



HOTEL METROPOLE
MONTE-CARLO

Il Pop-Up ZIA continua fino al 28 settembre!

Inizialmente previsto dal 12 giugno al 31 agosto, il ristorante ZIA, condotto dal dinamico duo Manon Santini e Rocco Seminara, ha riscosso un tale successo che l'esperimento proseguirà fino al **28 settembre**. I clienti potranno continuare a gustare le loro creazioni dal mercoledì alla domenica a cena.

I pop-up culinari dell'Hotel Metropole Monte-Carlo all'Odyssey sono rinomati per la loro capacità di stupire e sedurre i visitatori. L'incantevole ambiente, progettato dal leggendario Karl Lagerfeld, è uno dei luoghi più ricercati del Principato e combina un design sofisticato con un'atmosfera esclusiva. Anche quest'anno l'Hotel Metropole ha conquistato gli appassionati di gastronomia con una proposta innovativa. ZIA incarna una visione culinaria in cui la tradizione italiana incontra l'innovazione moderna. Ispirati dal loro ricco patrimonio, Manon e Rocco hanno reinventato la pizza combinando sapori autentici e tecniche contemporanee. Il loro impasto, realizzato con farine italiane accuratamente selezionate, viene lasciato riposare dalle 48 alle 72 ore per ottenere una leggerezza e una croccantezza incomparabili. Questa attenzione ai dettagli si riflette in ogni boccone, dalle pizze classiche come la Margherita e la Napoletana a creazioni audaci come la pizza al tartufo o la pizza al caviale e avocado.

I dessert non sono da meno, con le pizze dolci di Manon Santini, incoronata « World Champion Pizza Dessert » nel 2019. Delizie come la pizza fragola-pistacchio e la famosa pralina di cioccolato e nocciole del Piemonte prolungano l'esperienza gourmet fino all'ultimo morso.

Lasciatevi sedurre dalla magica atmosfera di Monte-Carlo e scoprite o riscoprite lo ZIA prima della fine della stagione, il **28 settembre**, per godervi le ultime serate dell'estate Indiana sotto le stelle.





PRENOTAZIONI

odyssey@metropole.com

+377 93 15 15 56



HOTEL METROPOLE
MONTE-CARLO

CIRCA



Manon Santini, Cheffe

Dopo essersi diplomata alla scuola alberghiera di Marsiglia nel 2015, Manon Santini ha svolto diversi praticantati, tra cui quello in pasticceria al Plaza Athénée con Christophe Michalak, prima di raggiungere lo chef Rocco Seminara all'Hôtel de Paris di Monaco. Nel 2016 ha vinto con lui il prestigioso premio Neptune. Dopo un primo periodo nelle cucine del Bagatelle Monaco, nel 2019 Manon è diventata capo chef del ristorante Cucina dell'hotel Byblos sotto la guida di Alain Ducasse. Nello stesso anno, ha vinto il titolo di World Champion Pizza Dessert per le sue deliziose e creative pizze dolci a Roma, prima di essere nominata Capo Pasticcere del Gruppo Bagatelle nel 2021.

Nel 2023, il duo ha fondato Intuicion Limited, capitalizzando la propria esperienza e competenza nel settore dell'ospitalità. Insieme hanno creato ZIA, un concetto innovativo che unisce pizza e gastronomia. ZIA riflette la loro passione per il cibo e il loro impegno per la qualità e l'originalità.



Rocco Seminara, Chef

Rocco Seminara celebra i sapori della cucina mediterranea lavorando con prodotti eccezionali. Si è formato al fianco di Christian Willer all'Hôtel Martinez di Cannes, poi all'Hôtel de Paris Monte-Carlo al fianco di Franck Cerruti e Alain Ducasse. Premiato nel 2016 con il prestigioso premio Neptune, assegnato dallo chef di fama mondiale Joël Robuchon, l'anno successivo è entrato a far parte delle cucine del Bagatelle Monte-Carlo. Nel 2018, Rocco Seminara è stato nominato Executive Chef del famoso palazzo Byblos ai tropici, dove officerà prima di entrare a far parte del Gruppo Bagatelle nel 2021 come Executive Chef.

VISUALI

