

Antipasti

NONNA

ARANCINI AU SAFRAN

aux aubergines et
sauce aux tomates cerises,
mozzarella fumée 14

INSALATA DI INDIVIA

endives, gorgonzola,
pomme granny, noix de pécan,
vinaigrette moutardée, fusettes 16

POLPO

poulpe de Méditerranée grillé
au feu de bois, gremolata,
purée de pommes de terre,
pickles d'oignons rouges 18

MAMMA

CHARCUTERIE

prosciutto, mortadelle, capocollo,
pecorino di fossa, gorgonzola,
olives marinées 25

VITELLO TONNATO

crème de thon,
jus de veau et
oignons grelots 16

BURRATA DELLA MAMMA

focaccia au romarin,
roquette, olives 16

FI'LIA

VELOUTÉ DE POTIMARRON

crème de potimarron
au curry rouge, gorgonzola, châtaignes
grillées au feu de bois 16

CALAMARS SAUTÉS

tomates cerises, ail,
câpres, citron,
amandes 16

CARPACCIO DE BOEUF

noix de pécan caramélisées,
balsamique 12 ans,
pecorino di fossa,
huile d'olive extra vierge 18

Nos viandes de veau, bœuf, agneau sont d'origine Française (nées, élevées, abattues et découpées en France)

Notre viande de porc est d'origine Italienne & Française (née, élevée, abattue et découpée en Italie ou en France)

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.

Pasta & Risotto

NONNA

LASAGNA DELLA NONNA

lasagnes al ragù Bolognese, béchamel,
mozzarella fior di latte, sauce tomate 22

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

champignons de saison et grana padano 24

MAMMA

CARBONARA & TRUFFE

spaghettonne, guanciale
et truffe de saison 28

AGNEAU AUX PRUNEAUX & RISOTTO

cannelle, épaule d'agneau,
pruneaux et zestes de citron vert 29

FI'LIA

QUASI PUTTANESCA

paccheri, vin blanc, palourdes,
tomates cerises, olives noires, ail et câpres 21

GNOCCHI & CAVIAR

beurre de romarin, parmigiano et
caviar d'Aquitaine 39

Nos viandes de veau, bœuf, agneau sont d'origines Françaises (nées, élevées, abattues et découpées en France)

Notre viande de porc est d'origine Italienne & Française (née, élevée, abattue et découpée en Italie ou en France)

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.

Secondi

FILET DE DAURADE GRILLÉE

250grs

tomates cerises confites, câpres, ail, olives tagiasche et basilic 29

VEAU ALLA MILANAISE

350grs

roquette, parmigiano, tomates cerises et citron 46


FILET DE BŒUF CHAROLAIS


400grs (servi pour 2 pers)

grillé au feu de bois, courges rôties, sauce caccio e pepe 62

Contorni

caponata 7 

insalata di indivia 7 

champignons rôtis 7 

Pizze

TONNO

thon confit, oignons rouges, câpres,
mozzarella fior di latte et olives noires 27

TRUFFE

crème de truffe, cèpes et copeaux de truffe noire 38

CALZONE

du jour 24

Nos viandes de veau, bœuf, agneau sont d'origine Française (nées, élevées, abattues et découpées en France)
Notre viande de porc est d'origine Italienne & Française (née, élevée, abattue et découpée en Italie ou en France)

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.

 VÉGÉTARIEN

 VEGAN

Dolci

FI'LIAMISU

crème de mascarpone, biscuit
savoïardi fait maison, café 14

BABA AL LIMONCELLO

crème chantilly vanillée 14

PANNA COTTA

coulis aux fruits de saison
et crumble amaretti 14