

C E N A

Zia

ZIA signifie « tante » une figure qui incarne l'accueil, le partage et le réconfort, des souvenirs qui ont naturellement inspiré ce lieu et la manière dont nous l'avons imaginé.

Ici, chaque détail est pensé pour offrir une expérience sincère et généreuse : une cuisine authentique, des produits choisis avec exigence auprès de producteurs, véritables fondements de notre identité, et une attention portée à chaque moment, pour créer des instants simples, justes et inoubliables.

Chez ZIA, on vient se retrouver et partager un moment de Dolce Vita.

ZIA means « aunt » a figure that embodies hospitality, sharing, and comfort, memories that naturally inspired this place and the way we conceived it.

Here, every detail is designed to offer a sincere and generous experience: authentic cuisine, carefully sourced products from producers who are at the very heart of our identity, and a thoughtful attention to every moment, creating experiences that are simple and true.

At Zia, people come together to share a moment of Dolce Vita.

Chefs Manon Santini & Rocco Seminara

Per Iniziare



Salumeria

SALUMI & FORMAGGI G, SU, D, SO, SE

Wagyu affiné, jambon cru truffé, Capocollo, Gorgonzola, Pecorino Romano
Aged Wagyu, truffled cured ham, Capocollo, Gorgonzola, Pecorino Romano

Antipasti

SARDINA G, E, F, D, N, C, MU

Sardines croustillantes, noisettes du Piémont, sauce arrabbiata, citron de Menton
Crispy sardines, Piedmont hazelnuts, arrabbiata sauce, Menton lemon

ARANCINO VERDE G, E, D, N, C, S

Provolone filant, capocollo affiné, émulsion légère de parmesan 36 mois
Molten provolone, aged capocollo, light 36-month parmesan emulsion
Supplément Wagyu affiné - Additional Wagyu beef ham +19

Zia VONGOLE SALTATE G, SH, F, D, C, SU, MO

Jus marinière aux crustacés, caviar Oscietre 5g, pan fritto à la bergamote
Sautéed clams, shellfish marinière jus, Oscietre caviar 5g, bergamot pan fritto

CROCCHETTE DI PATATA G, E, C, SU, D, MU

Pommes de terre crispy aux herbes, sauce à l'Italienne, Pecorino Romano
Crispy herb potatoes, Italian sauce, Pecorino Romano

Zia GNOCCHI ALLA GRAPPA G, E, D, SU

Gnocchi au safran caramélisés, sauce à la Grappa, Parmigiano Reggiano 100 mois
Saffron caramelized gnocchi, Grappa sauce, 100-month Parmigiano Reggiano

Carpaccio

BRANZINO F, SU

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, SO

Bœuf mariné, affiné aux aromates, vierge de poivrons, balsamique blanc
Marinated beef, herb-aged, pepper relish, white balsamic

Zia GAMBERONI ROSSI SH, F

Parfumés aux agrumes, citron caviar, œufs de truite, caviar Oscietre (5 g)
Red prawns with citrus dressing, lemon caviar, trout eggs, Oscietre caviar (5g)

Da Condividere



Crudo

Zia ORATA F, SU, C

Daurade marinée au jus d'herbes, pickles de concombre, coriandre fraîche
Sea bream ceviche marinated with herb juice, cucumber pickles, fresh coriander

TONNO C, F

Thon de Méditerranée, émulsion de Caponata, huile de 'Nduja
Mediterranean tuna, Caponata emulsion, 'Nduja sausage oil

RICCIOLA F, SU, C

Séριοle crue, citron confit de Sorrente, huile de bergamote, sel de Trapani
Raw amberjack, Sorrento candied lemon, bergamote oil, Trapani salt

Insalate

CUORE DI LATTUGA C, MU, SU

Cœur de laitue, fleurs de courgette, tomates cœur de bœuf & avocat
Lettuce heart, zucchini flowers, beef heart tomatoes & avocado

Zia BURRATA & FINOCCHIO G, E, D, SU, N

Burrata des Pouilles, fenouil cru, citron-estragon, huile d'olive à la bergamote
Puglian burrata, raw fennel, lemon-tarragon, bergamot olive oil

Zia GRANCHIO BLU E BOTTARGA S, SH, F, C, D

Crabe bleu, concombre rafraîchi, émulsion iodée, poutargue râpée
Blue crab, chilled cucumber, sea-infused emulsion, grated bottarga



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