, sauce Napolitaine, basilic frais

FETTUCINE Jambon à la crème de truffe 21€50
Jambon blanc Rostello, brisure et huile de truffes noires, crème de parmesan

LINGUINE all Vongole 19€50
Palourdes fraîches, persil, ail, huile d'olive

LINGUINE Carbonara Maison 16€90
Crème de pecorino au poivre, lardons, jaune d'œuf et cébettes

PLATS / PIATTI

Vitello tonnato « Felicità » 21€90
Noix de veau finement tranchée, sauce crémeuse au thon & capres, Frites, salade

Pollo Fritto alla Toscana 18€90
Poulet mariné ail, citron, romarin & pané, sauce « Felicità » linguine al pomodoro

La Milanaise « orecchio di elefante » 24€90
Côte de veau tranchée & panée, linguine al pomodoro

Scanne - moi si tu l'oses ...
une surprise t'attend derrière ce QR code !



Tartare all'Italiana & frites 18€90
Steak haché au couteau, brisure et huile de truffes noires, oignon rouge, roquette, tomates confites, sauce « Felicità »

PIZZAS / PIZZE

BIANCA à la crème de truffe 21€50
Crème fraîche truffée, fior di latte, mortadelle pistachée, roquette

ALL TONO 17€50
Tomates, thon angelo parodi, poivrons, oignons, oeuf, origan

SALMONE 20€90
Crème fraîche, fior di latte, Saumon fumé, basilic, citron

QUATTRI FORMAGGI 17€90
Crème fraîche, fior di latte, gorgonzola, taleggio, chèvre AOP

DIAVOLA 17€50
Tomates, fior di latte, spianata picante, poivrons, oignons, oeuf

CAPRA 17€00
Tomates, fior di latte, chèvre, noisettes, roquette et miel

PARMA 18€40
Tomates, fior di latte, jambon de Parme, roquette, parmesan

VÉGÉTARIENNE 17€90
Tomates, fior di latte, champignons bruns, aubergines, poivrons, artichauts à la Romaine

QUATTRO STAGIONI 16€90
Tomates, fior di latte, champignons bruns, jambon blanc Rostello, artichauts, olives de Kalamata

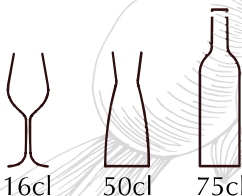
CALZONE (soufflée) 16€50
Tomates, fior di latte, champignons bruns, jambon blanc Rostello, oeuf

REGINA 15€50
Tomates, fior di latte, champignons bruns, jambon blanc Rostello, origan

supplément 2€
chèvre, parmesan, gorgonzola
champignons, oeuf, oignons,
jambon blanc Rostello, aubergines

supplément 4€
Parme 24 mois, mortadelle
burrata, spianata piquante
saumon fumé

VINS / VINI



BIANCO

Trebbiano d'Abruzzo DOC
6€ 18€ 24€

Pinot grigio delle Venezie IGT
5€ 15€ 22€

Sancerre domaine Durand AOC
7€50 25€ 32€

ROSATO

Bardolino DOC
6€ 18€ 24€

Miraval Côtes de Provence AOP
7€50 22€ 32€

ROSSO

Montepulciano d'Abruzzio DOC
7€50 22€ 32€

Salento Primitivo DOP
- - 39€

Chianti Toscana DOC
6€ 18€ 24€

Valpolicella classico Venetie DOC
- - 27€

Nero d'Avola Sicilia IGT
6€ 18€ 24€

Côtes du Rhône Chapoutier AOC
6€50 19€ 27€

GRANDS CRUS
voir l'ardoise

PÉTILLANTS

Prosecco coup de coeur du Patron
6€ - 24€

Lambrusco blanc fruité
- - 22€

Lambrusco rouge secco
- - 22€

CHAMPAGNES

Canard-Duchêne Cuvée brut Iconic
13€ - 73€

Deutz Brut Classic
- - 79€