

Menu

12h00 - 22h30

12:00pm - 10:30pm

INSALATA CESARE

Cœur de salade romaine, croûtons maison ail et parmesan, sauce César crémeuse

Crisp romaine hearts, garlic-parmesan croutons, creamy Caesar dressing

16€

PANINO DELLA CASA

Pain focaccia doré, légumes marinés, mozzarella di bufala roquette, pesto

Toasted focaccia bread sandwich bread, arugula, mozzarella di bufala, marinated vegetables, pesto

16€

MINESTRA DI PESCE

Soupe de poisson maison, palourdes, pâtes fregola, huile d'olive 'Lucangeli'

Homemade fish soup and clams, fregola pasta, 'Lucangeli' olive oil

22€

LA BURRATA DOP. DELLA REGIONE PUGLIA

Pickles de tomates de notre potager, basilic, olives marinées aux épices, citron, pain focaccina

Pickled tomatoes from our garden, basil, marinated olives, focaccina bread

18€

VITELLO TONNATO - IL NOSTRO CLASSICO

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

Tuna cream, veal juice, pickled pearl onions

18€

SALUMI-CHARCUTERIE ARTISANALE

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

Hand-crafted italian cold-meat board mortadella, capocollo, prosciutto, aged fontina DOP, gorgonzola, focaccia

36€

filia

PARIS

Nos viandes de veau, bœuf, agneau et porc proviennent de l'UE (nées, élevées, abattues et découpées dans des pays membres de l'union européenne). Nos poissons sont issus d'une pêche éco-responsable. Nous prêtons 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. Chaque plat est étiqueté par Fullsoon pour indiquer son impact sur l'environnement. Les repas étiquetés en vert sont particulièrement durables. Nous certifions l'ensemble de nos plats fait-maison.

Our veal, beef, lamb, and pork are sourced from the EU (born, raised, slaughtered, and processed in European Union member countries). Our fish comes from eco-responsible fisheries. We pay attention to food allergies: a table listing mandatory allergens present in our dishes is available upon request. Prices are net in euros. Taxes and service included. Each dish is labeled by Fullsoon to indicate its environmental impact. Meals labeled in green are particularly sustainable. We certify that all our dishes are homemade.



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€

PIZZA AL TONNO

Thon mariné, sauce tomate, olives taggiasche, câpres, oignons rouges

Marinated tuna, tomato sauce, taggiasche olives, capers, red onions

24€

LA PARMA

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

Tomato sauce, bufala mozzarella, Parma ham, basil

26€



Chez Fi'lia, la pizza est un art.

Notre pâte, levée 72h par notre pizzaiolo, travaillée et étirée à la main à la minute, honore la tradition napolitaine et offre une croûte fine au léger croquant.

At Fi'lia we take pizza seriously ..we're proud of our artisan dough, crafted by true Italian pizzaioli.

Fermented for 72 hours and stretched to order, our crust honors the traditions of Napoli, thin yet robust, light and airy with a delicate crunch.

Dolci

CAFÉ GOURMAND DELLA MAMMA

Sélection de mignardises italiennes

A selection of Italian mini pastries

12€

FI'LIAMISU

12€

Al carrello Dei Dolci

12h00-18h00

12:00pm - 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