



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	14
Verveine, menthe poivrée, camomille, tilleuil	
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

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		

16	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

18	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
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, choucho 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



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

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 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

Zia **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

Zia **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