

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. DI PUGLIA - À PARTAGER / TO SHARE- 300G (V)

Olives marinées aux épices, citron, pickles de tomates, pain focaccina

Marinated olives, lemon, tomato pickles, focaccina

22€

ZUPPA D'AGLIO LAUTREC, CALAMARI CROSTINI

Soupe à l'ail rose de Lautrec, crostini de calamars à la braise

Lautrec's pink garlic soup, grilled squid crostini

18€

VITELLO TONNATO - IL NOSTRO CLASSICO

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

Tuna cream, veal juice, pickled pearl onions

16€

TORTELLINI FRITTI (V)

Tortellini frits fromage et basilic, sauce tomates datterino, pesto

Deep fried tortellini, datterino tomatoes, pesto sauce

14€

CARPACCIO DI MANZO, TARTUFFO

Carpaccio de boeuf mariné, oeuf mollet, sauce césar, truffe noire

Beef carpaccio, organic crispy egg, caesar sauce, black truffle

26€

Ailia
PARIS

(V) VEGGIE

Pasta & Piatti

RAVIOLI DI ZUCCA

Ravioli à la citrouille, beurre blanc au *Frangelico**

Pumpkin ravioli, Frangelico beurre blanc

24 €

POLPO ALLA GRIGLIA, RISOTTO 'NDUJA

Poulpe grillé, risotto épicé au 'Nduja et tomate, sauce salmoriglio

Grilled octopus, spicy 'Nduja tomato risotto salmoriglio sauce

28 €

OSSO BUCCO DI VITELLO ALLA MILANESE

Jarret de veau braisé au jus corsé à la Milanaise, risotto au safran

Braised veal shank Milanese-style ossobuco, saffron risotto

48€

NOS SIGNATURES

CARBONARA AL TARTUFO

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

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

42 €

ORATA ALLA GRIGLIA - 250g

Daurade grillée au feu de bois, gnocchi de polenta à la romaine gratinés au parmesan

Wood fire grilled sea bream, polenta gnocchi with parmesan cheese

36€

Ailia

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€

TARTUFO

Crème de truffe, girolles, brisures de truffe

Truffle cream, chanterelles, seasonal fresh truffle

42€

LA PARMA

Sauce tomate, mozzarella di bufala, jambon cru de Parme, basilic

Tomato sauce, bufala mozzarella, Parma ham, basil

25€

BUFALINA VERDE

Burrata des Pouilles, crème de brocoli-rave, roquette, échalotes confites, pignons de pin torréfiés

Burrata di puglia, cream of brocoli-rabe, arugula, shallot confit, toasted pine nuts

26€

filia
PARIS

Al carrello Sei 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 by dessert

A'lia

PARIS