



MENU

# la Felicità



Pasta fatta in casa  
Le erbe aromatiche,  
tocco speciale per ogni piatto

Ouvert du jeudi soir au dimanche midi | Féronstrée, 95 à 4000 Liège

04 223 63 00 | [contact@la-felicita.be](mailto:contact@la-felicita.be)

Possibilité de prix pour les groupes et événements, salle privatisée possible ou tables complètes (+ de 8 personnes)

Suivez-nous !

lafelicitaliege



[www.la-felicita.be](http://www.la-felicita.be)

## ERBE AROMATICHE

|                      |   |                         |   |                         |   |
|----------------------|---|-------------------------|---|-------------------------|---|
| Basilico<br>Basilic  |  | Origano<br>Origan       |  | Cippolina<br>Ciboulette |  |
| Menta<br>Menthe      |  | Prezzemolo<br>Persil    |  | Shiso                   |  |
| Rosmarino<br>Romarin |  | Saggio<br>Sauge         |  | Matcha                  |  |
| Timo<br>Thym         |  | Dragoncello<br>Estragon |  | Olive                   |  |
| Melissa<br>Mélisse   |  | Pepe<br>Piment          |  | Tonka                   |  |

## AGRUMI E ALTRI

|           |   |          |   |          |   |
|-----------|---|----------|---|----------|---|
| Orange    |  | Wasabi   |  | Amande   |  |
| Citron    |  | Sarrasin |  | Noisette |  |
| Gingembre |  | Sésame   |  | Vanille  |  |
|           |   | Truffe   |  | Ail      |  |

## PARTICOLARITÀ

|                                       |   |        |   |        |   |       |   |
|---------------------------------------|---|--------|---|--------|---|-------|---|
| Piatto vegetariano<br>Plat végétarien |  | Italie |  | Fusion |  | Japon |  |
|---------------------------------------|---|--------|---|--------|---|-------|---|

## BIRRE

### ALLA SPINNA / AU FÛT

CURTIUS SMASH 25cl 5,00 €

(Liège Pale Ale)

CURTIUS TRIPLE 25cl 6,00 €

### BOTTIGLIE/BOUTEILLES

Italie



PERONI 33cl 5,00 €

Japon



BIERE KIRIN 50cl 7,00 €

CURTIUS SAUVAGE (SOUR) 50cl 12,00 €

BERTINCHAMPS IPA 33cl 5,6% 5,50 €

LUPULUS JOLLY POUPÉE 33cl 5,50 €

(Ambrée) 6,6%

SURRÉALISTE DOUBLE TROUBLE 7,00 €

DIPA 8,5% 33cl

BIÈRE DES AMIS 0% 6,00 €

## APERITIVI

SPRITZ (SELECT OU SPREZZA) 🍊 11,00 €

CUBA LIBRE 🍊 11,00 €

MOSCOW MULE 🍊 🍷 11,00 €

GIN: Tonic OU Double Dutch 11,00 €

GIN Rhubarbe 11,00 €

Japon



MAGIN (Liège) Wasabi/Ginger 13,00 €

NEGRONI 🍊 13,00 €

HUGO 🍃 11,00 €

MANOUSH 🍷 13,00 €

(Gin/Sprezza/Canneberge/gingembre)

ESPRESSO MARTINI 13,00 €

CIDRE BRUT CONSTANT BERGER 33cl 6% 6,50 €

CRODINO (N/A) 6,00 €

LIEGIN 0% RHUBARBE ou TONIC 11,00 €

VIRGIN HUGO (N/A) 🍃 9,00 €

## VINO

### AL BICCHIERE/AU VERRE

Verre

VINS ITALIENS : rouge, blanc 6,00 €

VINS BELGES (Ry d'argent) :

- Rouge, rosé, blanc 6,00 €

PROSECCO LA CONTESSA 6,00 €

VIN ORANGE MOELLEUX 6,50 €

VIN BLANC MOELLEUX 6,00 €

Japon



SAKÉ (Atsukan: chaud) carafe 12cl 9,00 €

SAKÉ (Reikan ; froid) carafe 12cl 9,00 €

## SOFTS

Eaux (Plates ou pétillantes) Maison 3,50 €

SAN PELLEGRINO/PANNA 50cl 6,00 €

SAN PELLEGRINO 20cl 4,50 €

LIMONE/ARANCIATA/TONIC 🍊 🍊

DOUBLE DUTCH TONIC 20cl ; 5,00 €

CONCOMBRE PASTÈQUE

GRENADE BASILIC

CANNEBERGE GINGEMBRE 🍷

GINGER BEER 🍷

PEPSI COLA/PEPSI ZERO 20cl 4,00 €

ICE TEA PETILLANT/PÊCHE 20cl 4,00 €

Europe



FRUJI RHUBARBE 25cl 6,50 €

JUS DE POMME CONSTANT BERGER 5,50 €

Japon



Thé OOLONG (non sucré) 30cl 5,00 €




EAU DE COCO/MATCHA 6,00 €

CAFFÈ O TÈ

|  |         |
|--|---------|
| ESPRESSO   | 4,00 €  |
| LUNGO  | 4,00 €  |
| CAPPUCCINO / MACCHIATO   | 5,00 €  |
| IRISH COFFEE / ITALIAN COFFEE  | 12,00 € |
| THE (MENTHE, THE NOIR, CITRON<br>GINGEMBRE, FRUITS ROUGES, THE VERT) | 4,00 €  |







ALCOOLS/DIGESTIVO

|  |   |     |         |
|--|---|-----|---------|
|  | GRAPPA RISERVA (AMBRATA)  | 5cl | 7,50 €  |
|  | GRAPPA BIANCO   | 5cl | 7,00 €  |
|  | GRAPPA MIELE  | 5cl | 7,00 €  |
|  | GRAPPA DI AMARONE   | 5cl | 9,00 €  |
|  | FRANGELICO (Noisettes)  | 5cl | 5,50 €  |
|  | LIMONCELLO DELLA MAMA  | 5cl | 5,00 €  |
|  | AMARETTO MAZETTI  | 5cl | 6,00 €  |
|  | VODKA IVAN III  | 5cl | 6,50 €  |
| Italie   | GIN RIVO (LAGO DI COMO)   | 5cl | 7,50 €  |
|  | GIN RIVO AGRUMES  | 5cl | 7,50 €  |
|  | AMARO VENTI (RIVO)  | 5cl | 7,50 €  |
|  | AMARO MAZETTI Gentile ou Forte  | 5cl | 6,50 €  |
|  | SAMBUCA NERO  | 5cl | 7,00 €  |
|  | SAMBUCA BIANCO  | 5cl | 6,00 €  |
|  | RHUM PAPITO BIANCO/OSCURO   | 5cl | 6,00 €  |
|  | BRANDY XO 12 ANNI MAZETTI   | 5cl | 8,00 €  |
|  | WHISKY Capriol / Jameson  | 5cl | 7,00 €  |
|  | JACK DANIEL'S   | 5cl | 7,00 €  |
|  | WHISKY BELGIAN OWL  | 5cl | 8,00 €  |
| Japon  | NIKKA WHISKY (from the Barrel) 51,4%  | 5cl | 12,00 € |
|  |   |     |         |

## APERITIVO *(À partager, pour 2 à 4 personnes)*

- 
**Tagliere misto**  25€  
 Charcuteries et fromages variés, pickles, artichauts, olives, pain
- 
**Tagliere di Formaggi**  16€  
 Assortiment de fromages italiens variés (pasteurisés), fruit du moment, noisettes, miel, crème balsamique, roquette
- 
**Arrosticini, Caprese affumicata** (attente possible, cuisson minute) 24€  
 Brochettes d'agneau épicées (9pcs), brochettes tomates cerises scamorza affumicata, basilic/shiso/menthe (4pcs)
- 
**Quattro Bruschette**   18€  
 4X2 Bruschette : poireau ponzu/miso/sésame ; tomates cerises/basilic, lard de Colonnata, mélange nakanaka (cacahuètes)

## ANTIPASTI *(disponibles aussi en plat, +7€)*

- 
**Melanzane, peperoni e ricotta alla menta e bergamote**   15€  
 Aubergines marinées, poivrons confits, ricotta à la menthe et bergamote, noisettes torréfiées, roquette
- 
**Vitello Tonnato à la japonaise**    16€  
 Filet de veau, émulsion au thon/ anchois/raifort/wasabi, sésame, flocons de bonite, gingembre et shiso
- 
**Vitello Tonnato Al Tartufo**  19€  
 Filet de veau, émulsion au thon et anchois, câpres frits, truffe d'été fraîche
- 
**Porro candito, edamame e burrata**     15€  
 Poireaux confits, edamame, vinaigrette ponzu/miso/sésame, burrata, poivre de Sichuan, cerfeuil

## I PERCORSI/MENUS

*(Menus au choix, servis pour l'ensemble de la table,  
Afin de respecter l'équilibre des menus imaginés, aucune modification ne pourra être proposée)*

Lunch – 33 €

Antipasti/Pasta/café ou thé  
(Lunch du jour, uniquement le vendredi midi)

**IT Dalla Terra al Cuore – 45 €**

L'Italie dans sa noblesse et sa générosité

**JP Kokoro & Umami – 45 €**

Umami, précision et élégance japonaise.

**🔥 Tra Due Mondi – 47 €**

Notre identité italo-japonaise

Italie



**IT Dalla Terra al Cuore**

Melanzane, peperoni e ricotta alla menta e yuzu  
Maccheroni al Ragù bianco  
Goloso

Japon



**JP Kokoro & Umami**

Vitello Tonnato à la japonaise  
Linguine NakaNaka  
Samurina

Fusion



**🔥 Tra Due Mondi**

Porro candito, edamame e burrata  
Spaghetti con Polpo  
Tarteletta Monte Limone

## PASTA FATTA IN CASA

*Pâtes fraîches faites maison, oeufs plein air locaux (Province de Liège)*

*Alternative sans gluten disponible, pâtes servies avec une salade fraîche à partager*

|  |   |     |
|--|---|-----|
| Italie<br>   | Maccheroni al Ragù bianco    | 23€ |
|  | Ragù de veau, guanciale, légumes, datterino jaune, romarin frais  |     |
| Italie<br>   | Rigatoni Alla Vignarola      | 23€ |
|  | Petits pois, edamame, artichaut, asperge, laitue romaine, oignons jeunes, menthe, persil  |     |
| Japon<br>    | Linguine NakaNaka       | 22€ |
|  | Cacahuètes, ciboulette, oignons jeunes, sauce soja, gingembre, ail, aubergine rôtie, zestes de citron, sésame, piment moyen   |     |
| Italie<br>  | Rigatoni alla Norma con burrata     | 22€ |
|  | Sauce napolitaine, tomates cerises, aubergines rôties, pignons de pin, huile de basilic, burrata  |     |
|  | <u>Vignarola, Nakanaka, Norma</u> : Supplément Jambon Culatello Croquant  | +2€ |
| Fusion<br> | Spaghetti Cacio, Miso e Tartufo     | 27€ |
|  | Pecorino romano, miso léger, poivre de Lampong, truffe d'été fraîche  |     |
| Fusion<br> | Spaghetti con Polpo      | 25€ |
|  | Poulpe, ail, piment doux (léger), céleri, oignons jeunes, persil et citron  |     |
| Fusion<br> | Linguine alle Vongole e Yuzu    | 25€ |
|  | Vongole, tomates cerises, oignons jeunes, yuzu, ciboulette  |     |

Pour les GROUPES de 5p. et + :

LIMITATION DU CHOIX DES PLATS CHAUDS :

4 PASTA et/ou CARNE.

Pour des raisons de qualité, de service et de contrainte cuisine.

## PIATTI : CARNE (viandes)



Tagliata di Manzo : filet pur irlandais



38€

Tagliata de bœuf (environ 200gr), tagliatelles fraîches (huile d'olive, persil, basilic et olives taggiasche), légumes/gratin du moment



Viande d'Aubrac maturée (35jours) maison

(sous réserve de disponibilité)

44€

Entrecôte d'Aubrac (environ 200gr), tagliatelles fraîches (huile d'olive persil basilic et olives taggiasche), légumes/gratin du moment



### SAUCES TAGLIATA/AUBRAC, SELON LA SAISON :

Italie



Mai à Août : sauce Fine Champagne et truffe d'été râpée



Fusion



Septembre à Février : sauce viande, fève tonka, chocolat amer et jambon culatello croquant



Fusion



Mars et Avril : sauce 'chimichurri' à la japonaise (basilic, shiso, persil, origan, ail, piment doux)

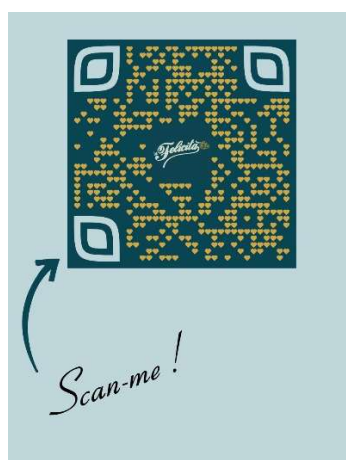


## BAMBINI e CONTORNI

|   |     |
|---|-----|
| Maccheroni Pomodorini                                     | 13€ |
| Maccheroni Porchetta, huile d'olive                       | 13€ |
| Maccheroni al Ragù bianco                                 | 14€ |
| Supplément pâtes fraîches, huile d'olive, persil, basilic | 6€  |
| Salade fraîche  | 3€  |
| Panier de pain (hors antipasti/aperitivo)                 | 3€  |
| HOUMOUS à l'italienne (à emporter 150gr)                  | 6€  |

## INTERNATIONAL

MENU QR CODES : ENGLISH/DUTCH/GERMAN/JAPANESE



## DOLCI

Tous nos desserts et nos glaces sont faits maison

- |  |   |             |
|--|---|-------------|
| <p>Italie<br/></p>   | <p>Goloso  <br/>Amaretti, crème ricotta/vanille, ganache chocolat/café, choucou<br/>'amandes'</p>   | <p>9,5€</p> |
| <p>Italie<br/></p>   | <p>Sgroppino  <br/>Sorbet citron et Prosecco</p>  | <p>10 €</p> |
| <p>Fusion<br/></p>   | <p>Samurina  <br/>Sorbet menthe, sorbet shiso, pamplemousse frais</p>   | <p>9,5€</p> |
| <p>Fusion<br/></p> | <p>Tarteletta Monte Limone  <br/>Tartelette citron meringuée (bergamote, yuzu) et poudre de thé<br/>matcha</p>  | <p>12€</p>  |
| <p>Fusion<br/></p> | <p>Tarteletta Monte Castagna  <br/>Tartelette, écrasé de marron glacé/crème praliné noisettes,<br/>meringue italienne, poudre de kinako (soja grillé), deux sésames</p> | <p>12€</p>  |
| <p>Italie<br/></p> | <p>Mousse al Gianduia <br/>Mousse au chocolat/noisettes, choucou 'amandes'</p>   | <p>9€</p>   |
| <p>Italie<br/></p> | <p>Tagliere di Formaggi <br/>Assortiment de fromages italiens variés (pasteurisés), fruit du<br/>moment, noisettes, miel, crème balsamique, roquette</p>   | <p>16€</p>  |
| <p>Italie<br/></p> | <p>Irish ou Italian coffee</p>  | <p>12€</p>  |



## Les Favoris de la Maison



### ROUGES

- Nivura Calabria IGT 34€  
Calabre — Calabrese  
Sec et fruité, arômes de baies sauvages
- Valpolicella DOC – Corte Adami 34€  
Vénétie — Corvina/Corvinone/Rondinella  
Cerise, nuances florales et épicées
-  Due Terre Nero d'Avola 34€  
Sicile — Nero d'Avola  
Équilibré, léger et épicé, poivre
- Barbera d'Asti – Maridà 36€  
Piémont — Barbera  
Fruits rouges mûrs, souple et soyeux
- Cabernet Franc – Le Monde 36€  
Frioul — Cabernet Franc  
Léger et équilibré, notes herbacées
- Langhe Nebbiolo – Franco Conterno 43€  
Piémont — Nebbiolo  
Fruits rouges, épices, tanins délicats

### BLANCS

- Pinot Grigio Ramato – Le Monde 34€  
Frioul — Pinot Grigio  
Notes florales et fraîcheur
-  Due Terre Grillo Sicilia DOC 33€  
Sicile — Grillo  
Minéral et fruité, léger pamplemousse, sauge
- Vermentino di Sardegna – Arvali 38€  
Sardaigne — Vermentino  
Notes aromatiques complexes, vendanges tardives
-  Brin de Paille – Ry d'Argent 41€  
Belgique/Namurois — Solaris  
Agrumes et fleurs, gras, fraîcheur

## VINS VIVANTS (Bio / Nature / Biodynamie )

### ROUGES

-  **Il Farneto Giandon Rosso IGT** 34€  
Emilia Romagna — Marzemino, Malbo Gentile,  
Lambrusco  
Fruits rouges, prunes, épicé/frais
-  **Gelso Nero di Troia** 36€  
Pouilles — Nero di Troia  
Fruits rouges et épices, structuré
-  **Podernovo Aliotto** 37€  
Toscane — Assemblage  
Griottes et herbes.
-  **Rosso Piceno Superiore – De Angelis** 39€  
Marches — Montepulciano 70%/ Sangiovese 30%  
Cerises et sous-bois
-  **Nobile di Montepulciano – Tiberini** 49€  
Toscane — Prugnolo, Cangiolo, Mammolo  
Puissant et élégant
-  **Nobile di Montepulciano – Avignonesi** 59€  
Toscane — Sangiovese  
Fruits rouges et tanins fondus
-  **Foradori Teroldego** 69€  
Trentino — Teroldego  
Fruits noirs, épices, notes florales
-  **Alessandro Viola, Sinfonia Di Rosso** 72€  
Sicile — Nerello Mascalese  
Fruits et herbes sauvages, tanins fins

### BLANCS

-  **Due Terre Grillo Sicilia DOC** 34€  
Sicile — Grillo  
Minéral et pamplemousse
-  **Cantina Orsogna Terre Di Chieti** 34€  
Abruzzes — Pecorino  
Genêt et fruits à pulpe blanche
-  **Il Farneto Spergle Bianco** 38€  
Emilia Romagna — Spergola  
Nectarine, sureau
-  **De Angelis Oro Pecorino** 45€  
Marches — Pecorino  
Mangue et amande, boisé
-  **Alessandro Viola Bianco** 48€  
Sicile — Grillo  
Fruits blancs, finale citronnée et saline
-  **Foradori Fontanasanta Manzoni** 58€  
Trentino — Incrocio Manzoni  
Abricot et fleurs, longueur et équilibre

### ORANGE

-  **Solerte Zibibbo Macerato IGT** 44€  
Sicile — Zibibbo  
Lys, Litchi, aromatique

### BULLES

-  **Alla Costiera Petnat/Frizzante** 38€  
Vénétie — Glera/Moscato  
Bulles fines, fraîcheur

## VINS BELGES ET SAKÉS

### Belgique

#### ROUGES

La Ronce – Ry d'Argent 34€  
 Namurois — Dornfelder  
 Fruits rouges, léger

Sélection du Vigneron – Ry d'Argent 45€  
 Namurois — Régent  
 Cassis et épices, structure

#### BLANC

Brin de Paille – Ry d'Argent 41€  
 Namurois — Solaris  
 Agrumes et fleurs, gras, fraîcheur

#### BULLES

Cuvée LISY – Ry d'Argent 60€  
 Namurois — Chardonnay / Auxerrois  
 Bulles fines, équilibré, élégant,  
 méthode champenoise

#### ROSÉ

Osez Rosé – Ry d'Argent 32€  
 Namurois — Régent  
 Fruits rouges, équilibré

### Sakés <sup>Japon</sup>

Daiginjo Atelier du Saké 50cl 38€  
 France — Saké  
 Généreux et parfumé


Tokubetsu Junmai Homare Kirin 53€  
 Japon — Saké  
 Minéral et iodé

Daiginjo Muroka Genshu 59€  
 Japon — Saké  
 Floral et complexe

## Vins Blancs

### BULLES

La Contessa Gran Cuvée Extra Dry 35€  
Vénétie — Glera  
Bulles fines, fruits blancs

 Cuvée LISY – Ry d'Argent 60€  
Namurois — Chardonnay / Auxerrois  
Bulles fines, équilibré, élégant,  
méthode champenoise

### MOELLEUX

Albana Dolce – Celli Le Querce 35€  
Emilia Romagna — Albana  
Vin moelleux, équilibré

Tagos Grillo Terre Siciliane 50cl 42€  
Sicile — Grillo  
Vin moelleux, abricot et fruits compotés

### SECS

Ischia Bianco – Casa d'Ambra 42€  
Campagne — Biancolella / Forastera  
Pêche blanche et salinité

Erbaluce Di Caluso – Antoniolo 49€  
Piémont — Erbaluce  
Agrumes, pomme et minéralité

Etna Bianco – Al-Cantàra 49€  
Sicile — Carricante / Grecanico  
Floral et minéral

Roero Arneis – Vietti 55€  
Piémont — Arneis  
Agrumes et amandes, légère amertume

## Vins Rouges

Montepulciano d'Abruzzo Magnum 1,5l 62€  
Abruzzes — Montepulciano  
Prunes séchées, structuré

Sasseto Vino d'Italia 34€  
Toscane — Assemblage (Primitivo, Nero d'avola,  
Montepulciano, Merlot)  
Cerises et notes torréfiées

Primitivo di Puglia – Tenute Ducali 34€  
Pouilles — Primitivo  
Cerises, chocolat et girofle. Riche et fruité

Corvina IGT JEMA – Cesari 48€  
Vénétie — Corvina  
Cerises et cacao, tanins, barrique


Valpolicella Ripasso – Piccoli Caparbio 55€  
Vénétie — Corvina, Corvinone, Rondinella,  
Oseleta, Molinara, Croatina  
Complexe, finale fraîche et fruitée, mûre

Nebbiolo Langhe El Sartù – Parusso 56€  
Piémont — Nebbiolo  
Cerise rouge, équilibré et tanins fins

Monleale – Vigneti Massa 65€  
Piémont — Barbera assemblage  
Épices et cacao, complexité

## Vins Rosés

Bardolino Charetto 32€  
Vénétie — Corvina, assemblage  
Rosé frais et fruité

 Osez Rosé – Ry d'Argent 32€  
Namur — Régent  
Fruits rouges, équilibré

## GRANDS VINS

### ROUGES

- Bolgheri Rosso – Mulini di Segalari** 65€  
Toscane — Merlot 58%, Petit Verdot 29%, Cabernet Sauvignon 7% Syrah 6%  
Cerise et cassis, tanins souples
- Barolo DOCG Bussia – Franco Conterno** 70€  
Piémont — Nebbiolo  
Élégant et complexe
- Bolgheri Superiore Sorraia** 80€  
Toscane — Cabernet Sauvignon  
Fruits noirs et truffe, persistant
- Sfursat della Valtellina – Rainoldi** 75€  
Lombardie — Chiavenasca  
Vin d'altitude, dense, fruits compotés, longueur
- Brunello di Montalcino – Citille di Sopra** 90€  
Toscane — Sangiovese  
Complexe et épicé, équilibré et généreux
- Chianti Classico Gran Selezione – Villa Antinori** 90€  
Toscane — Sangiovese  
Amplitude aromatique, balsamique, complexe
- Via dal Corro IGT – Mulini di Segalari** 100€  
Toscane — Cabernet Sauvignon 42% 20%, Syrah 20% Verdot 12%, Sangiovese 4% Cilieggiolo 2%  
Fruits noirs et minéralité, sous-bois
- Bolgheri Superiore – Mulini di Segalari** 125€  
Toscane — Cabernet Sauvignon 8% Syrah 19% Cabernet Franc 3%  
Prune et épices, notes végétales, balsamique

### BLANCS

- Alma Pinot Bianco – Le Monde** 70€  
Frioul — Pinot Blanc  
Fruits exotiques, enveloppant et équilibré
- Langhe Rovella – Parusso** 80€  
Piémont — Sauvignon  
Ananas et noix, enveloppant et équilibré