

filia

PARIS

Menù Festivo - 31.12

Stuzzichini

PANNA COTTA AU FOIE GRAS

Antipasti

RISOTTO DE CÉLERI RAVE AL TARTUFO NERO (V)

Émulsion de châtaignes, parmesan, noisettes di Piemonte

Valpolicella Classico DOC Bonacosta 2021

Secondi

veuillez effectuer votre choix

**RAVIOLI « FATTI IN CASA »
CON SCAMPI E GAMBERI**

Bisque de langoustine à la citronnelle

**INVOLTINI DI VITELLO CON
PROSCIUTTO E SCARMORZA**

En croûte de pistache, cèpes, oignons
aigre-doux, vinaigre de balsamique blanc

Chardonnay Pilat Alto Adige DOC 2023

Formaggi

PARMIGIANO AFFINÉ 24 MOIS, TALEGGIO, GORGONZOLA (V)

Chutney de poires et de tomates cerises, focaccia à la tomate et aux oignons

Pinot Grigio Prendo IGT Dolomiti 2023

Dolci

PALLA DI NEVE

Boule meringuée, crème de citron de Sicile, cédrat confit, Campari, biscuit au miel

Prosecco DOC Scanavino

Limoncello

95 euros par personne. Accord mets et vins 52 euros

(V) VÉGÉTARIEN

Eaux Brita, café & Amaretti inclus. Prix nets en euros. Taxes et service inclus. 26 personnes maximum

filia

PARIS

Menù Festivo - 31.12

Stuzzichini

FOIE GRAS PANNA COTTA

Antipasti

CELERY ROOT RISOTTO AL TARTUFO NERO (V)

Chestnut emulsion, parmesan, hazelnuts di Piemonte

Valpolicella Classico DOC Bonacosta 2021

Secondi

please make your choice

**RAVIOLI « FATTI IN CASA »
CON SCAMPI E GAMBERI**

Bisque of langoustine with lemongrass

**INVOLTINI DI VITELLO CON
PROSCIUTTO E SCARMORZA**

Pistachio crust, porcini mushrooms, sweet
and sour onions, white balsamic vinegar

Chardonnay Pilat Alto Adige DOC 2023

Formaggi

24-MONTH AGED PARMIGIANO, TALEGGIO, GORGONZOLA (V)

Pear and cherry tomato chutney, focaccia with tomatoes and onions

Pinot Grigio Prendo IGT Dolomiti 2023

Dolci

PALLA DI NEVE

Meringue sphere, Sicilian lemon cream,
candied citron, Campari, honey biscuit

Prosecco DOC Scanavino

Limoncello

95 euros per person. Food and wine pairing 52 euros

(V) VEGETARIAN

Brita water & coffee and Amaretti included. Net prices in euros. Tax and service included. 26 pers. maximum

fi'lia
PARIS

Menù Festivo Vegetariano - 31.12

Stuzzichini

PICCOLO ARANCINI (V)
Émulsion au safran

Antipasti

RISOTTO DE CÉLERI RAVE AL TARTUFO NERO (V)
Émulsion de châtaignes, parmesan,
noisettes di Piemonte

Valpolicella Classico DOC Bonacosta 2021

Secondi

CANELLONI « FATTI IN CASA » AL FUNGHI PORCINI (V)
Noisettes di Piemonte torréfiées, crème de Taleggio

Chardonnay Pilat Alto Adige DOC 2023

Formaggi

PARMIGIANO AFFINÉ 24 MOIS, TALEGGIO, GORGONZOLA (V)
Chutney de poires et de tomates cerises,
focaccia à la tomate et aux oignons

Pinot Grigio Prendo IGT Dolomiti 2023

Dolci

PALLA DI NEVE
Boule meringuée, crème de citron de Sicile,
cédrat confit, Campari, biscuit au miel

Prosecco DOC Scanavino

Limoncello

95 euros par personne. Accord mets et vins 52 euros

(V) VÉGÉTARIEN

filia

PARIS

Menù Festivo Vegetariano - 31.12

Stuzzichini

PICCOLO ARANCINI (V)

Saffron emulsion

Antipasti

CELERY ROOT RISOTTO AL TARTUFO NERO (V)

Chestnut emulsion, parmesan, hazelnuts di Piemonte

Valpolicella Classico DOC Bonacosta 2021

Secondi

CANELLONI « FATTI IN CASA » AL FUNGHI PORCINI (V)

Roasted hazelnuts di Piemonte, Taleggio cream

Chardonnay Pilat Alto Adige DOC 2023

Formaggi

24-MONTH AGED PARMIGIANO, TALEGGIO, GORGONZOLA (V)

Pear and cherry tomato chutney, focaccia with tomatoes and onions

Pinot Grigio Prendo IGT Dolomiti 2023

Dolci

PALLA DI NEVE

Meringue sphere, Sicilian lemon cream,
candied citron, Campari, honey biscuit

Prosecco DOC Scanavino

Limoncello

95 euros per person. Food and wine pairing 52 euros

(V) VEGETARIAN

Brita water & coffee and Amaretti included. Net prices in euros. Tax and service included. 26 pers. maximum

filia

PARIS

Menù Festivo per Bambini - 31.12

Stuzzichini

PANNA COTTA AU FOIE GRAS

Antipasti

FOCACCIA REGINA

Stracciatella

Secondi

INVOLTINI DI VITELLO

Canelloni "fatti in casa" aux cèpes (V)

Formaggi

PARMIGIANO AFFINÉ 24 MOIS, TALEGGIO, GORGONZOLA (V)

Chutney de poires et de tomates cerises,
focaccia à la tomate et aux oignons

Dolci

PALLA DI NEVE

Boule meringuée, crème de citron de Sicile,
cédrat confit, Campari, biscuit au miel

47 euros pour les enfants de moins de 12 ans

Eaux Brita, café & Amaretti inclus

(V) VÉGÉTARIEN

Prix nets en euros. Taxes et service inclus. 26 personnes maximum

filia

PARIS

Menù Festivo per Bambini - 31.12

Stuzzichini

FOIE GRAS PANNA COTTA

Antipasti

FOCACCIA REGINA

Stracciatella

Secondi

INVOLTINI DI VITELLO (V)

Canelloni "fatti in casa" with porcini mushrooms

Formaggi

24-MONTH AGED PARMIGIANO, TALEGGIO, GORGONZOLA (V)

Pear and cherry tomato chutney,
focaccia with tomatoes and onions

Dolci

PALLA DI NEVE

Meringue sphere, Sicilian lemon cream,
candied citron, Campari, honey biscuit

47 euros per kid under 12 years old

Brita water & coffee and Amaretti included

(V) VEGETARIAN

Net prices in euros. Tax and service included. 26 pers. maximum