

La Tavola della Famiglia

"La Tavola della Famiglia" incarne le plaisir de partager des mets et de créer ensemble des souvenirs. C'est la joie de se rassembler en famille autour d'une table et de préserver ces liens précieux.

*"La Tavola della Famiglia" is about sharing delicious food and creating collective memories.
It's the joy of coming together as family, eating together,
and carrying those connections with us forever.*

Fi'lia

PARIS

La Tavola della Famiglia

Antipasti de la “Tavola della Famiglia”

“La Tavola della Famiglia” antipasti

32€

Antipasti + Dolci de la “Tavola della Famiglia”

“La Tavola della famiglia” antipasti + Dolci

44€

Antipasti de la “Tavola della Famiglia” + Plat du Jour + Dolci

“La Tavola della Famiglia” antipasti + Daily Special + Dolci

65€

Dolci de la “Tavola della Famiglia”

12€

Toutes les options incluent le café ou le thé

Each option includes, coffee or tea

fi'lia
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 TONO

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.