DOLCEZZA

Tous les jours · 15h00 – 16h30

Every day · 3:00 p.m – 4:30 p.m

À Courchevel, lorsque l'après-midi se prolonge, ZIA invite à découvrir Dolcezza, une interprétation contemporaine du goûter à l'italienne.

Imaginée autour de l'univers pâtissier de Manon Santini, cette expérience associe créations sucrées et salées, thés soigneusement sélectionnés et chocolats chauds aux textures gourmandes.

Entre tradition italienne et créativité, Dolcezza célèbre le plaisir de se retrouver autour d'une table, dans l'atmosphère chaleureuse des montagnes.

In Courchevel, as the afternoon unfolds, ZIA invites you to discover Dolcezza, a contemporary interpretation of the Italian afternoon indulgence.

Inspired by the pastry artistry of Manon Santini, this experience brings together sweet and savoury creations, carefully selected teas and richly textured hot chocolates.

Blending Italian tradition with creativity, Dolcezza celebrates the pleasure of gathering around a table, surrounded by the warmth and charm of the mountains.



Dolcezza est une invitation à ralentir. À partager un moment autour d'une création sortie du four, d'un thé rare ou d'un chocolat chaud.

Ici, le temps n'est jamais compté. Il se savoure.

Dolcezza is an invitation to slow down. To share a moment over a creation fresh from the oven, a rare tea or a carefully prepared hot chocolate.

Here, time is never measured. It is savoured.

Benvenuti da ZIA



Dolcezza

Une parenthèse gourmande à partager autour des créations de Manon Santini
An indulgent moment, featuring the creations of Manon Santini

PICCOLA DOLCEZZA
Une création au choix parmi « Pizzette Dolci di Manon » accompagnée de la boisson chaude de votre choix, pour une pause gourmande tout en légèreté
One creation from « Pizzette Dolci di Manon », paired with the hot beverage of your choice, for a delicate sweet interlude

DOLCEZZA SIGNATURE
Deux créations au choix parmi « Pizzette Dolci di Manon », un tramezzino signature accompagnés de la boisson chaude de votre choix, pour une pause gourmande tout en légèreté
Two creations from « Pizzette Dolci di Manon », a signature tramezzino with the hot beverage of your choice, for a lighter gourmet break

DOLCEZZA E CHAMPAGNE
Trois créations à partager, deux tramezzini signature, une boisson chaude au choix, accompagnés d'une coupe de Champagne Telmont Réserve Brut
Three creations to share, two signature tramezzini, a hot beverage of your choice, accompanied by a glass of Telmont Réserve Brut Champagne

Prix par personne / Price per person

Pizzette Dolci di Manon

Quatre créations exclusives
Four exclusive creations

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

Dolcezze

BACIO DI NOCCIOLA G, D, E, N
Biscuit à la noisette, cœur fondant chocolat au lait
Hazelnut biscuit, molten milk chocolate center

GAUFRE LEGGERA G, D, E
Notre gaufre parfumée aux agrumes, ricotta vanillée
Our waffle perfumed with citrus, vanilla ricotta

GELATO MANTECATO D, E
Glace italienne maison, création de saison brassée à la minute
Homemade Italian ice cream, seasonal creation, freshly churned to order

I Tramezzini

Un pain d'une extrême légèreté, pensé pour accompagner Dolcezza
Exceptionally light bread, created to accompany Dolcezza

TRAMEZZINI CON SALMONE AFFUMICATO G, F, D, SO
Pain de mie tramezzino, saumon fumé, fromage frais au citron vert
Tramezzino bread, smoked salmon, cream cheese with lime zest

TRAMEZZINI CON PROSCIUTTO G, SU, D, MU, SO
Pain de mie tramezzino, jambon blanc, beurre doux aux cornichons
Tramezzino bread, white ham, pickle butter

TRAMEZZINI CON CETRIOLI E ERBE G, SU, D, SO
Pain de mie tramezzino, concombre mariné, crème aux herbes
Tramezzino bread, marinated cucumber, herb cream

TRAMEZZINI CON TARTUFO NERO G, D, E, SO, MU
Pain de mie tramezzino, œufs durs, mayonnaise à la truffe noire
Tramezzino bread, hard-boiled eggs, black truffle mayonnaise

SELEZIONE ZIA
Sélection de trois tramezzini de la maison, choisis par nos chefs
A selection of ZIA's three signature tramezzini, chosen by our chefs

Signature Dolci - Desserts

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








Caffetteria

Zia

Bevande Calde

Les créations imaginées pour prolonger le plaisir
Creations designed to prolong the pleasure

CON IL CAFFÈ
Espresso - Ristretto
Doppio Espresso - Lungo - Americano
Latte macchiato - Cappuccino

LATTE D'ORO
Lait de coco parfumé aux épices dorées
Coconut milk infused with golden spices

MATCHA LATTE D
Matcha cérémonial du Japon, lait entier mousseux
Japanese ceremonial matcha, topped with silky steamed whole milk

HOJICHA LATTE D
Thé vert torréfié, aux délicates notes boisées et caramélisées
Roasted Japanese green tea with delicate woody and caramelised notes

UBE LATTE D
Igname violette des Philippines, onctueuse et naturellement légèrement sucrée
Philippine purple yam, smooth, creamy and naturally delicately sweet

Il Cioccolato

Le Chocolat Chaud, une texture dense et veloutée, inspirée de la tradition italienne
Hot Chocolate, a rich and velvety texture, inspired by Italian tradition

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

CIOCCOLATO CARAMELLATO E CREMA LEGGERA D
Chocolat Dulcey émulsionné, chantilly légère, caramel au beurre salé
Emulsified Dulcey chocolate, lightly whipped cream, salted butter caramel

CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA D
Chocolat blanc doux, parfumé à la vanille Pompona de Madagascar
Smooth white chocolate, infused with Madagascar Pompona vanilla

CIOCCOLATO ALLA MANDORLA D, N
Chocolat chaud à l'amande, relevé d'une pointe de praliné maison
Hot chocolate with almond, enhanced with a touch of homemade praline

Caffetteria

I Tè

UNE INVITATION AU VOYAGE

Des montagnes du Japon aux jardins de l'Himalaya,
chaque tasse raconte une histoire
From the mountains of Japan to the gardens of the Himalaya,
every cup tells a story

THÉS VERTS - *GREEN TEAS*

GYOKURO « OMBRE ET ROSÉE » - *UJI, JAPON*
Un thé cultivé à l'ombre, umami et velouté, à la douceur végétale rare
A shade-grown tea with a rich umami character, a velvety texture and a rare vegetal sweetness

LES MILLE & UNE NUITS - *CHINE*
Thé vert, figue, datte, fleur d'oranger
Green tea, fig, date, orange blossom

THÉS NOIRS - *BLACK TEAS*

YUNNAN D'OR - *CHINE*
Un thé aux bourgeons dorés, à la liqueur ambrée et aux délicates notes de malt et de miel
A tea crafted from golden buds, offering an amber liquor with delicate notes of malt and honey

ASSAM CORSÉ - *VALLÉE DU BRAHMAPOUTRE, INDE*
Un thé puissant et généreusement malté, idéal avec une touche de lait ou de miel
A bold, full-bodied tea with rich malty notes, perfect with a touch of milk or honey

THÉS BLANCS - *WHITE TEAS*

BAI HAO YIN ZHEN « AIGUILLES D'ARGENT » - *FUJIAN, CHINE*
Composé exclusivement de bourgeons argentés, il offre une infusion délicate aux notes de miel et de foin fraîchement coupé
Made exclusively from silver buds, it reveals a delicate infusion with notes of honey and freshly cut hay

BAI MU DAN « PIVOINE BLANCHE » - *FUJIAN, CHINE*
Un subtil équilibre entre bourgeons et jeunes feuilles, révélant une tasse florale, fraîche et délicatement fruitée
A delicate balance of buds and young leaves, revealing a floral, fresh and gently fruity cup

Caffetteria

I Tè

UNE INVITATION AU VOYAGE

Des montagnes du Japon aux jardins de l'Himalaya, chaque tasse raconte une histoire

From the mountains of Japan to the gardens of the Himalaya, every cup tells a story

TISANES - *HERBAL INFUSIONS*

VERVEINE

Une infusion fraîche et apaisante, idéale pour favoriser la digestion et prolonger un moment de détente

A fresh and soothing infusion, perfect for aiding digestion and extending a moment of relaxation

INFUSION DE MONTAGNE

Un assemblage délicat de bourgeons de pin, de menthe poivrée et de badiane, inspiré par les paysages de Courchevel

A delicate blend of pine buds, peppermint and star anise, inspired by the mountain landscapes of Courchevel

THÉS WULONG - *OOLONG TEAS*

TIE GUAN YIN - *ANXI, CHINE*

Un oolong floral et délicatement crémeux, aux élégantes notes d'orchidée qui se prolongent en bouche

A floral and delicately creamy oolong, with elegant orchid notes that linger beautifully on the palate

DA HONG PAO - *MONTS WUYI, CHINE*

Un grand oolong torréfié, aux notes minérales et boisées, offrant une remarquable longueur en bouche

A renowned roasted oolong with mineral and woody notes, offering exceptional depth and a lingering finish

ROOIBOS - *ROOIBOS*

ROOIBOS VANILLE BOURBON - *AFRIQUE DU SUD*

Naturellement sans théine, un rooibos doux et gourmand, délicatement parfumé à la vanille Bourbon

Naturally caffeine-free, a smooth and comforting rooibos delicately infused with Bourbon vanilla

ROOIBOS AGRUMES DE SICILE - *AFRIQUE DU SUD*

Un rooibos lumineux, relevé par les zestes d'orange et de citron de Sicile

A bright and refreshing rooibos, enhanced with the vibrant zest of Sicilian orange and lemon