

DESSERTS MAISON

Tiramisù Pistache & Framboise	9€50
Panna cotta A la vanille Bourbon, coulis de fruits rouges ou caramel au beurre salé	6€90
Panetone façon pain perdu caramel au beurre salé et crème chantilly	7€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

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



Café ou chocolat Liégeois 7€90
Glace vanille et café **ou** chocolat,
sauce chocolat **ou** café, chantilly

Coupe «Sunday» 7€90
Glace vanille, noisettes caramélisées,
chantilly et caramel

Coupe Amarena 7€90
Glace vanille, cerises Amarena, chantilly

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

BOISSONS

Evian, Badoit, San Péllegrino 50 cl	5€
1 litre	7€50
Sirop à l’eau 25 cl	2€50
sirop menthe, fraise, grenadine, pêche, citron	
Jus de fruits & Nectar 25 cl	4€50
orange, ananas, pomme, abricot, tomate	
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	2,80€
expresso, décaféiné, allongé, noisette	
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€
Marguerite 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

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

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 + rhum, prosecco	
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	
Italicus	liqueur de bergamotte, prosecco, citron	

CLASSIQUES	16cl	10€50
Americano	Martini rouge, Campari, orange et citron, eau gazeuse	
Pina colada, Ti punch, Cuba libre, Caïpirinha		

SANS ALCOOL	25cl	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€	

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 jambon mozza

Jus de fruits ou
Sirop

Glace ou
Panna cotta

Supplément	
Frites	5€
Mesclun	3€
Crème fraiche truffée	5€

ENTRÉES / PRIMI À PARTAGER

Légumes grillés et marinés	7€90
Burrata Bomba sur lit de sauce tomates	9€90
Belle burrata panée, parmesan, basilic frais sauce tomates et pesto	
Ravioles Ricotta Epinards & crème d’asperge	8€40
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 & focacia.	
Assiette de charcuterie & peperoncini -	petite 10€90
Parme 24 mois, mortadelle pistachée, spianata picante, jambon blanc aux herbes & focacia.	à partager 18€90

SALADES / INSALATA

Salade « FELICITÀ » - 17€90
Tomates datterino, jambon blanc aux herbes, 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 VEGETARIANA - 17€90
Burrata (125g), artichauts, aubergines, salade romaine, tomates datterino, olives de Kalamata, oeufs durs, cébettes et croûtons maison

PÂTES / PASTA

FETTUCINE Butternut & burrata	17€90
Crème de butternut au parmesan, ail, burrata et graine torréfiées	
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 al pesto e Burrata (végé)	17€50
Pesto de basilic, ail et parmesan, Burrata (125g), noisette concassée	
LINGUINE Carbonara Maison	16€90
Crème de pecorino au poivre, poitrine fumé, jaune d’œuf et cébettes	

PLATS / PIATTI

Escalope Picatta Isabella	22€90
Noix de veau finement tranchée panée, sauce bolognaise, mozzarella, gratiné au four, frite fraîche.	
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	
Gambas alla Siciliana e Risotto	19€90
Gambas poêlées, sauce tomate au basilic, olives Kalamata, câpres et un trait de citron, risotto crémeux aux parmesan.	

PIZZAS / PIZZE

BIANCA à la crème de truffe	21€50
Crème fraîche truffée, fior di latte, mortadelle pistachée, roquette	
SALMONE	20€50
Crème fraîche, fior di latte, Saumon fumé, basilic, citron	
QUATTRI FORMAGGI	17€50
Crème fraîche, fior di latte, gorgonzola, taleggio, chèvre AOP	
DIAVOLA	17€50
Base tomate, fior di latte, spianata picante, poivrons, oignons, oeuf	
CAPRA	16€50
Base tomate, fior di latte, chèvre, noisettes, roquette et miel	
PARMA	18€50
Base tomate, fior di latte, jambon de Parme, roquette, parmesan	
VÉGÉTARIENNE	17€50
Base tomate, fior di latte, champignons bruns, aubergines, poivrons, artichauts	
QUATTRO STAGIONI	17€50
Base tomate, fior di latte, champignons bruns, jambon blanc aux herbes, artichauts, olives de Kalamata	
CALZONE (soufflée)	16€50
Base tomate, fior di latte, champignons bruns, jambon blanc, oeuf	
REGINA	15€50
Base tomate, fior di latte, champignons bruns, jambon blanc aux herbes	
SAVOYARDE	17€50
Crème fraîche, fior di latte, poitrine fumé, pommes de terre, reblochon, oignons	
POULET CURRY	17€50
Crème fraîche, sauce curry, fior di latte, poulet, poivrons confits	
MARGHERITA	13€50
Base tomate, mozza fior di latte, olives de Kalamata.	

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€