

C E N A

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 transmettre amour et générosité.

ZIA evokes a sense of immediate closeness, like reconnecting with a family member. In Italian, this simple and gentle word means «aunt», but it goes beyond family ties to symbolise warm and welcoming atmosphere. ZIA embodies an experience where one feels at home, where every detail is carefully thought out to convey love and generosity.

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

SARDINA G, E, F, D, N, C, MU 22
Sardines croustillantes, noisettes du Piémont, sauce Arrabbiata, citron du Mentonnais
Crispy sardines with Piedmont hazelnuts, Arrabbiata sauce, lemon from Menton

ARANCINI ALLO ZAFFERANO G, E, D 18
Riso Carnaroli mijoté au safran, Capocollo, sauce tomate des Pouilles
Saffron-infused Carnaroli rice, Capocollo, tomato sauce from Puglia
Supplément Wagyu affiné - Additional Wagyu beef ham 12

Zia **VONGOLE SALTATE** G, SH, F, D, C, SU, MO 30
Jus marinière aux crustacés, caviar Kristal 5g, pan fritto à la bergamote
Sautéed clams, shellfish marinière jus, Kristal caviar 5g, bergamot pan fritto

CROCCHETTE DI PATATA G, E, C, SU, D, MU 20
Pommes de terre crispy aux herbes, sauce à l'Italienne, Pecorino Romano
Crispy herb potatoes, Italian sauce, Pecorino Romano

POMODORINI GRIGLIATI E SALSA ALLA GRAPPA SU, D 27
Tomates cerises grillées, sauce tomate mijotée à la Grappa
Grilled cherry tomatoes, slow-cooked tomato sauce with Grappa

Carpaccio · Crudo

BRANZINO F, C, SU 30
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 27
Bœuf affiné mariné aux aromates, vierge aux poivrons, balsamique blanc
Marinated beef with herbs, pepper sauce, white balsamic

Zia **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)

Zia **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 de 'Nduja
Mediterranean Tuna, Caponata emulsion, 'Nduja sausage oil

Insalate

CUORE DI LATTUGA C, MU, SU 30
Cœur de laitue, fleurs de courgette, tomates cœur de bœuf, légumes croquants & avocat
Lettuce heart, zucchini flowers, beef heart tomatoes, crunchy vegetables & 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

Zia **SCAMPI** SH, SU, D, C 58
Langoustine rafraîchie, tomate ananas marinée à l'origan, tagète limoni
Freshened langoustine, pineapple tomato marinated with oregano, tagetes limonii

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

Gourmet

CALABRESE G, SO, D, SE, SU 30

Tomates Ananas, Stracciatella, 'Nduja, pickles d'oignon rouge, origan
Pineapple tomatoes, Stracciatella cheese, 'Nduja, red onion pickles, oregano

TARTUFO SOUFLÉ G, D 52

Mozzarella di Bufala DOP, béchamel légère, truffe de saison
DOP Buffalo Mozzarella, light béchamel, seasonal truffle

PUGLIA G, SO, D, N, SE, SU 35

Sauce tomate des Pouilles, artichauts confits, Burrata, Capocollo, basilic
Tomato sauce from Puglia, confit artichokes, Burrata, Capocollo, basil

CACIO & PEPE G, SO, D, SE 26

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

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

Crème de chèvre aux herbes, avocat & caviar Kristal (50 g)
Goat cheese 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 cheese, confit eggplants, basil pesto

GENOVESE G, SO, D, N, SE, SU 34

Pesto de basilic, Mozzarella Fior di Latte, tomates confites, ketchup de poivron
Basil pesto, Fior di Latte Mozzarella, confit tomatoes, red pepper ketchup

PICCIA SOUFLÉE G, D, F 310

Mozzarella di Bufala DOP, crème légère au tarama, caviar Oscietre Prestige 50g
DOP Buffalo Mozzarella, light cream with tarama, Oscietra Prestige caviar 50g

ALBENGA G, D, N, SE, SO 32

Courgettes violon, courgettes jaunes, fleurs de courgette, crème de pistache, origan
Violin zucchini, yellow zucchini, zucchini flowers, pistachio cream, oregano

CARBONARA G, SO, D, SE, E 38

Guanciale, poutargue de jaune d'œuf, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, poivre noir
Guanciale ham, eggs bottarga, Pecorino Romano, Parmesan cheese, 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, Fior di Latte Mozzarella

SICILIANA G, SO, D, N, SE, F 27

Sauce tomate des Pouilles, anchois, 'Nduja, ail confit, basilic
Tomato sauce from Puglia, anchovies, 'Nduja, garlic confit, basil





Dolci

Zia



Dolce



SGROPPINO *E, SU*

Sorbet au pamplemousse et son confit,
Champagne & Vodka UNA

Grapefruit sorbet and confit, Champagne & UNA Vodka

19



AFFOGATO *D, G, E, N*

Affogato à l'amande, praliné, café et glace vanille

Almond affogato with praliné, coffee, and vanilla ice cream

18

Zia CIOCCOLATO *D, E, N*

Mousse chocolat au lait, croustillant au riz noir soufflé

Milk chocolate mousse, crispy puffed black rice

19



LA MANDORLA *N*

Glace et croustillant d'amaretti, cerises amarena confites

Amaretto ice cream, amaretti crunch, candied amarena cherries

18

Zia GELATO *D, N*

Glace italienne maison, au choix :

Vanille de Madagascar ou pistache torréfiée

Homemade Italian ice cream, choice of flavors :

Madagascar vanilla or roasted pistachio

30

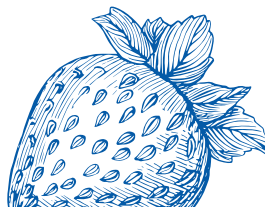
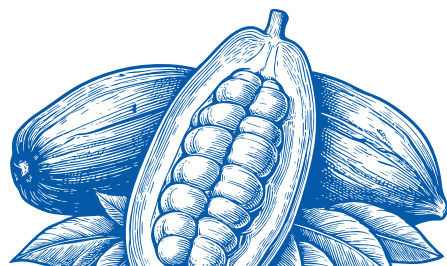


CANNOLI DI STAGIONE *E, D, G, N*

Cannoli croustillants, garniture onctueuse, fruits de saison

Crispy Cannoli, velvety filling, seasonal fruits

18



Pizze

Zia

Pizzetta



FRUTTO ROSSO *G, E, SO, D, N, SE*

Cerises, amandes fraîches, fraises Gariguettes,
confit de fruits rouges

Cherries, fresh almonds, Gariguettes strawberries, red fruit confit

42

CIOCCOLATO E NOCCIOLA *G, E, SO, D, N, SE*

Croustillant au chocolat au lait, praliné

à la noisette du Piémont

Crispy milk chocolate, hazelnut praliné from Piedmont

28

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

Fraises confites à la vanille, crème aux pistaches de Sicile

Confit strawberries with vanilla, Sicilian pistachio cream

29

Zia PROFUMO DI AGRUMI *G, SO, D, SE, E*

Crème à la verveine, agrumes du pays confits

Verbena cream, local citrus fruits confit

World Champion Pizza Dessert in 2019 by Manon Santini

32



Chefs Manon Santini & Rocco Seminarà



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

