

DEL
MEZZOGIORNO

Zia

ZIA est bien plus qu'un simple lieu, c'est une invitation à la chaleur et à la convivialité, comme un repas en famille. En italien, ZIA signifie « tante » – une figure qui incarne l'accueil, le partage et le réconfort. Ici, chaque détail est pensé pour offrir une expérience authentique et généreuse. Une cuisine sincère, une atmosphère accueillante, des moments simples mais inoubliables. Chez ZIA, on ne vient pas seulement pour manger, on vient pour vivre une véritable parenthèse de Dolce Vita.

ZIA is much more than just a place it's an invitation to warmth and togetherness, like a family gathering.

In Italian, ZIA means «aunt»—a figure that embodies hospitality, sharing, and comfort. Here, every detail is designed to create an authentic and generous experience. Sincere cuisine, a welcoming atmosphere, and simple yet unforgettable moments. At ZIA, you don't just come to eat you come to immerse yourself in a true Dolce Vita experience.

Chefs Manon Santini & Rocco Seminara

Salumeria

SALUMI & FORMAGGI G, SU, D 36
Wagyu affiné, jambon cru truffé, Capocollo, Gorgonzola, Pecorino Romano
Wagyu aged, truffled cured ham, Capocollo, Gorgonzola, Pecorino Romano

Antipasti

FOCACCIA DI RECCO G, D 28
Focaccia di Recco, Stracchino AOP, truffe de saison
Focaccia di Recco, PDO Stracchino, seasonal truffle

Carpaccio · Crudo

BRANZINO F, C, SU 28
Bar mariné aux tomates, olives Taggiasche, câpres & pickles d'oignon
Marinated sea bass with tomatoes, Taggiasche olives, capers & onion pickles

CARNE SALADA G, E, D, MU, SU, C 30
Bœuf affiné mariné aux aromates, vierge aux poivrons, balsamique blanc
Marinated beef with herbs, pepper sauce, white balsamic

GAMBERONI ROSSI SH, F 75
Parfumés aux agrumes, citron caviar, œufs de truite, caviar Kristal (5g)
Red prawns with citrus dressing, lemon caviar, trout eggs, Kristal caviar (5g)

ORATA F, SU, C 28
Daurade marinée au jus d'herbes, pickles de concombre, coriandre fraîche
Sea bream ceviche marinated with herbs juice, cucumber pickles, fresh coriander

TONNO C, F 32
Thon de Méditerranée, émulsion de Caponata, huile d'Nduja
Mediterranean tuna, Caponata emulsion, Nduja sausage oil

Pasta

SPAGHETTONI ALL'ASTICE G, SH, E, F, D, C, SU MP
Spaghettoni, homard bleu, jus de crustacés à la verveine citronnée
Blue lobster spaghettoni, crustacean juice infused with verbena

FREGOLA SARDA CACIO E PEPE G, D, S 36
Fregola sarde toastée, Pecorino Romano, truffe de saison
Toasted sardinian Fregola, Pecorino Romano, seasonal truffle

RAVIOLI ALLA PARMIGIANA G, D, E 30
Raviolis farcis à la Mozzarella di Bufala, aubergines confites, crème de parmesan
Stuffed ravioli with bufala Mozzarella, confit eggplant, parmesan cream

Carne

AGNELLO IN CROSTA DI 'NDUJA G, SU 49
Agneau rôti, glaçage épicé, gremolata aux agrumes
Roasted lamb, spiced glaze, citrus gremolata

TAGLIO DEL MACELLAIO MU MP
Pièces du boucher marinées aux aromates, frites fraîches
Butcher's cuts marinated with herbs, fresh fries

Pescato

POLPO GRIGLIATO N, C, MU, SU, MO 42
Poulpe grillé, sauce primavera, pommes grenailles
Grilled octopus, primavera sauce, baby potatoes

FILETTO DI BRANZINO F, SU, MU 48
Filet de bar rôti, condiment Puttanesca & persillade
Roasted sea bass filet, Puttanesca condiment & Persillade

Chefs Manon Santini & Rocco Seminara



Zia Signature Piatti - Dishes

@ziarestaurants

Prix nets en euros - Service compris - All prices are in euros currency - Service charge 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 | SU - SULPHITES

Pizze

Gourmet

Zia AVOCADO & CAVIALE G, SO, D, F, SE 295

Crème au chèvre aux herbes,
avocat & caviar Kristal 50g
Goat cheese cream with herbs, avocado & Kristal caviar

CACIO & PEPE G, D, SO, SE 25

Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano,
poivre noir
Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, black pepper

Classici

MARGHERITA G, SO, D, N, SE 24

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

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, SO, D, N, SE, SU, F 25

Sauce tomate des Pouilles, olives Taggiasche,
câpres, anchois, Mozzarella Fior di Latte
*Tomato sauce from Puglia, Taggiasche olives, capers,
anchovies, Mozzarella Fior Di Latte*



Piatto

Insalate

PANZANELLA TOSCANE G, E, F, D, SU 29

Tomates de couleurs, oignon rouge,
concombre, basilic
Colors tomatoes, red onion, cucumber, basil

CÉSAR ALL'ITALIANA G, E, D, MU, F, C, N 24

Cœur de romaine, sauce César au pesto
de basilic, pain crispy
Romaine heart, Caesar sauce with basil pesto, crispy bread

Supplément poulet - Additional chicken +8

Supplément homard bleu - Additional blue lobster +51

Supplément truffe 5g - Additional seasonal truffle +12

CUORE DI LATTUGA C, MU, SU 30

Cœur de laitue, fleurs de courgette,
tomates cœur de bœuf & avocat
Lettuce heart, zucchini flowers, beef heart tomatoes & avocado

Zia BURRATA AL TARTUFO G, E, D, SU 28

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

Fondamentali

TIGELLE DI MODENA G, F, D, C, SU 24

Tomate cœur de bœuf, ventrèche de thon,
vinaigrette tomate
*Beef heart tomato, tuna ventresca,
tomato vinaigrette*

CLUB SANDWICH G, D, SU, N, MU, E 42

Tramezzini grillé, suprême de volaille,
Stracchino au pesto rosso
*Grilled Tramezzini bread, chicken breast,
Stracchino cheese with pesto rosso*



Dolci

Zia

Dolce

CROSTATA DI FRAGOLE **G, D, E, N**

Tarte aux fraises, crème au citron jaune et basilic
Strawberry tart, lemon curd with basil

18

Zia CIOCCOLATO **D, E, N**

Mousse chocolat au lait, croustillant au riz noir soufflé
Milk chocolate mousse, crispy puffed black rice

19

ABRICOTI, FIOR DI LATTE **E, D, N, SU**

Abricots glacés, écume de Stracciatella,
meringue croustillante
Glazed apricots, Stracciatella foam, crispy meringue

18

COPPA DI FRUTTI

Assortiment de fruits de saison
Seasonal fruit assortment

28

AFFOGATO **D, G, E, N**

Affogato à l'amande, praliné, café et glace vanille
Almond affogato with praline, coffee, and vanilla ice cream

19

Pizzeta

Zia FRAGOLA & PISTACCHIO **G, SO, D, N, SE, E**

Fraises confites à la vanille, crème aux pistaches de Sicile
Confit strawberries with vanilla, Sicilian pistachio cream

29

Bevanda

Zia

Calda

CON IL CAFFÈ

Espresso

11

Ristretto

11

Doppio espresso

13

Lungo

13

Americano

13

Latte macchiato

14

Cappuccino

14

CIOCCOLATO

15

Chocolat noir 70% & chocolat au lait 40%

Dark chocolate 70% & milk chocolate 40%

LATTE D'ORO

14

Lait parfumé aux épices dorées

Milk perfumed with gold spices

TÈ

14

Thé vert, Thé noir, Thé Rooibos,

Thé Hojicha, Thé Matcha

Green tea, black tea, Rooibos tea, Hojicha Tea, Matcha Tea

INFUSIONI

14

Verveine, menthe poivrée, camomille, tilleuil

Verbena, peppermint, chamomile, linden

Chefs Manon Santini & Rocco Seminara



Zia Signature Piatti - Dishes

@ziarestaurants

Prix nets en euros - Service compris - all prices are in euros currency - Service charge 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 | SU - SULPHITES