



FELICITÀ

UN BONHEUR ITALIEN

à partager

Notre menu de Nouvel An et formules

Raviolis de homard, burrata et bisque légère

Vu le nombre de demandes
pour le Nouvel An de nos raviolis de homard fait à Noël,
nous recommandons une production.

Vos commandes de raviolis et menus par sms
au 0496.28.58.87 avant le lundi 28 à 19 h.

www.restaurantfelicita.be

Renato
cuisine pour vous
Ristorante - Trattoria
Waterloo



Notre préparation sur plateau en entrée ou en apéritif

Plateau apéritif fine-bouche : 25 € - 20 pièces

Croquettes apéritives de ricotta et mortadelle à la truffe noire (4 pièces)

Involtini de prosciutto de Parme, avocat (4 pièces)

Carpaccio de bœuf maturé, foie gras et truffe (4 pièces)

Polpette apéritives de bœuf et veau laquées au balsamique
recette de Noël (6 pièces)

Saint-Jacques serrées à la pancetta, mie-persil, citron (2 pièces)

Raviolis de homard, burrata et bisque légère

Box de 10 raviolis pour 2 personnes - 50 €

Menu du Nouvel-An 55 € - 3 services

Cannelloni au chou-fleur, velouté au parmigiano,
boscaiola* de girolles (végétarien)

OU

Ravioli de queue de bœuf à la romaine et foie gras

Queue de bœuf cuite 5 heures dans un bouillon corsé au céleri, ensuite effilochée et foie gras

Ossobuco de lotte aux artichauts, tapenade, coulis d'herbe et bottarga.

OU

Filet d'Anvers de veau et ris de veau sauce à la piémontaise,
portobello farcis à l'italienne

Dolce Cavour - Mousse chocolat, feuillantine noisette, biscuit amaretti,

Le dessert est réalisé par la boulangerie "Le panier à pain" à Joli-Bois, Waterloo.

Nous préparons notre pâte fraîche pour nos raviolis
selon la tradition de la région d'Emilie Romagne.

Boscaiola* : la girolle est à peine sautée à l'huile d'olive, on y ajoute quelques
dés de tomate, un peu d'échalote, une feuille de basilic pour condimenter le champignon
qui sera ensuite déposé sur le velouté.