

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 della “Tavola della Famiglia”

“La Tavola della Famiglia” antipasti

32€

Antipasti + Dolci de la “Tavola della Famiglia”

“La Tavola della famiglia” antipasti + Dolci

42€

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

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

65€

Dolci della “Tavola della Famiglia”

12€

Toutes les options incluent le café ou le thé

Each option includes, coffee or tea



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.

Pizza

MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive

Tomato sauce, bufala mozzarella, basil, olive oil

18€

MORTAZZA

Mozzarella fior di latte, mortadella, straciatella, parmesan, pistaches, huile d'olive

Fior di latte mozzarella, mortadella, straciatella, parmigiano, pistachios, olive oil

22€

NAPOLETANA

Pizza Napolitaine, anchois marinés, sauce tomate, ail, olives taggiashe, câpres, origan

Neapolitan pizza marinated anchovies, tomato sauce, garlic, taggiasca olives, capers, oregano

24€

BURRATINA VERDE

Burrata di Puglia, crème de petits pois, oignons doux caramélisés, roquette, pignons de pin torréfiés

Burrata di Puglia, cream of spring peas, sweet caramelized onions, arugula, toasted pine nuts

24€

PARMA

Sauce tomate, mozzarella di bufala, jambon cru de Parme, basilic, huile d'olive

Tomato sauce, bufala mozzarella, Parma ham, basil, olive oil

26€

Toutes nos pizzas peuvent être préparées version Calzone

All our pizzas can be made in a Calzone version.

Filia

PARIS



Vegan



Végétarien / Vegetarian



Signature du Chef / Chef's signature dish

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 carte 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

BURRATA DOP. DI PUGLIA

À PARTAGER / TO SHARE- 300G

Crème de petits pois, échalotes confites, jeunes pousses de notre potager

Burrata DOP Di Puglia, cream of spring peas, confits shallots, microgreens from our garden

24€

CARPACCIO DI ORATA

Carpaccio de daurade marinée maison, stracciatella fumée, citron confit, poutargue

House-marinated sea bream carpaccio, smoked stracciatella, confit lemon, bottarga

24€

VIGNAROLA ALLA ROMANA

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

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

22€

Option Vegan  ou végétarien  20€

PARMIGIANA

Aubergine en millefeuille, sauce tomate datterino au basilic, parmigiano et scamorza fumée fondus et gratinés au four

Eggplant millefeuille, datterino tomato and basil sauce, melted Parmigiano and smoked scamorza, oven-baked and gratinated

24€

VITELLO TONNATO - IL NOSTRO CLASSICO

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

Tuna cream, veal juice, pickled pearl onions

18€

Ai'lia
PARIS



Vegan



Végétarien / Vegetarian



Signature du Chef / Chef's signature dish



Sans gluten / Gluten free

Pasta & Piatti

TORTELLINI ALL'UOVO

**Ricotta fraîche, parmigiano Reggiano, mozzarella fior di latte, basilic, sauce tomate datterino,
Ricotta salata**

fesh Ricotta, parmigiano Reggiano, fior di latte mozzarella, basil, datterino tomato sauce, salty ricotta
26€

MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA

Pavé de cabillaud et palourdes, mijotés dans une sauce tomate, câpres et olives taggiasche

Cod fillet with clams, slow-cooked in tomato sauce with capers and taggiasche olives
28€

LINGUINE AI GAMBERI E ALICI

**Linguine au safran, anchois, crevettes sautées, ail, piment, citron, pignons de pin et raisins
blonds macérés**

Saffron linguine, anchovies, sauted prawns, garlic, chili, lemon, pine nuts and macerated golden raisins
26€

RISOTTO ALLE ZUCCHINE CON SPIEDINO DI SALSICCIA

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

Creamy zucchini risotto; Parmigiano fondue, charcoal-grilled artisanal veal sausage,
32€

Option végétarien 30€ 

CARBONARA AL TARTUFO - NOTRE PLAT SIGNATURE | OUR SIGNATURE DISH

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

Fresh eggs spghettoni pasta, 'Melanosporum' truffle, crispy guanciale
38€

*Sublimant la richesse de la truffe Melanosporum, l'authenticité du guanciale
et le savoir-faire de nos spghettoni aux oeufs frais*

*Signature dish of the house, celebrating the richness of Melanosporum truffle, the authenticity of guanciale
and the handmade perfection of our fresh egg spghettoni*

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

38€

*Mettant à l'honneur les saveurs méditerranéennes, la cuisson au feu de bois,
l'utilisation d'huiles d'olive raffinées et nos tomates en pickles maison.*

*Signature dish of the house, with Mediterranean flavors, wood-fire cooking,
refined olive oils, and our homemade pickled tomatoes.*

GALLETTO ALLA DIAVOLA E LIMONE - 280G

Coquelet mariné au citron confit et piment d'espelette

Marinated cockerel with preserved lemon and espelette pepper

36€

BISTECCA TOMAHAWK - L'IMMANCABILE DELLA GRIGLIA

À PARTAGER / TO SHARE - 900G

Côte de bœuf tomahawk grillée

Our grill must-try tomahawk steak

120€

SPALLA DI AGNELLO CONFIT

À PARTAGER / TO SHARE - 900G

Épaule d'agneau marinée aux épices et confite lentement

Spice-marinated lamb shoulder, slow-cooked confit style, perfect for sharing

95€

CONTORNI

Un de votre au choix | One of you choice

INSALATA DI RUCOLA, MELONE E

POMODORI

**Salade de roquette, basilic, tomates et
melon, pigons de pins**

Arugula, basil, tomato and melon salad and pine nuts

Risotto di zucchini

**Risotto à la crème de courgette,
fondue de parmesan**

*Risotto with Zucchini cream,
parmesan fondue*

CAPONATA

Ragoût d'aubergines à la sicilienne, tomates, olives

Sicilian-style eggplant stew, tomatoes, olives

filia
PARIS



Sans gluten / Gluten free



Signature du Chef / Chef's signature dish



Végétarien / Vegetarian

Pizza

MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive

Tomato sauce, bufala mozzarella, basil, olive oil

18€

MORTAZZA

Mozzarella fior di latte, mortadella, straciatella, parmesan, pistaches, huile d'olive

Fior di latte mozzarella, mortadella, straciatella, parmigiano, pistachios, olive oil

22€

NAPOLETANA

Pizza Napolitaine, anchois marinés, sauce tomate, ail, olives taggiashe, câpres, origan

Neapolitan pizza marinated anchovies, tomato sauce, garlic, taggiasca olives, capers, oregano

24€

BURRATINA VERDE

Burrata di Puglia, crème de petits pois, oignons doux caramélisés, roquette, pignons de pin torréfiés

Burrata di Puglia, cream of spring peas, sweet caramelized onions, arugula, toasted pine nuts

24€

PARMA

Sauce tomate, mozzarella di bufala, jambon cru de Parme, basilic, huile d'olive

Tomato sauce, bufala mozzarella, Parma ham, basil, olive oil

26€

Toutes nos pizzas peuvent être préparées version Calzone

All our pizzas can be made in a Calzone version.

Filia

PARIS



Vegan



Végétarien / Vegetarian



Signature du Chef / Chef's signature dish

Al Carrello Ici 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.***

14 € 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.*

14 € per dessert