

Antipasti

12h00 - 22h30
12:00pm - 10:30pm

LA BURRATA DOP. DELLA REGIONE PUGLIA

Olives marinées aux épices, citron, pickles de tomates de notre potager, basilic, melon, pain focaccina

Marinated olives, lemon, tomato pickles from our vegetables garden, basil, melon, focaccina
16€

ARANCINI AL ZAFFERANO

Arancini au safran, aubergines, caciocavallo, sauce tomate datterino

Saffron Arancini, eggplants, caciocavallo, datterino tomato sauce
14€

BRUSCHETTA SICILIANA

Sardines marinées maison, sauce 'pepperonata', pecorino, roquette, pistaches, huile d'olive

Homemade marinated sardines, 'pepperonata' sauce, pecorino, arugula, pistachios, olive oil
24€

VITELLO TONNATO - IL NOSTRO CLASSICO

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

Tuna cream, veal juice, pickled pearl onions
18€

SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI

Prosciutto, mortadella, capocollo, fontina DOP, gorgonzola, focaccia

Mortadella, prosciutto, capocollo, aged fontina DOP, gorgonzola, focaccia
36€

Ai'lia
PARIS

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€

BUFALINA VERDE

Burrata des Pouilles, crème d'artichaut, roquette, échalotes confites, pignons de pin torréfiés

Burrata from Puglia, artichoke cream, arugula, candied shallots, toasted pine nuts

24€

LA SARDINIA

Sardines marinées, sauce tomate, olives taggiasche, câpres, oignons rouges

Marinated sardines, tomato sauce, taggiasche olives, capers, red onion

24€

LA PARMA

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

Tomato sauce, bufala mozzarella, Parma ham, basil

26€

filia
PARIS



Végétarien / Vegetarian

Dolci

CAFÉ GOURMAND DELLA MAMMA

Sélection de mignardises italiennes

A selection of Italian mini pastries

12€

FI'LIAMISU

12€

Al carrello Lei 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

Fil'ia

PARIS