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 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

FOCACCIA AL FORMAGGIO *G, D*
Focaccia au stracchino, mascarpone truffé, truffe noire Melanosporum
Cheese focaccia with stracchino, truffled mascarpone and Melanosporum black truffle

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

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, Oscietra caviar (5g)

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*
Sériole crue, citron confit de Sorrente, huile de bergamote, sel de Trapani
Raw amberjack, candied Sorrento lemon, bergamot 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, SU*
Fregola sarde toastée, Pecorino Romano, truffe noire Melanosporum
Toasted Sardinian fregola, Pecorino Romano, Melanosporum black truffle

Zia **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

Carne

Zia **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

Pescato

Zia **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

Chefs Manon Santini & Rocco Seminara

Zia **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

Pizze

Gourmet

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)

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

Piatti

Insalate

CÉSAR ALL'ITALIANA G, E, D, MU, F, C, N, SU
Cœur de romaine, sauce César au pesto de basilic, pain crispy
Romaine heart, Caesar sauce with basil pesto, crispy bread
Supplément poulet - *Additional chicken*
Supplément homard bleu - *Additional blue lobster*
Supplément truffe noire 5 g - *Additional black truffle*

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

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

Fondamentali

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

TIGELLE DI MODENA G, D, N
Pesto de pistache, Fior di Latte et Wagyu affiné
Hot bread stuffed with pistachio pesto, Fior di Latte mozzarella and aged Wagyu ham

CLUB SANDWICH G, D, N, E, SO
Tramezzino grillé, suprême de volaille, stracchino au pesto rosso
Grilled Tramezzino bread, chicken breast, stracchino cheese with pesto rosso

CLUB ASTICE G, SH, E, SO, D, MU, SU
Tramezzino toasté, homard bleu, avocat épicé, mayonnaise à l'estragon
Toasted tramezzino, blue lobster, spiced avocado, tarragon mayonnaise

DOLCI DEL MEZZOGIORNO

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

Pizzetta

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

Dolci

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

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

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

Caffetteria

Bevande Calde

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

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

LATTE D'ORO
Lait de coco parfumé aux épices dorées
Coconut 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, tilleul
Verbena, peppermint, chamomile, linden

Chefs Manon Santini & Rocco Seminara

Zia **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