

Aperitivo

Pizzeria

MARGHERITA (V)

sauce tomate,
mozzarella di Bufala 18

ESTATE VERDE (V)

crèmeux de courgettes,
brocolini, pousses de
roquette, oignons caramélisés,
pignons de pin 18

MORTAZZA

mozzarella fior di latte, mortadella,
straciatella, parmigiano, pistaches,
huile d'olive 20

CALABRIA

sauce tomate,
mozzarella fior di latte,
spianata épicée, nduja di Spilinga IGP,
basilic, huile d'olive 22

TARTUFO (V)

crème de truffe,
cèpes, copeaux de
truffe noire 34

CAMPANIA

sauce tomate, anchois, câpres,
ail, olives taggiasche,
pecorino romano AOP 22

Antipasti

ARANCINI AU SAFRAN (V)

aubergines, sauce tomates
cerises, mozzarella fumée 14

BURRATA DELLA MAMMA (V)

burrata di Puglia, tomates BIO,
salade de melon 16

CHARCUTERIE ARTISANALE

prosciutto, mortadella, capocollo, pecorino
di Fossa, gorgonzola, melon, moutarde
de Cremona 25

VITELLO TONNATO

crème de thon, jus de veau,
oignons grelots 16

Dolci

FI'LIA TIRAMISU (V)

crème de mascarpone, biscuit savoirdi fait-maison, café 14

PANNA COTTA MIEL & CAMOMILLE (V)

crumble amaretti 14

Nos viandes de veau, bœuf, agneau sont d'origine Française (nées, élevées, abattues et découpées en France), la viande de porc est d'origine Italienne & Française (née, élevée, abattue et découpée en Italie ou en France). Nous prètons attention aux allergies alimentaires: un tableau des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur demande. Prix nets en euros. Taxes et service inclus.