

C E N A

Zia

Les dolci chez ZIA sont une véritable signature, une interprétation des parfums et des saveurs que nous avons voulu capturer à travers des produits sourcés avec exigence, pour en révéler toute la richesse, avec gourmandise et précision.

Un univers imaginé par Manon Santini, Championne du Monde
de Pizza Dessert 2019, où chaque création trouve son équilibre.
Des créations lumineuses, pensées pour éveiller
les sens et prolonger le plaisir.

Dolci at ZIA are a true signature, an interpretation of aromas and flavours we have sought to capture through carefully sourced ingredients, revealing their full depth with indulgence and precision.

*A world imagined by Manon Santini, World Champion
of Dessert Pizza 2019, where each creation finds its balance.
Radiant creations, designed to awaken the senses
and extend the experience.*

Chefs Manon Santini & Rocco Seminara

**SGROPPINO AL LIMONE
DI SORRENTE E BASILICO** E, SU

Sorbet citron de Sorrente, basilic frais, Champagne & Vodka UNA
Sorrento lemon sorbet, fresh basil, Champagne & UNA Vodka

AFFOGATO D, E, N, SO

Affogato amande & praliné, café ristretto, glace vanille
Almond & praline affogato with ristretto coffee and vanilla gelato

CIOCCOLATO D, E, N

Tablette croquante, mousse chocolat Guanaja, biscuit cacao
Crunchy tablet, Guanaja chocolate mousse, cocoa biscuit

LA MANDORLA E, SO, D, N

Glace et croustillant d'amaretti, cerises amarena confites
Amaretti ice cream, amaretti crunch, candied amarena cherries

GELATO D, E

Glace Italienne maison : Vanille de Madagascar Pompona
Homemade Italian ice cream : Madagascar vanilla Pompona

**MERINGA, FRUTTI DI STAGIONE,
FIOR DI LATTE** E, D, N, SU

Meringue croustillante, fruits glacés, écume de stracciatella
Crispy meringue, glazed fruits, stracciatella foam

VANIGLIA & CAMELO G, E, D

Pizzetta soufflée, riz croustillant, dulce de leche
Soufflé pizzetta, crispy puffed rice, dulce de leche

ARACHIDI E CARAMELLO G, E, SO, D, N, SE, P

Croustillant au chocolat au lait, praliné
de cacahuète, gianduja
Milk chocolate crisp, peanut praline, gianduja

CLEMENTINA E MARRONE G, E, L

Clémentines de Corse confites, crème de marron
artisanale, vanille de Pompona
*Candied Corsican clementines, artisan chestnut cream,
Pompona vanilla*

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

Crème à la verveine, agrumes du pays confits
Verbena cream, candied local citrus fruits
World Champion Pizza Dessert in 2019 by Manon Santini

PERA E CIOCCOLATO G, E, L, N

Poires Williams pochées, crème d'amande, ganache chocolat noir
Williams pears poached, almond cream, dark chocolate ganache

Chefs Manon Santini & Rocco Seminara



Zia Signature Piatti - Dishes

@ziacourchevel

Prix nets en euros - service compris - All prices are in euros - service included

C - CELERY | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH
MO - MOLLUSCS | MU - MUSTARD | P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME
SO - SOYBEANS | SH - SHELLFISH | SU - SULPHITES | CR - CRUSTACEANS