



COLAZIONE

Buongiorno

ZIA évoque une immédiate sensation de confort, un lieu emblématique où la tradition italienne rencontre une hospitalité sincère. Ce mot doux, signifiant « tante » en italien, transcende les liens familiaux pour créer une atmosphère chaleureuse et accueillante. Chez ZIA, la colazione devient une expérience gourmande et authentique, pour vous transporter au cœur des saveurs transalpines. Un hommage aux produits locaux et aux traditions culinaires méditerranéennes. Chaque détail vous invite à goûter à l'essence des plaisirs matinaux italiens.

ZIA evokes an immediate sense of comfort, an iconic space where Italian tradition and hospitality meet. This gentle word, meaning «aunt» in Italian, transcends family ties to create a warm and welcoming atmosphere. At ZIA, colazione turns into a refined and authentic gourmet experience, transporting you to the heart of transalpine flavours. A tribute to local ingredients and Mediterranean culinary traditions, every detail invites you to indulge in the essence of Italian morning delights.

Chefs Manon Santini & Rocco Seminara

Liguria 47

Continental Breakfast

BEVANDE CALDE

Café, thé, infusion ou chocolat chaud
Coffee, tea, infusion or hot chocolate

SUCCO D'ARANCIA O POMPELMO

Jus d'orange ou pamplemousse
Orange juice or grapefruit juice
Supplément jus detox - Additional detox juice +5

PASTICCINI G, D, E, N, S

Corbeille de viennoiseries
Pastries basket

PANE E MARMELLATA G, D, N

Assortiments de pains, confitures, miel et beurre demi-sel
Assortment of breads, jams, honey, and semi-salted butter



Toscana 59

American Breakfast

BEVANDE CALDE

Café, thé, infusion ou chocolat chaud
Coffee, tea, infusion or hot chocolate

SUCCO D'ARANCIA O POMPELMO

Jus d'orange ou pamplemousse
Orange juice or grapefruit juice
Supplément jus detox - Additional detox juice +5

PASTICCINI, PANE E MARMELLATA G, D, E, N, S

Corbeille de viennoiseries, assortiments de pains, confitures, miel et beurre demi-sel
Pastries basket, assortment of breads, jams, honey, and semi-salted butte

YOGURT NATURALE O ALLA FRUTTA D

Yaourt nature ou aux fruits
Natural or fruits yogurt

UOVA G, E, D

Au choix
Œufs brouillés, au plat, à la coque, pochés, en omelette nature
Eggs – Scrambled, fried, soft boiled, poached, plain omelette
Supplément truffe 5g - Additional truffle +8
Supplément caviar Kristal 10g - Additional Kristal caviar +45

GRANOLA DI MELE E SPEZIE N

Granola maison aux pommes épicées
Homemade granola with spiced apples

FRUTTI FRESCHI

Salade de fruits du moment
Seasonal fresh fruit salad



Bevanda

Calda

Fredda

CON IL CAFFÉ	
Espresso	11
Ristretto	11
Doppio espresso	13
Lungo	13
Americano	13
Latte macchiato	14
Cappuccino	14
CIOCCOLATO	
Chocolat noir 70% & chocolat au lait 40%	15
Dark chocolate 70% & milk chocolate 40%	
LATTE D'ORO	
Lait parfumé aux épices dorées	14
Milk perfumed with gold spices	
TÈ	
Thé vert, Thé noir, Thé Rooibos, Thé Hojicha, Thé Matcha	14
Green tea, black tea, Roiboos tea, Hojicha Tea, Matcha Tea	
INFUSIONI	
Verveine, menthe poivrée, camomille, tilleuil	14
Verbena, peppermint, chamomile, linden	
SUCCO D'ARANCIA O POMPELMO	18
Jus pressé d'orange ou pamplemousse	
Fresh orange juice or grapefruit juice	
SUCCO DETOX DEL GIORNO	18
Mélange de fruits et légumes du jour centrifugés	
Blend of freshly juiced fruits and vegetables of the day	
SUCCO DI FRUTTA ALAIN MILLAT	15
Abricot / Apricot	
Ananas / Pineapple	
Cramberry / Cramberry	
Pomme / Apple	
Tomate / Tomato	
SELEZIONE DI CHAMPAGNE S	39
Coupe de champagne rosé, brut	
Selection of champagne by the glass	
MIMOSA ALL'ITALIANA S	32
Champagne et jus de bergamote	
Champagne with bergamot	

Pasticcini

Zia CORNETTO ALLE MANDORLE G, D, E, N	7
Croissant croustillant aux amandes	
Almond croissant	
SFOGLIATELLE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA G, D, E, N	7
Pâte feuilletée croustillante, crémeux au chocolat & noisettes	
Puff pastry, chocolate & hazelnut cremeux	
BRIOCHE AGLI AGRUMI G, D, E, N	7
Brioche légère, macaronade aux agrumes	
Soft brioche dough, citrus macaronade	
PASTICCINI, PANE E MARMELLATA G, D, E, N, S	26
Corbeille de viennoiseries, assortiments de pains confitures, miel & beurre demi-sel	
Pastries basket, assortment of breads, jams, honey, and semi-salted butter	

Cereali

PORRIDGE AL BERGAMOTTO D, N	16
Porridge d'avoine au miel, lait d'amande	
Oat porridge with honey, almond milk	
GRANOLA DI MELE E SPEZIE D, N, E	18
Granola maison aux pommes épicées, Skyr nature & fruits rouges	
Homemade granola with spiced apples, natural Skyr yogurt & red fruits	





Uova

Vegetal

Terra & Mare

	UOVA G, E, D Au choix Œufs brouillés, au plat, à la coque, pochés, en omelette nature <i>Eggs – Scrambled, fried, soft boiled, poached, plain omelette</i> Supplément truffe 5g - <i>Additional truffle</i> Supplément caviar Kristal 10g - <i>Additional Kristal caviar</i>	+8 +45
ZIA	UOVA ALLA FIORENTINA D, E, G Œufs basse température, sauce Mornay au Pecorino Romano, épinards sautés, crostini <i>Slow cooked eggs, Mornay sauce, sautéed spinach with Pecorino cheese, crostini</i>	
	UOVA BENEDICTE D, E, G, N, S Œufs pochés, gauffre au pesto de basilic, hollandaise à l'estragon <i>Poached eggs, basil pesto waffle, hollandaise sauce with tarragon</i> Supplément saumon fumé - <i>Additional smoked salmon</i> Supplément truffe 5g - <i>Additional truffle</i> Supplément caviar Kristal 10g - <i>Additional Kristal caviar</i> Supplément Wagyu affiné - <i>Additional Wagyu beef ham</i>	+5 +8 +45 +10
	FRITTATA DEL GIORNO E, D Omelette épaisse garnie de légumes de saison, herbes & Parmesan <i>Italian omelette with seasonal vegetables, fresh herbs, & Parmesan cheese</i>	22

20	CUORE DI LATTUGA ALL’OLIO D’OLIVA E BASILICO MU, S Cœur de laitue, herbes fraîches, vinaigrette aux agrumes <i>Lettuce heart, fine herbs, citrus vinaigrette</i>	16
	FOCACCIA CROCCANTE, AVOCADO E VERDURE G, D, E, S Focaccia croustillante, avocat, mélange de salades, perles de grenades <i>Avocado toast on crispy focaccia, mix of salad, pomgranate</i>	18
	Supplément œuf poché - <i>Additional poached eggs</i> Supplément saumon fumé - <i>Additional smoked salmon</i> Supplément caviar Kristal 10g - <i>Additional Kristal caviar</i> Supplément Wagyu affiné - <i>Additional Wagyu beef ham</i> Supplément truffe 5g - <i>Additional truffle</i>	+3 +5 +45 +10 +8
24		

	SALMONE AFFUMICATO G, E, F, D, SE Saumon fumé, crackers aux graines, crème acidulée <i>Smoked salmon, seeds crackers, lime cream</i>	29
	SALUMI E FORMAGGI G, D Pancetta / Bacon	7
	Jambon cru du Piémont à la truffe <i>Piedmont truffle ham</i>	14
	Wagyu affiné / Wagyu beef ham	18
	Jambon blanc / White ham	10
	Pecorino Romano / Pecorino Romano	7
	Parmigiano Reggiano / Parmigiano Reggiano	7



Tramezzini

Dolci

Actualités

	TRAMEZZINI CON SALMONE AFFUMICATO G, F, D Pain de mie Tramezzine, saumon fumé, fromage frais au citron vert <i>Tramezzini milk bread, smoked salmon, cream cheese with lime zest</i>	18
ZIA	TRAMEZZINI CON PROSCIUTTO G, S, D, M Pain de mie Tramezzine, jambon blanc, beurre doux aux cornichons <i>Tramezzini milk bread, white ham, pickled butter</i>	14
	TRAMEZZINI CON CETRIOLI ED ERBE G, S, D Pain de mie Tramezzine, concombre mariné, crème aux herbes <i>Tramezzini milk bread, marinated cucumber, cream with herbs</i>	12

	FRUTTI FRESCHI Coupe de fruits frais de saison <i>Cup of fresh seasonal fruits</i>	12
	COPPA DI FRUTTA ROSSA CON CREMA ALLA VANIGLIA D Coupe de fruits rouges, crème légère à la vanille <i>Cup of red fruits, light vanilla cream</i>	26
	PANCAKES AL MIELE DI FIORI G, D, E Pancakes au miel de fleurs <i>Pancakes with wildflower honey</i> Supplément fruits rouges - <i>Additional red fruits</i>	16 +12
ZIA	GAUFFRE LEGGERA G, D, E Gauffre parfumée aux agrumes, ricotta vanillée <i>Waffle perfumed with citrus, vanilla ricotta</i>	15
	PANETTONE PERDU AL PISTACCHIO G, D, E, N Brioche moelleuse, pâte de pistache, chou chou croustillant, chantilly à la vanille <i>French toast, pistachio paste, crispy pistachio & vanilla whipped cream</i> Supplément fruits rouges - <i>Additional red fruits</i>	15 +12

	ZIA CENA	
	Ouverture le mercredi 28 mai 2025. À la nuit tombée, ZIA propose un dîner d'exception, sous les étoiles, où chaque plat raconte une histoire : Antipasti raffinés, Pizze gourmet comme la Tartufo Soufflée et son caviar de truffe, et les surprenantes Pizzetta Sucrées, créations exclusives de Manon Santini, Championne du Monde de Pizza Dessert.	
	L'ambiance est cosy, chaleureuse, et festive, transformant chaque dîner en une véritable célébration de l'Italie. Pour une immersion totale, La Table du Chef promet une expérience unique et mémorable.	
	Pensez à réserver votre table ! Opening on Wednesday 28 May 2025. When night falls, ZIA offers an exceptional dinner, under the stars, where each dish tells a story: refined antipasti, gourmet pizzas like the Tartufo Soufflée and its truffle caviar, and the surprising Sweet Pizzetta, exclusive creations by Manon Santini, World Pizza Dessert Champion.	
	The atmosphere is cosy, warm and festive, turning every dinner into a real celebration of Italy. For total immersion, the Chef's Table promises a unique and memorable experience.	
	Make sure to book your table!	



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

