

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.



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.

Entrées / Starters

MINESTRA DI PESCE

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

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

22€

LA BURRATA DOP. DELLA REGIONE PUGLIA

À PARTAGER / TO SHARE- 300G

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

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

24€

LA VIGNAROLA ALLA ROMANA

**Salade de pois gourmands, artichauts marinés, haricots verts, guanciale, parmesan,
fleurs et aromates de notre potager**

*Snow peas salad with marinated artichokes, green beans, crispy guanciale, aged
parmesan, herbs and flowers from our vegetable garden*

22€

CARPACCIO DI POLPO

**Carpaccio de poulpe, stracciatella fumé, huile d'olive bergamote "Lucangeli",
larmes de poivrons**

Octopus carpaccio, smoked stracciatella, "Lucangeli" bergamot olive oil,

Pepper drops

24€

VITELLO TONNATO - IL NOSTRO CLASSICO

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

Tuna cream, veal juice, pickled pearl onions

18€

Pasta & Piatti

GNOCCHI AL GORGONZOLA E NOCI

Gnocchi de pommes de terre maison, fondue de gorgonzola, noix torréfiées

Potato gnocchi with gorgonzola fondue, roasted walnuts

22€

LINGUINE ALLE VONGOLE

Pâtes linguine, ail, persil, piment, palourdes, vin blanc

Linguini pasta garlic, parsley, chili pepper, clams, white wine

26€

RISOTTO AI FUNGHI CON SPIEDINI DI SALSICCIA

Risotto aux champignons de saison, fondue de parmesan, saucisse de veau artisanale grillée au feu de bois

Seasonal mushrooms risotto, parmesan fondue, charcoal-grilled artisanal veal sausage

32€

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Pâtes aux œufs maison, sauce bolognaise au bœuf, béchamel, parmesan

Classic bolognese sauce, bechamel, parmigiano reggiano

24€

CARBONARA AL TARTUFO

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

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

38€



Au feu de bois / Charcoal grill oven

ORATA ALLA GRIGLIA - IL NOSTRO CLASSICO - 250G

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

*Wood-fire grilled sea bream, pickled tomatoes from our garden, garlic, olives taggiasche,
lemon, basil*

36€

GALLETTO AL LIMONE - 280G

Coquelet mariné au citron confit

Marinated cockerel with preserved lemon

36€

BISTECCA TOMAHAWK - IL CLASSICO TOSCANO - 900G

À PARTAGER / TO SHARE

Côte de bœuf Tomahawk grillée

Our grill must-try tomahawk steak

120€

CONTORNI

Un au choix | One of your choice

POMMES DE TERRE GRENAILLES

Oignons caramélisés au balsamique

*Smoky oven-roasted potatoes, balsamic
caramelised onions*

RISOTTO AI FUNGHI

**Risotto crémeux aux champignons de
saison, parmesan**

*Mushroom risotto with seasonal mushroom,
parmigiano reggiano*

CAPONATA

Ragoût d'aubergines à la sicilienne, tomates, olives

Sicilian-style eggplant stew, tomatoes, olives

Al Carrello Dei 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