



Zia

ZIA évoque une sensation
de proximité immédiate, comme retrouver
un membre de sa famille.
En italien, ce mot simple et doux signifie « tante »,
mais il va plus loin que les liens familiaux pour symboliser
une ambiance chaleureuse et accueillante.

ZIA incarne une expérience
où l'on se sent comme chez soi, où chaque détail
est soigneusement pensé pour offrir amour et générosité.

*ZIA evokes a sense of immediate closeness,
like reconnecting with a family member.
In Italian, this simple and sweet word means «aunt»,
but it goes beyond family ties to symbolize a warm
and welcoming atmosphere.*

*ZIA embodies an experience where one feels at home,
where every detail is carefully considered
to provide love and generosity.*

Chefs Manon Santini & Rocco Seminara

Antipasti

- Crocchette di patata** G, E, C, M, S 19€
 Pommes de terre crispy aux herbes, sauce à l'Italienne, Pecorino Romano
Crispy herb potatoes, Italian sauce, Pecorino Romano
- Arancini allo zafferano** G, E, D, C, S 21€
 Riso Carnaroli mijoté, sauce tomate des Pouilles, Capocollo
Riso Carnaroli, Puglian tomato sauce, Capocollo
- Pan fritto con frutti di mare** G, SO, N, SE, S, MO 28€
 Pâte à pizza frite, vongole & moules mijotées à la tomates des Pouilles
Fried pizza dough with vongole and mussels in Pugliese tomato sauce
- Salumi e formaggi** G, D, S 35€
 Mortadelle de Bologne, Jambon de Parme, Capocollo, Gorgonzola, Pecorino Romano
Bologna mortadella, Jambon de Parme, Capocollo, Gorgonzola, Pecorino Romano

Carpaccio

- Branzino** F, C, S 30€
 Mariné aux tomates, olives Taggiasche, câpres & pickles d'oignon
Marinated with tomatoes, Taggiasche olives, capers & onion pickles
- Carne salada** G, E, D, MU, S 27€
 Mariné aux aromates, vierge aux poivrons, balsamique blanc
Marinated beef with herbs, peppers sauce, white balsamic
- Gamberoni rossi** SH, F 75€
 Parfumés aux agrumes, citron caviar, œufs de truite, caviar Kristal (5g)
Red gamberoni with citrus dressing, lemon caviar, trout eggs, caviar Kristal (5g)



Insalate

Cuore di lattuga C, MU, S

26€

Fleurs de courgettes, tomates cœur de bœuf, légumes croquants
Zucchini flowers, beef heart tomatoes, raw vegetables

Zia **Burrata al tartufo** G, E, D, S

28€

Burrata des Pouilles, truffe de saison, huile d'herbes
Burrata from Puglia, seasonal truffle, herb oil

Classici

Margherita G, SO, D, N, SE

24€

Sauce tomate des Pouilles, Mozzarella Fior di Latte, parmesan, basilic
Tomato sauce from Puglia, parmesan cheese, Fior di Latte, basil

Marinara G, SO, D, N, SE

22€

Sauce tomate des Pouilles, ail rose, origan, huile d'olive
Tomato sauce from Puglia, garlic, oregano, olive oil

Napoletana G, F, SO, D, N, SE, S

25€

Sauce tomate des Pouilles, olives Taggiasche, câpres, anchois, Fior di Latte
Tomato sauce from Puglia, Taggiascha olives, capers, anchovy, Fior di Latte



Gourmet

- Calabrese** G, SO, D, N, SE, S 29€
Sauce tomate des Pouilles, mozzarella Fior di Latte & Bufala,
N'duja, pickels d'oignons rouge
*Tomato sauce from Puglia, mozzarella Fior di Latte & Bufala,
Spicy sausage, red onions pickels*
- Tartufo soufflé** G, SO, D, N, SE 52€
Mozzarella di Bufala, béchamel légère, truffe de saison
Mozzarella di Bufala, Soft Bechamel, seasonal truffle fresh
- Puglia** G, SO, D, N, SE, S 37€
Sauce tomate des Pouilles, artichauts confits, Burrata, Capocollo, Basilic
Tomato sauce from Puglia, artichoke confit, Burrata, Capocollo, basil
- Cacio e Pepe** G, SO, D, N, SE 32€
Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, poivre noir
Pecorino Romano and Parmesan cheese, black pepper
- Avocado e Caviale** G, F, SO, D, N, SE 295€
Crème au chèvre aux herbes, avocat & caviar Kristal 50g
Goat cream with herbs, avocado & Kristal caviar 50g
- Parmigiana** G, SO, D, N, SE 33€
Sauce tomate des Pouilles, Scamorza, aubergines confites, pesto de basilic
Tomato sauce from Puglia, Scamorza, confit eggplant, basil pesto
- Genovese** G, SO, D, N, SE, S 34€
Pesto de basilic, mozzarella Fior di Latte, tomates confites, ketchup de poivron
Basil pesto, mozzarella Fio di Latte, tomato confit red peppers catsup

Chefs Manon Santini & Rocco Seminara



Zia Signature Dishes

@ziarestaurants

Prix Nets - service compris // Net price - service included

C - CELERY | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | MO - MOLLUSCS
MU - MUSTARD | P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | SH - SHELLFISH | S - SULPHITES





Pizzetta

- Al Cioccolato** **G, E, SO, D, N, SE** 28€
Croustillant au chocolat au lait, praliné à la noisette du Piémont
Crispy milk chocolate, hazelnut praliné from Piedmont
- Fragola e Pistacchio** **G, E, SO, D, N, SE** 28€
Fraises confites à la vanille, crème aux pistaches de Sicile
Confit strawberries with vanilla, Sicilian pistachio cream



Dolce

- Sgroppino al Limone** **E, S** 18€
Sorbet au citron de Menton, meringue, champagne & Vodka, citron noir
Lemon sorbet from Menton, meringue, champagne & Vodka, black lemon
- Affogato** **G, E, D, N** 18€
Biscuit cuillère, noix de pécan caramélisées, glace vanille de Madagascar
Biscuit, caramelized pecan nuts, Madagascar vanilla ice cream
- Gelato** **G, E, D** 18€
Vanille, café, chocolat, pistache
Vanilla, coffee, chocolate, pistachio
- Sorbetto** **G, E** 18€
Citron, fraise, exotique, citron-basilic
Lemon, strawberry, exotic, lemon-basil

Bevanda Calda

- Espresso** 11€
- Ristretto** 11€
- Lungo** 11€
- Americano** 13€
- Latte macchiato** 12€
- Cappuccino** 14€

Chefs Manon Santini & Rocco Seminara



Zia Signature Dishes

@ziarestaurants

Prix Nets - service compris // Net price - service included

D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | P - PEANUTS
L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | S - SULPHITES