

ZIA is back !

Le retour de la Dolce Vita au Métropole Monte-Carlo avec de nouvelles expériences gourmandes.

Vous attendiez avec impatience le retour du concept **ZIA** ? Bonne nouvelle : il revient plus fort que jamais ! **Dès le 2 mai 2025**, le chef exécutif de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo, **Christophe Cussac**, convie à nouveau le talentueux duo de chefs **Manon Santini** et **Rocco Seminara** pour faire revivre ZIA tout au long de la saison. **La grande nouveauté** ? L'expérience culinaire italienne s'enrichit avec un **petit-déjeuner** et un **déjeuner**, en plus du dîner. Désormais, **tout le monde peut en profiter, clients de l'hôtel comme visiteurs extérieurs**, et ce jusqu'en **octobre 2025**. Envie de vivre la **Dolce Vita** du matin jusqu'au soir dans un cadre enchanteur ? **Odyssey**, espace magique imaginé par **Karl Lagerfeld**, est le lieu parfait pour une parenthèse italienne au cœur de Monte-Carlo.

Dès le matin, la Colazione da ZIA : un réveil tout en douceur (ouverture le 3 Mai)

Oubliez le petit-déjeuner classique et laissez-vous transporter en Italie avec une **Colazione** da ZIA gourmande et authentique. Au menu : **Viennoiseries** maison, croissant aux amandes, cornetto e cappuccino **Pancakes** et ricotta fresca au miel de fleurs **Pandoro** façon pain perdu, notre signature incontournable.

Un réveil sous le signe de la convivialité, entre piscine et jardins aromatiques, parfait pour bien commencer la journée en mode Dolce Vita.

ZIA del Mezzogiorno : un déjeuner comme en Italie (ouverture le 2 Mai)

À l'heure du **déjeuner**, ZIA vous fait voyager avec des saveurs ensoleillées : **Branzino** à la sicilienne, **Gamberoni rossi**, **Pizze cacio e pepe**, ou encore les **Tigelle** di Modena. Pour accompagner ces mets, des **mocktails** et des **cocktails** raffinés complètent l'expérience.

Que vous soyez en vacances ou de passage, ZIA promet un déjeuner **élégant** et **convivial**, où l'on prend le temps d'apprécier chaque instant.

ZIA Aperitivo Lounge : l'Italie au coucher du soleil (ouverture le 28 Mai)

En fin de journée, le **ZIA Lounge** devient le **spot incontournable** pour un **aperitivo** à l'italienne. Autour de la piscine, on déguste des cocktails signatures, comme le **Negroni Rosa** ou le **Frozen Negroni**.

Au fil de la soirée, la musique évolue : douce et chill en début de soirée, elle gagne progressivement en énergie pour prolonger l'expérience. Un moment idéal pour se **détendre**, **partager** et **profiter de la vibe italienne**.

ZIA Cena : un dîner sous les étoiles (ouverture le 28 Mai)

À la nuit tombée, **ZIA Cena** propose un **dîner d'exception**, sous les étoiles, où chaque plat raconte une histoire : Antipasti raffinés, **Pizze gourmet** comme la **Tartufo Soufflée** et sont 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.



ZIA, c'est bien plus qu'un restaurant : c'est une invitation à vivre la Dolce Vita, du matin au soir, dans un cadre d'exception.

Informations Pratiques :

Dates d'ouvertures : **du 3 mai au 1er octobre 2025**

Ouvert tous les jours

Colazione da ZIA (Petit-déjeuner) : 8h00 - 11h

Dates d'ouvertures : **du 2 mai au 1er octobre 2025**

Ouvert tous les jours

ZIA del Mezzogiorno (Déjeuner) : 12h - 17h00

Dates d'ouvertures : **du 28 mai au 1er octobre 2025**

ZIA Lounge (Aperitivo) : 17h - 20h

ZIA Cena (Dîner) : 19h30 - 23h00

ouverts du mercredi au dimanche

Ouvert à tous, clients extérieurs bienvenus sur réservations : odyssey@metropole.com - +377 93 15 15 56



HOTEL METROPOLE
MONTE-CARLO

A PROPOS



Manon Santini & Rocco Seminara : une Signature culinaire inspirante.

Manon Santini et Rocco Seminara partagent une approche contemporaine et exigeante de la cuisine. Formés auprès de chefs renommés tels qu'Alain Ducasse, Franck Cerruti et Christophe Michalak, ils ont évolué au sein d'établissements de prestige comme l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, le Plaza Athénée, le Byblos Saint-Tropez, Bagatelle Group International.

Lauréats du prestigieux Prix Neptune en 2016, décerné par Joël Robuchon, une reconnaissance de leur savoir-faire. En 2019, Manon Santini est sacrée World Champion Pizza Dessert à Rome, une distinction soulignant son expertise dans l'association de la pâtisserie et de la pizza sucrée.

Depuis 2020, ils développent leur identité culinaire à l'international en mettant en avant les saveurs méditerranéennes.

En 2023, ils créent Intuicion Limited, une entité spécialisée dans la création de concepts sur mesure pour l'hôtellerie et la restauration haut de gamme. Leur expertise les conduit à collaborer avec des groupes tels que Bagatelle Group, LVMH et Arev Collection...

En 2024, ils lancent ZIA, un concept novateur qui redéfinit la pizza en l'associant aux codes de la gastronomie. ZIA incarne leur passion pour l'excellence culinaire, la créativité et l'authenticité, reflétant leur engagement à sublimer les produits et à repousser leurs limites.

Toujours tournés vers de nouveaux horizons, Manon Santini et Rocco Seminara poursuivent leur développement à travers des collaborations et des projets qui reflètent leur vision de l'hospitalité.

VISUELS

