

**DEL
MEZZOGIORNO**

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

Zia

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

Pizzetta

Zia PERA E CIOCCOLATO G, E, L, N

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

Dolce

CANNOLO SICILIANO AL LIMONE G, D, E, SU

Cannolo sicilien citron & ricotta, zestes frais
Sicilian lemon & ricotta cannolo, fresh zest

Zia CIOCCOLATO D, E, N

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

GELATO D, E

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

Zia AFFOGATO D, SO, E, N

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

BISCOTTO GELATO ALLA NOCCIOLA D, G, E, N, SO

Sandwich glacé à la noisette du Piémont
Piedmont hazelnut ice cream sandwich

MERINGA, FRUTTI DI STAGIONE,

FIOR DI LATTE E, D, N, SU

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

COPPA DI FRUTTA

Assortiment de fruits de saison
Seasonal fruits selection

Bevanda Calda

CON IL CAFFÉ

Espresso
Ristretto
Doppio Espresso
Lungo
Americano
Latte macchiato
Cappuccino

CIOCCOLATO

Chocolat noir 70 % & chocolat au lait 40 %
Dark chocolate 70% & milk chocolate 40%

LATTE D'ORO

Lait parfumé aux épices dorées
Milk infused with golden spices

TÈ

Thé vert, Thé noir, rooibos, hojicha, matcha
Green tea, black tea, rooibos, hojicha, matcha

INFUSIONI

Verveine, menthe poivrée, camomille, tilleuil
Verben, peppermint, chamomile, linden

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