

DESSERTS MAISON

Tiramisù Pistache & Framboise	9€50	Café gourmand (ou thé +1€) Assortiments de desserts	9€50
Panna cotta A la vanille Bourbon, coulis de fruits rouges ou caramel au beurre salé	6€90	Café ou chocolat Liégeois Glace vanille et café ou chocolat, sauce chocolat ou café, chantilly	7€90
Pan Gelato Pistache Brioche gourmande fourrée au coulis de fruits rouges et glace pistache avec crème chantilly	9€50	Coupe «Sunday» Glace vanille, noisettes caramélisées, chantilly et caramel	7€90
Pan Gelato Nocciolata Brioche gourmande fourrée à la pâte de noisettes et glace straciatella avec crème chantilly	8€50	Coupe Amarena Glace vanille, cerises Amarena, chantilly	7€90
Pan Gelato Banoffee Brioche gourmande fourrée au caramel, bananes, glace straciatella et crème chantilly	9€50	Glace ou sorbet à la boule 1 parfum 3€90 2 parfums 5€90 3 parfums 7€50 vanille, chocolat, café, citron vert, fraise, straciatella, pistache, caramel au beurre salé	
Assiette de Fromages Fromages Italiens affinés	7€90		

BOISSONS

Evian, Badoit, San Pèlègrino	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 expresso, décaféiné, allongé, noisette	2,80€
Café crème	4,80€
Cappuccino, Double espresso	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-felicita.fr

Felicità

L'ITALIE EN SEINE

COCKTAILS

MOJITOS	25cl	11€
Base = citron vert, feuilles de menthe, cassonade		
Classique	base + rhum, limonade	
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	
Sarti	liqueur fruitée mangue/passion, prosecco, orange	
CLASSIQUES	16cl	10€50
Americano	Martini rouge, Martini blanc, Campari, orange et citron.	
Pina colada, Ti punch, Cuba libre, Caïpirinha		
SANS ALCOOL	25cl	8€50
Virgin mojito	citron vert, menthe, cassonade, limonade	
Tutti fruti	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€50

PLAT & DESSERT
21€50

ENTRÉE, PLAT & DESSERT
27€

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€

Salade 3€

Crème fraîche truffée 5€

ENTRÉES / PRIMI À PARTAGER

Légumes grillés et marinés	7€90
Burrata crémeuse sur son lit de fraise Belle burrata crémeuse, fraises, tomates cerises, crème fraise/balsamique, basilic	9€90
La Torre de Tapenade Assortiments de tapenades maisons : Olives/ anchois , Crème au thon, compotée de tomates pimentées & pain maison	11€90
Le jambon de Parme 24 mois	10€50
Fritto misto Beignets de crevettes, calamars, mozza sticks, sauce « Felicità »	16€50
Grande assiette « Felicità » Légumes grillés, mozzarella di bufala, Parme 24 mois, mortadelle pistachée	21€90
Assiette de charcuterie & peperoncini -	<i>petite</i> 10€90 <i>à partager</i> 18€90

SALADES / INSALATA

Salade « FELICITÀ » - 17€90 Salade, tomates datterino, jambon blanc aux herbes, mozzarella di bufala, aubergines confites, et petits croûtons
Salade CÉSAR - 18€90 Salade, sauce César, poulet croustillant, oignons rouges, copeaux de parmesans, noisettes et petits croûtons
Salade VEGETARIANA - 17€90 Salade, Burrata (100g), artichauts, aubergines, tomates datterino, olives de Kalamata, oeufs durs, cébettes et croûtons maison

PÂTES / PASTA

LINGUINE Vongole Tomates cerises, ail, persil, vin blanc, palourdes fraîches.	19€90
PENNE bolognaise Viande hachée de boeuf et de veau, sauce Napolitaine, basilic frais	17€50
FETTUCINE Jambon à la crème de truffe d'été Jambon blanc rôtis aux herbes, crème de pecorino à la truffe d'été.	21€50
PENNE Courgette & Burrata Crème de courgettes maison, tomates cerises confites, pistaches concassées, Burrata (100g)	18€50
LINGUINE Carbonara Maison Crème de pecorino au poivre, lardons fumés, jaune d'œuf et cébettes	16€90

PLATS / PIATTI

Tagliata de Boeuf Persillé de boeuf juste saisi & finement tranchée, sauce vierge, légumes du soleil confits, roquette & copeaux de parmesan.	23€40
Pollo Fritto alla Toscana Poulet mariné ail, citron, romarin & pané, sauce « Felicità » linguine al pomodoro	18€90
La Milanaise « orecchio di elefante » Côte de veau tranchée & panée, linguine al pomodoro	24€90
Tartare de boeuf à l'italienne (préparé), Frites Viande de boeuf crue, oignons rouges, tomates séchées, capres, huile de truffe	21€50

PIZZAS / PIZZE

BIANCA à la crème de truffe Crème fraîche truffée, fior di latte, mortadelle pistachée, roquette	21€50
AL TONO Base tomate, fior di latte, Thon Angelo Parodi, poivrons, olives Kalamata	18€50
QUATTRO FORMAGGI Crème fraîche, fior di latte, gorgonzola, taleggio, chèvre AOP	17€50
DIAVOLA Base tomate, fior di latte, spianata picante, poivrons, oignons, oeuf	17€50
CAPRA Base tomate, fior di latte, chèvre, noisettes, roquette et miel	16€50
BURRATA Base tomate, fior di latte, jambon de Parme, roquette, burrata (100g)	18€50
VÉGÉTARIENNE Base tomate, fior di latte, champignons bruns, aubergines, poivrons, artichauts	17€50
QUATTRO STAGIONI Base tomate, fior di latte, champignons bruns, jambon blanc aux herbes, artichauts, olives de Kalamata	17€50
CALZONE (soufflée) Base tomate, fior di latte, champignons bruns, jambon blanc, oeuf	16€50
REGINA Base tomate, fior di latte, champignons bruns, jambon blanc aux herbes	15€50
NAPOLITAINE Base tomate, fior di latte, olives Kalamata, câpres, anchois.	17€50
BASQUAISE Base tomate, fior de latte, poulet, poivrons, oignons rouges.	17€50
MARGHERITA Base tomate, mozza fior di latte, olives de Kalamata.	13€50

supplément 2€
chèvre, parmesan, gorgonzola
champignons, oeuf, oignons,
jambon blanc, 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
Pinot grigio rosé Riviera
6€ 18€ 24€
Miraval Côtes de Provence AOP
7€50 22€ 32€

ROSSO
Montepulciano d'Abruzzo DOC
7€50 22€ 32€
Chianti Superiore DOC
6€ 18€ 24€
Valpolicella classico Venetie DOC
- - 27€

Nero d'Avola Sicilia IGT
6€ 18€ 24€
Côtes du Rhône
6€50 19€ 27€

PÉTILLANTS

Prosecco coup de coeur du Patron
6€ - 24€
Lambrusco rouge secco
6€ - 22€

CHAMPAGNES
Canard-Duchêne Cuvée brut Iconic
13€ - 73€
Deutz Brut Classic
- - 79€

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

