

Antipasti

12h00-22h30

12:00pm - 10:30pm

LA BURRATA DOP. DI PUGLIA - A PARTAGER / TO SHARE 300G (V)

Olives marinées aux épices, citron, pickles de tomates, focaccina

Pugliese burrata DOP, marinated olives, lemon, tomato pickles, focaccina

16€

ARANCINI AU SAFRAN (V)

Aubergines, caciocavallo, sauce tomate datterino

Eggplants, caciocavallo, datterino-tomato sauce

14€

POLPO ALLA GRIGLIA

Poulpe grillé, marinade salmoriglio, fenouil, orange, amandes torréfiées

Grilled salmoriglio-marinated octopus, fennel and orange, toasted almonds

28€

VITELLO TONNATO

Crème de thon, jus de veau, pickles d'oignons grelots

Tuna cream, veal gravy, pickled pearl onions

18€

SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI

Jambon cru, mortadella, coppa, fontina DOP, gorgonzola, focaccia

Raw ham, mortadella, coppa, prosciutto, fontina DOP, gorgonzola, focaccia

36€

Silvia

PARIS

(V) VEGGIE

Pizza

MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic

Tomato sauce, bufala mozzarella, basil

18€

MORTAZZA

Mozzarella fior di latte, mortadella, stracciatella, parmesan, pistaches

Fior di latte mozzarella, mortadella, stracciatella, parmigiano, pistachios

22€

TARTUFO

Crème de truffe, girolles, brisures de truffe

Truffle cream, chanterelles, seasonal fresh truffle

42€

LA PARMA

Sauce tomate, mozzarella di bufala, jambon cru de Parme, basilic

Tomato sauce, bufala mozzarella, Parma ham, basil

25€

BUFALINA VERDE

Burrata des Pouilles, crème de brocoli-rave, roquette, échalotes confites, pignons de pin torréfiés

Burrata di puglia, cream of brocoli-rabe, arugula, shallot confit, toasted pine nuts

26€

filia
PARIS

Dolci

CAFÉ GOURMAND DELLA MAMMA

Sélection de mignardises italiennes

A selection of Italian mini pastries

12€

DOLCE DELLA TAVOLA

Dessert du jour

Dessert of the day

12€

Al carrello Sei Dolci

16h00-18h00

4:00pm - 6:00pm

Chaque jour, notre chef pâtissier Guillaume et son équipe compose un chariot généreux de 4 desserts mettant à l'honneur un savoir-faire unique à travers des saveurs de saison.

Une touche sucrée pour ponctuer votre journée de la plus « dolce » façon qui soit.

16€ par dessert

Every day, our head pastry chef Guillaume and his team put together a generous trolley of 4 desserts showcasing and unique 'savoir-faire' through seasonal flavours.

A sweet touch to round off your day in the 'dolce' way.

€16 by dessert

filia

PARIS