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 E 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
Crispy sardines, Piedmont hazelnuts, arrabbiata sauce

ARANCINO VERDE *G, E, D, N, C, SU*
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 +20*

VONGOLE SALTATE *G, SH, F, D, C, SU, MO*
Jus marinière aux crustacés, caviar Osciètre 5g, pane fritto à la bergamote
Sautéed clams, shellfish marinière jus, Oscietra caviar 5g, bergamot fried bread

CROCCHETTE DI PATATE *G, E, C, SU, D, MU*
Pommes de terre crispy aux herbes, sauce à l'Italienne, Pecorino Romano
Crispy herbed potatoes, Italian sauce, Pecorino Romano

GNOCCHI ALLA GRAPPA *G, E, D, SU*
Gnocchi caramélisés, sauce à la Grappa, Parmigiano Reggiano 100 mois
Caramelized gnocchi, Grappa sauce, 100-month Parmigiano Reggiano

SOUFFLÉ AL CAPRINO *G, E, D, N*
Pesto de livèche, émulsion de pignons torréfiés, Caprino affiné, truffe noire
Lovage pesto, toasted pine nut emulsion, aged Caprino cheese, black truffle

Da Condividere

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, candied Sorrento lemon, bergamot oil, Trapani salt

Carpaccio

BRANZINO *F, SU, C*
Bar mariné, pomme Granny Smith, céleri branche, olives Taggiasche
Marinated sea bass with Granny Smith apple, celery, Taggiasche olives

CARNE SALADA *D, MU, SU, G, SO*
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, Oscietra caviar (5g)



Chefs Manon Santini & Rocco Seminara

Signature Piatti - Dishes **@ziarestaurants**

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

Piatti

Insalate

GRANCHIO BLU E BOTTARGA SU, SH, F, C, D
Crabe bleu, concombre rafraîchi, émulsion iodée, poutargue râpée
Blue crab, chilled cucumber, sea-infused emulsion, grated bottarga

BURRATA E 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

CUORE DI LATTUGA C, MU, SU, D
Cœur de laitue, radicchio et barbe de capucin, avocat, artichauts confits, Piave Vecchio DOP
Lettuce heart, radicchio, chicory shoots, avocado, confit artichokes, PDO Piave Vecchio

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, SU
Fregola sarde toastée, Pecorino Romano, truffe Melanosporum
Toasted Sardinian fregola, Pecorino Romano, Melanosporum black truffle

RAVIOLI ALLA CARNE BRASATA G, D, E, SU
Ravioli farcis au bœuf braisé, sauce tomate gratinée, crème de Parmigiano Reggiano
Braised beef ravioli, baked tomato sauce, Parmigiano Reggiano cream

Pescato

POLPO AL FORNO 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, G, SO, E
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

Carne

AGNELLO IN CROSTA DI 'NDUJA G, SU
Agneau rôti, glaçage à la 'Nduja, gremolata aux agrumes, citron noir
Roasted lamb, 'Nduja glaze, citrus and black lemon gremolata

TAGLIO DEL MACELLAIO
Pièces du boucher marinées aux aromates, frites fraîches
Butcher's cuts marinated with herbs, fresh fries

Pizze

Gourmet

PIEMONTESE G, SO, D, N, SE, F
Tartare de thon de Méditerranée, tonnato, feuilles de câprier, cédrat confit
Mediterranean tuna tartare, tonnato, caper leaves, candied cedrat

TARTUFO SOUFFLÉ G, D
Mozzarella di Bufala DOP, mascarpone truffé, truffe fraîche de saison
PDO buffalo mozzarella, truffled mascarpone, fresh seasonal truffle

CACIO E PEPE G, SO, D, SE
Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, poivre noir
Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, black pepper

AVOCADO E CAVIALE G, SO, D, F, SE
Crème de chèvre aux herbes, avocat & caviar Kristal (50 g)
Goat cheese cream with herbs, avocado & Kristal caviar (50g)

ZUCCA G, SO, D, N, SE
Courge confite, Fontina d'Aosta DOP, radicchio, marjolaine, noisettes du Piémont torréfiées
Confit squash, Fontina d'Aosta PDO, radicchio, marjoram, roasted Piedmont hazelnuts

AMATRICIANA G, D, N, SO, SE, F
Sauce tomate des Pouilles, Caciocavallo Silano DOP, peperoncino, Culatello di Zibello DOP
Puglian tomato sauce, Caciocavallo Silano PDO, chilli pepper, Culatello di Zibello PDO

WAGYU E CARCIOFI G, SO, D, SE, SU
Panino frit, artichaut fumé, Fior di Latte, bœuf Wagyu affiné
Fried panino, smoked artichoke, Fior di Latte, aged Wagyu beef

GENOVESE G, SO, D, N, SE, SU
Pesto de basilic, Mozzarella Fior di Latte, puntarelle, agrodolce de carotte
Basil pesto, Fior di Latte Mozzarella, puntarelle chicory, carrot agrodolce

CARBONARA G, SO, D, SE, E
Guanciale, poutargue de jaune d'œuf, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, poivre noir
Guanciale, cured egg yolk bottarga, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, black pepper

Classici

MARGHERITA G, SO, D, N, SE
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
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
Sauce tomate des Pouilles, olives Taggiasche, câpres, anchois, Mozzarella Fior di Latte
Tomato sauce from Puglia, Taggiasche olives, capers, anchovies, Fior di Latte Mozzarella

CAPOCOLLO PICCANTE G, SO, D, N, SE
Sauce tomate des Pouilles, Fior di Latte, capocollo, 'Nduja
Tomato sauce from Puglia, Fior di Latte, capocollo, 'Nduja

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

Il Momento

Formaggi

FORMAGGI D'ITALIA G, D
Sélection de fromages frais et affinés d'Italie
A selection of fresh and aged cheeses from Italy

Dolci

SGROPPINO AL LIMONE DI SORRENTO E BASILICO E, SU
Sorbet citron de Sorrente, basilic frais, Champagne & Vodka
Sorrento lemon sorbet, fresh basil, Champagne & Vodka

MERINGA, FRUTTI DI STAGIONE FIOR DI LATTE E, D, N, SU
Meringue croustillante, fruits glacés, écume de stracciatella
Crispy meringue, glazed fruits, stracciatella foam

CIOCCOLATO D, E, N
Tablette croquante, mousse au 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 MANTECATO D, E
Glace italienne maison, création de saison brassée à la minute
Homemade Italian ice cream, seasonal creation, freshly churned to order

AFFOGATO D, E, N, SO
Affogato amande & praliné, café ristretto, glace vanille
Almond & praline affogato with ristretto coffee and vanilla gelato

L'Esperienza

Pizzetta

VANIGLIA E CARAMELLO G, E, D, SO, SE
Pizzetta soufflée, riz croustillant, dulce de leche
Soufflé pizzetta, crispy puffed rice, dulce de leche

CLEMENTINA E MARRONE G, D, E, SE, SO, N
Clémentines confites, crème de marrons artisanale, vanille Pompona
Candied clementines, artisan chestnut cream, Pompona vanilla

PROFUMO DI AGRUMI G, SO, D, SE, E
Crème à la verveine, agrumes de saison confits
Verbena cream, candied seasonal citrus
World Champion Pizza Dessert in 2019 by Manon Santini

PERA E CIOCCOLATO G, E, N, D, SO, SE
Poires Williams pochées, crème d'amande, sauce au chocolat noir
Poached Williams pears, almond cream, dark chocolate sauce

Chefs Manon Santini & Rocco Seminara

Signature Dolci - Desserts **@ziarestaurants**

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