

D E L
M E Z Z O G I O R N O

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

FOCACCIA AL FORMAGGIO G, D

Focaccia au stracchino, mascarpone truffé, truffe fraîche de saison
Cheese focaccia with stracchino, truffled mascarpone and fresh seasonal truffle

Carpaccio

BRANZINO F, SU

Bar mariné, pomme Granny Smith, céleri branche, olives Taggiasche
Marinated sea bass with Granny Smith apple, celery, Taggiasche olives

CARNE SALADA D, MU, SU

Bœuf mariné aux aromates, truffe noire, pickles de moutarde & jus réduit
Herb-marinated beef, black truffle, mustard pickles & reduced jus

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)

Crudo

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

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

Piatti



Pasta

SPAGHETTONI ALL’ASTICE G, SH, D, C, SU

Spaghettoni, homard bleu, jus de crustacés à la verveine citronnée
Blue lobster spaghettoni, crustacean juice infused with lemon verbena

FREGOLA SARDA CACIO E PEPE G, D, S

Fregola sarde toastée, Pecorino Romano, truffe de saison
Toasted Sardinian fregola, Pecorino Romano, seasonal truffle

RAVIOLI ALLA PARMIGIANA G, D, E

Ravioli farcis à la Mozzarella di Bufala, aubergine fumée, crème de Parmesan
Mozzarella di Bufala ravioli, smoked eggplant, Parmesan cream

Carne

AGNELLO IN CROSTA DI ‘NDUJA G, SU

Agneau rôti, glaçage épicé, gremolata aux agrumes
Roasted lamb, spiced glaze, citrus gremolata

TAGLIO DEL MACELLAIO

Pièces du boucher marinées aux aromates, frites fraîches
Butcher’s cuts marinated with herbs, fresh fries

Pescato

POLPO GRIGLIATO N, C, MU, SU, MO

Poulpe confit au four, sauce primavera, olives Taggiasche
Oven-baked octopus, primavera sauce, Taggiasche olives

FILETTO DI BRANZINO F, D, SU

Filet de bar rôti à la Florentine, épinards fondants, crostini au thym
Roasted sea bass fillet Florentine style, braised spinach, thyme crostini

TONNO AL LIMONE DI SORRENTO F, SU, D, N, C

Thon façon “scaloppine”, citron de Sorrente, artichauts, pesto de pistache
Tuna “scaloppine style”, Sorrento lemon, artichokes, pistachio pesto

Chefs Manon Santini & Rocco Seminara



 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