

La Cena

Chez Fi'lia, la cuisine ne se cache pas : elle s'offre aux regards, crépite sous les flammes du grill et prend vie sous les gestes précis des chefs, pour créer une cuisine saine, avec des produits de saison, des légumes locaux et bio, des pâtes « Fatte in Casa », des viandes d'exception et des poissons issus de filières durables.

At Fi'lia, the kitchen isn't hidden: it's out in the open, crackling under the flames of the grill and coming to life under the precise hands of the chefs, to create a healthy cuisine using seasonal produce, local and organic vegetables, pasta 'Fatte in Casa' exceptional meat and fish from sustainable sources.

Fi'lia

PARIS

Entrées / Starters

LA BURRATA DOP. DELLA REGIONE PUGLIA (V)

À PARTAGER / TO SHARE- 300G

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

Marinated olives with spices, lemon, tomato pickles from our vegetables garden, basil, melon, focaccina
24€

CARPACCIO DI ORATA

Carpaccio de daurade marinée maison, stracciatella fumée, tomates séchées, câpres

House-marinated sea bream carpaccio, smoked stracciatella, sun-dried tomatoes, capers
24€

LA VIGNAROLA ALLA ROMANA (V)

Salade de pois gourmands, artichauts marinés, haricots verts, guanciale, vinaigrette à l'huile d'olive et au citron, parmesan, fleurs et aromates de notre potager

Snow peas salad with marinated artichokes, green beans, crispy guanciale, lemon—olive oil vinaigrette, aged parmesan, herbs and flowers from our vegetable garden
22€

BRUSCHETTA SICILIANA

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

Homemade-marinated sardines, 'pepperonata' sauce, pecorino, arugula, pistachios, olive oil
18€

VITELLO TONNATO - IL NOSTRO CLASSICO

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

Tuna cream, veal juice, pickled pearl onions
18€

filia
PARIS

Pasta & Piatti

INVOLTINI DI MELANZANE

Rouleaux d'aubergines à la ricotta, basilic, pecorino, sauce tomate datterino

Gratinated stuffed eggplant rolls with ricotta, basil, aged pecorino, datterino tomato sauce

20€

RAVIOLI DI RICOTTA E LIMONE

Ravioli aux épinards farcis à la ricotta et au citron confit

Spinach ravioli stuffed with ricotta and preserved lemons

24€

SPAGHETTI CON LE SARDE

Spaghetti, sardines marinées, pignons de pin, raisin blanc, sauce au safran

Spaghetti, marinated sardines, pine nuts, white grape, saffron sauce

26€

ORECCHIETTE CON SALSICCIA

**Orecchiette à la crème de brocoli, fondue de parmesan et amandes,
saucisse de veau grillée au feu de bois**

Orecchiette pasta with broccoli cream, parmesan and almond fondue, veal sausage charcoal-grilled

32€

CARBONARA AL TARTUFO

Spaghettoni aux oeufs frais, guanciale, truffe de saison 'Melanosporum'

Fresh eggs spaghettoni pasta, 'Melanosporum' truffle, crispy guanciale

38€

filia
PARIS

Au feu de bois / Charcoal grill oven

ORATA ALLA GRIGLIA - IL NOSTRO CLASSICO - 250G

Daurade grillée, pickles de tomates, ail, olives taggiasche, citron, basilic

Wood-fire grilled sea bream, pickled tomatoes, garlic, olives taggiasche, lemon, basil

36€

GALLETTO AL LIMONE - 280G

Coquelet mariné au citron confit

Marinated cockerel with preserved lemon

36€

BISTECCA TOMAHAWK - L'IMMANCABILE DELLA GRIGLIA

À PARTAGER / TO SHARE - 900G

Côte de bœuf tomahawk grillée

Our grill must-try tomahawk steak

100€

CONTORNI

À votre convenance | At your choice

POMMES DE TERRE GRENAILLES (V)

oignons caramélisés au balsamique

*Smoky oven-roasted potatoes, balsamic
caramelised onions*

TOMATES BIO & MELON (V)

basilic, pignons de pin torréfiés

Organic tomatoes, melon, basil, toasted pine nuts

CAPONATA (V)

Ragoût d'aubergines à la sicilienne, tomates, olives

Sicilian-style eggplant stew, tomatoes, olives

filia
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 onions

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

Al Carrello Tei Dolci

***Chaque jour, notre Chef Pâtissier Guillaume Vincheneux
et son équipe compose un chariot généreux de desserts tout en légèreté
mettant à l'honneur un savoir-faire unique à travers des saveurs de saison.
Une touche sucrée pour égayer votre journée de la plus « dolce » façon qu'il soit.***

16€ le dessert

*Every day, our head Pastry Chef Guillaume Vincheneux
and his team create a generous trolley of desserts showcasing
traditional 'savoir-faire' through seasonal flavours.
A sweet touch to brighten up your day in the 'dolce' way.*

16€ per dessert

fi'lia
PARIS