

FOLLOW US

f FELICITABONHEUR i FELICITA_BONHEUR 📍 528 CHAUSSÉE DE BRUXELLES, WATERLOO

MENU

UN BONHEUR ITALIEN

*Ce Menu vous donne une idée de nos prix et de notre cuisine
mais il n'est pas la copie exacte de ce que nous pouvons travailler en cuisine,
certaines préparations peuvent manquer ou changer.*

FELICITÀ
UN BONHEUR ITALIEN

BOISSONS

SOFT

San Pellegrino ½	5 €
Eau plate Panna ½	5 €
Coca cola	3 €
Coca cola zero	3 €
Fever Tree premium mixers	3 €
Bière Carlsberg	3 €
Bière Carlsberg Zero	3 €
Birra Peroni	3 €
Jus d'orange	3 €
Jus de tomate	3 €
Orange pressée	5 €
San Pel. Aranciata	3 €
San Pel. Limonata	3 €
San Pel. Tonic	3 €

CAFFÈ

Nous servons le Esse Caffè, certifié "Espresso Italiano"
Provenance Bologne

Espresso	4 €
Doppio Espresso	4 €
Décaféiné	4 €
Caffè con panna - "Espresso monté de notre crème fouettée"	5 €
Thé	3 €

"Ete 1982, quelque part en Italie..."

La radio joue en boucle une mélodie qui vient de terminer 2ème au festival de San Remo. Elle s'appelle Romina Power, lui Albano Carrisi, ils s'aiment et ils chantent.

*"Senti nell'aria c'è già la nostra canzone d'amore che va, come un pensiero che sa di Felicità"
"Ecoute dans l'air il y a déjà notre chanson d'amour qui passe, comme une idée qui a un goût de bonheur"*

Depuis toujours les italiens chantent ; grâce à cette langue qui semble avoir été inventée pour raconter l'amour, décrire le bonheur et magnifier une cuisine unique au monde !
C'est cette partition que mon ami et Chef Renato Carati vous joue chaque jour chez Felicità.

Notre restaurant est toute une histoire ; celle d'une amitié née il y a 25 ans dans une pizzeria. Depuis lors, Renato n'a de cesse de me répéter que l'Italie commence à la gare de Milan. Aujourd'hui je peux vous affirmer que l'Italie commence à table.

*Bienvenue chez Felicità...
un bonheur italien"*

*Jean-Michel Zecca
Renato Carati*

FARMACIA ITALIANA

Negroni - Antico carpano vermouth - Campari - Gin	12 €
Montenegro lungo - Amaro - vin blanc	8 €
Spritz Aperol - Aperol - Prosecco - San Pellegrino	8 €
Malfy Gin - Gin italien essence de citron de la côte amalfitaine - Fever Tree premium mixer	12 €
Campari shakerato 7cl - Campari au shaker - essence d'orange	8 €
Cynar soda	7 €
Toto (sans alcool) - Tonic Fever Tree et Crodino	5 €

Une nouvelle bouteille de prosecco est utilisée à chaque début de journée pour préparer notre Spritz.

PROSECCO, SPUMANTI & APERTIVI

Prosecco Valdo. Sup. Cuvée Rive San Pietro Millesimato	8 €
Prosecco Valdo. Sup. Cuvée Rive San Pietro Millesimato	37 € la bouteille
Estasi Brut mousseux méthode classique Muscat de Trani - Puglia	55 € la bouteille
Cuvée prestige Ca del Bosco Rosé - Franciacorta Lombardie	85 € la bouteille
Cuvée prestige Ca del bosco - Franciacorta Lombardie	62 € la bouteille
Cuvée prestige Ca del Bosco - Franciacorta	12 €
Vermouth Rosso du professeur - Vieux Vermouth original de Turin d'exception - 7cl	9 €
Martini rouge vermouth classique	5 €
Sanbitter sans alcool	4 €

AMARI TRADIZIONALI

Tradition amère d'après repas - service 6 cl

Amaro del capo	6 €
Amaro Montenegro	6 €
Amara d'arancia rossa di Sicilia	6 €
Fernet Branca	6 €

ALCOOL

Grappa sélection - service 4 cl

Grappa de Moscato Vieillie ambrée - Maison Marolo	12 €
Grappa di Moscato 'Blanche' Bel Colle	10 €
Vieille Grappa de Amarone Francechini	8 €
Grappa Gaja & Rey Chardonnay	12 €
Grappa Solo PerGian Riserva Berta	17 €
Grappa du Peuple Nonino	7 €
Limoncello 6 cl	8 €
Amaretto 6 cl	8 €

FROMAGES

L'assiette de fromages (3 fromages)	14 €
Gorgonzola	8 €
Parmigiano Reggiano 36 mois – Caseificio Cacciali	10 €
Parmigiano Reggiano 36 mois & Aceto Balsamico di Modena	14 €

DOLCE

Notre straciatella - glace fleur de lait et jolis morceaux de chocolat	8 €
Zabaione - si la cuisine a le temps (2 cts Min)	10 € PP
L'historique panna cotta - avec fruits rouges	10 €
L'affogato - café glacé, glace vanille, amaretto, crème fouettée	10 €
Frutta - deux fruits de saison en salade	8 €
Dame Blanche - vanille, crème fouettée, chocolat	12 €
Dessert du moment	10 €

"C'est avec mon ami Cino Frizzi, boulanger pâtissier que je conçois mes glaces, biscuits et pains en respectant une tradition italienne. Notre pain est réalisé avec des semoules d'Altamura dans les Pouilles. Les œufs Bio utilisés dans notre cuisine proviennent de la ferme du Gala à proximité de Waterloo."

Renato.C

LES MIDIS

LUNCH

LE PLAT - 17 €
PLAT, DESSERT OU FROMAGE - 23 €

LUNCH D'AFFAIRES

ENTRÉE - PLAT - 28 €
FROMAGE - 6 € - DESSERT - 6 €

Bienvenue chez Felicità,
pour vous accueillir nous avons sélectionné
deux produits d'exception.

Notre pain de semoule des Pouilles et
l'huile d'olive de chez Santa Tecla produite
par mon amie Rita Licastro en Calabre.

Réservez vos antipasti à emporter
pour vos soirées privées
6 variétés pour 24 € pp (4 € la préparation)

"NOTRE MENU BONHEUR"
10 antipasti - Notre Paccheri vittorio - fromage ou dessert
minimum 8 personnes
Uniquement sur réservation 49 € pp

Pour notre organisation et vous assurer une cuisine de qualité,
pour toute table de plus de 8 personnes, nous vous demandons de choisir parmi
nos menus ou de construire votre menu avec notre chef.

NOS ENTRÉES

NOTRE SIGNATURE

24 € PAR PERS. POUR 5 ANTIPASTI DU CHEF EN DÉGUSTATION
MIN. 2 PERS.

Vitel toné – fines tranches de veau froides, sauce au thon – Piémont	16 €
Notre exceptionnel jambon affiné "Culatello di Zibello" Produit par la famille Cacciali	22 €
Burrata garnie, légumes de saison, amandes des Pouilles, basilic	14 €
L'antipasto de l'égoïste 4 dégustations sur assiette / Salaisons, fromage et deux préparations	19 €
Tagliere – notre grande sélection de salaisons et pecorino Planche de Salaisons sélectionnées, fromage et accompagnement	19 €
Carpaccio de bœuf façon Cipriani, mayonnaise juste moutardée Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains produits peuvent manquer à la carte	17 €
Salade de Fregola, moules, citron et bottarga Frego, petites pâtes produites en Sardaigne. Elles s'apparentent au couscous	17 €

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains produits peuvent manquer à la carte.

PRIMI

Paccheri Vittorio Notre pasta à la tomate montée au beurre, parmigiano, basilic	15 € / 18 € seul
Orecchiette alle vongole Orecchiette aux palourdes, persil, ail, piment et vin blanc	21 €
Cannelloni 1991 - recette de famille Artichaut, bœuf, veau, ris de veau, volaille, crème légère de parmigiano - gratiné	24 €
Pici al ragù di anatra (ou papardelle) Gros spaghetti toscans au ragoût de canard	18 €
Tagliatelle Verdi ' tutto funghi' Tagliatelle vertes aux champignons du marché	18 €
Spaghetti alla carbonara con guanciale di Cacciali Notre carbonara préparé avec une joue de porc juste affinée	18 €

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains produits peuvent manquer à la carte.

SECONDI

La belle côte de veau à la milanaise, l'authentique Battue, panée et cuite au beurre, salade italienne Pomme de terre ou pasta supp. 3 €	32 €
Boeuf & Gorgonzola (300 gr) Filet de bœuf & morceau de gorgonzola, jus de rôti au vin rouge et légumes du moment - Pomme de terre supp. 3 €	30 €
Contrefilet sur l'os au sautoir (600 gr), ail et romarin Pizzaiola en saucière, pomme de terre à l'italienne (la même pièce pour deux 46 €) Salade supp. 5 €	36 €
Osso buco en sauce tomate Tagliatelle au beurre	28 €
Sauté de poissons et crustacés sur pain rôti à l'ail - min. 2 personnes Calamar, crevettes, vongole ou moules, poisson du marché, bouillon de tomates aux herbes sur pain rôti à l'ail	28 € pp
Vitel toné – fines tranches de veau froides, sauce au thon – Piémont (plat) Salade supp. 5 €	21 €

Les suppléments :

Salades 5 € - Pomme de Terre 3 € - Légumes chauds 5 € - Sauce 3 €

Tous nos plats et antipasti sont proposés en service traiteur sur commande.

LÈS MENUS FELICITÀ

MENU IDENTIQUE POUR TOUTE LA TABLE.

"LA CARTE RESTE À VOTRE DISPOSITION
SI VOUS SOUHAITEZ LA DIVERSITÉ DE VOTRE CHOIX"

feli.tji.ta – 39 € 3 services

5 ANTIPASTI DU CHEF, LA PASTA DU CHEF, DESSERT À LA CARTE OU UN FROMAGE

Il Fiorentino – 49 € 3 services

5 ANTIPASTI DU CHEF, LA PIÈCE DE BŒUF & POMME DE TERRE,
DESSERT À LA CARTE OU UN FROMAGE. Salade supp. 5€

Renato cuisine – 59 € - 4 services surprise

5 ANTIPASTI DU CHEF, LA PASTA, LE PLAT, DESSERT À LA CARTE OU FROMAGE

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains produits peuvent manquer à la carte