

# ZIA is back !

## Il ritorno de La Dolce Vita al Metropole Monte-Carlo con nuove esperienze gastronomiche.

Si aspettava con impazienza il ritorno del concetto di **ZIA**? Buona notizia: è tornato più forte che mai! **A partire dal 2 maggio 2025**, l'Executive Chef dell'Hotel Metropole Monte-Carlo, **Christophe Cussac**, invita ancora una volta la talentuosa squadra di chef **Manon Santini** e **Rocco Seminara** a far rifiorire ZIA per tutta la stagione. **La grande novità?** L'esperienza culinaria italiana è stata ampliata per includere **la colazione e il pranzo**, oltre alla cena. D'ora in poi **tutti potranno goderne, ospiti dell'hotel e visitatori esterni**, fino a **ottobre 2025**. Volete vivere la **Dolce Vita** dalla mattina alla sera in un ambiente incantevole? **Odyssey**, il magico spazio firmato da **Karl Lagerfeld**, è il luogo perfetto per una parentesi italiana nel cuore di Monte Carlo.

### **Al mattino, la Colazione da ZIA: un dolce risveglio (apertura il 3 maggio)**

Dimenticate la classica colazione e lasciatevi trasportare in Italia con una **Colazione** da ZIA gourmet e autentica. Nel menu: pasticceria **viennese** fatta in casa, croissant alle mandorle, cornetto e cappuccino **Pancake** e ricotta fresca con miele di fiori **Pandoro** French toast, la nostra firma.

Svegliatevi in un'atmosfera accogliente, circondati da una piscina e da giardini aromatici, il modo perfetto per iniziare la giornata in modo Dolce Vita.

### **ZIA del Mezzogiorno: il pranzo come in Italia (apertura 2 maggio)**

A pranzo, ZIA vi accompagna in un viaggio dai sapori solari: **Branzino** alla siciliana, **Gamberoni rossi**, **Pizze cacio e pepe** e **Tigelle** di Modena. Per accompagnare questi piatti, **mocktail** e **cocktail** raffinati completano l'esperienza.

Che siate in vacanza o di passaggio, ZIA promette un pranzo **elegante e conviviale**, in cui ci si prende il tempo per godersi ogni momento.

### **ZIA Aperitivo Lounge: l'Italia al tramonto (apertura 28 maggio)**

Alla fine della giornata, lo **ZIA Lounge** è il **"place to be"** per un **aperitivo** italiano. Intorno alla piscina si possono gustare cocktail originali come il **Negroni Rosa** o il **Frozen Negroni**.

La musica cambia con l'arrivo della sera: dolce e rilassata all'inizio della serata, diventa gradualmente più energica per prolungare l'esperienza. Un momento ideale per **rilassarsi, condividere e godersi "l'italian vibe"**.

### **ZIA Cena: cena sotto le stelle (apertura 28 maggio)**

Quando scende la sera, **ZIA Cena** offre una **cena eccezionale** sotto le stelle, dove ogni piatto racconta una storia: raffinati antipasti, **pizze gourmet** come il **Tartufo Soufflée** e il suo caviale di tartufo, e le sorprendenti **Pizze Dolci**, creazioni esclusive di Manon Santini, Campionessa Mondiale di Pizza Dessert.

L'atmosfera è accogliente, calorosa e festosa e trasforma ogni cena in una vera e propria celebrazione dell'Italia. Per un'immersione totale, **La Tavola dello Chef** promette un'esperienza unica e memorabile.



**ZIA è molto più di un ristorante: è un invito a vivere la Dolce Vita, dalla mattina alla sera, in un ambiente eccezionale.**

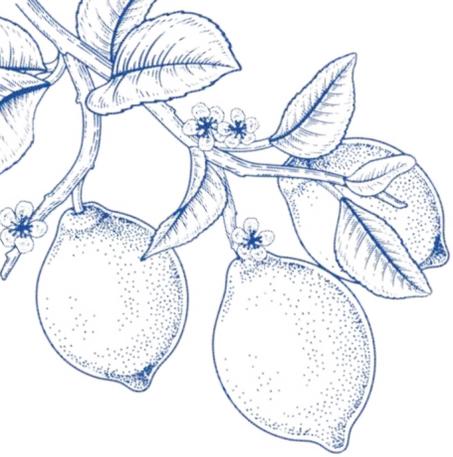
**Informazioni pratiche :**

**Date di apertura: dal 3 maggio al 1° ottobre 2025**  
**Aperto tutti i giorni**  
**Colazione da ZIA: 8.00 - 11.00**

**Date di apertura: dal 2 maggio al 1° ottobre 2025**  
**Aperto tutti i giorni**  
**ZIA del Mezzogiorno (Pranzo): 12.00 - 17.00**

**Date di apertura: dal 28 maggio al 1° ottobre 2025**  
**ZIA Lounge (Aperitivo): 17.00 - 20.00**  
**ZIA Cena: 19:30 - 23:00**  
**aperto da mercoledì a domenica**

**Aperto a tutti, clienti esterni benvenuti su prenotazione: [odyssey@metropole.com](mailto:odyssey@metropole.com) - +377 93 15 15 56**



HOTEL METROPOLE  
MONTE-CARLO

## INFORMAZIONI



### **Manon Santini & Rocco Seminara: una firma culinaria ispiratrice.**

Manon Santini e Rocco Seminara condividono un approccio contemporaneo ed esigente alla cucina. Formatosi da chef rinomati come Alain Ducasse, Franck Cerruti e Christophe Michalak, hanno lavorato in strutture prestigiose come Hotel de Paris Monte-Carlo, Plaza Athénée, Byblos Saint-Tropez e Bagatelle Group International.

Nel 2016 hanno vinto il prestigioso Prix Neptune, assegnato da Joël Robuchon, come riconoscimento della loro competenza. Nel 2019, Manon Santini è stata laureata Campionessa del Mondo di Pizza Dessert a Roma, un riconoscimento che sottolinea la sua competenza nel combinare pasticceria e pizza dolce.

Dal 2020, l'azienda sviluppa la propria identità culinaria a livello internazionale, mettendo in risalto i sapori mediterranei.

Nel 2023 hanno creato Intuicion Limited, un'entità specializzata nella creazione di concetti su misura per hotel e ristoranti di fascia alta. La loro esperienza li ha portati a collaborare con gruppi come Bagatelle Group, LVMH e Arev Collection...

Nel 2024 hanno lanciato ZIA, un concetto innovativo che ridefinisce la pizza combinandola con i codici della gastronomia. ZIA incarna la loro passione per l'eccellenza culinaria, la creatività e l'autenticità, riflettendo il loro impegno a sublimare i prodotti e a superarne i limiti.

Sempre alla ricerca di nuovi orizzonti, Manon Santini e Rocco Seminara perseguono il loro sviluppo attraverso collaborazioni e progetti che riflettono la loro visione dell'ospitalità.

## VISUALI

