COLAZIONE

ZIA est une parenthèse italienne, où la tradition rencontre une hospitalité sincère. Ce mot doux, qui signifie « tante » en italien, dépasse le lien familial pour créer une atmosphère chaleureuse, vivante et accueillante. Chez ZIA, la colazione devient un instant gourmand et authentique, une immersion au cœur des saveurs transalpines. Un hommage aux produits locaux et aux traditions méditerranéennes, où chaque détail célèbre l'élégance du matin à l'italienne.

ZIA is an Italian interlude, where tradition meets genuine hospitality. This gentle word, meaning "aunt" in Italian, goes beyond family ties to create a warm, vibrant and welcoming atmosphere. At ZIA, colazione becomes a refined and authentic moment of indulgence, a journey through true Italian flavours. A tribute to local ingredients and Mediterranean traditions, where every detail captures the elegance of an Italian morning.

Chefs Manon Santini & Rocco Seminara

Buongiorno

Liguria
Continental Breakfast

BEVANDE CALDE
Café, thé, infusion ou chocolat chaud
Coffee, tea, infusion or hot chocolate

SUCCO D'ARANCIA O POMPELMO FATTO IN CASA
Jus d'orange ou pamplemousse (fait maison)
Homemade orange juice or homemade grapefruit juice
Supplément jus détox - *Additional detox juice*

PASTICCINI G, D, E, N
Nos créations de viennoiseries maison
Our homemade signature pastries

PANE E MARMELLATA G, D, N, E
Sélection de nos pains et confitures, miel et beurre demi-sel
Selection of our signature breads and jams, honey, and semi-salted butter



Toscana
American Breakfast

BEVANDE CALDE
Café, thé, infusion ou chocolat chaud
Coffee, tea, infusion or hot chocolate

SUCCO D'ARANCIA O POMPELMO FATTO IN CASA
Jus d'orange ou pamplemousse (fait maison)
Homemade orange juice or homemade grapefruit juice
Supplément jus détox - *Additional detox juice*

GRANOLA DI MELE E SPEZIE N
Granola maison aux pommes épicées
Homemade granola with spiced apples

YOGURT NATURALE O ALLA FRUTTA D
Yaourt nature ou aux fruits
Plain or fruit yogurt

UOVA G, E, D
Au choix
Œufs brouillés, au plat, à la coque, pochés, omelette nature
Eggs: scrambled, fried, soft-boiled, poached, plain omelette
Supplément truffe noire 5 g - *Additional black truffle*
Supplément caviar Kristal 10g - *Additional Kristal caviar*

PASTICCINI, PANE E MARMELLATA G, D, E, N
Nos créations de viennoiseries & pains, confitures, miel et beurre demi-sel
Our signature pastries & breads, jams, honey, and semi-salted butter

FRUTTI FRESCHI
Salade de fruits du moment
Fresh seasonal fruit salad

Calde Bevande *Fredde*

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%

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

SUCCO D'ARANCIA O POMPELMO FATTO IN CASA
Jus d'orange ou pamplemousse (fait maison)
Homemade orange juice or homemade grapefruit juice

SUCCO DETOX DEL GIORNO
Mélange de fruits et légumes du jour centrifugés
Blend of freshly juiced fruits and vegetables of the day

SUCCO DI FRUTTA ALAIN MILLIAT
Pomme */ Apple* **Tomate** */ Tomato* **Fraise** */ Strawberry*
Ananas */ Pineapple* **Mangue** */ Mango*
Fruit de la passion */ Passion fruit*

SELEZIONE DI CHAMPAGNE SU
Coupe de champagne Telmont « Réserve Brut »
Champagne Telmont « Réserve Brut » by the glass

MIMOSA ALL'ITALIANA SU
Champagne et jus de bergamote BIO
Champagne with organic bergamot juice

Pasticcini

CORNETTO ALLE MANDORLE G, D, E, N
Croissant croustillant aux amandes
Almond croissant

SFOGLIATELLE AL CIOCCOLATO G, D, E
Pâte feuilletée croustillante, crémeux au chocolat
Crispy puff pastry, chocolate cremeux

BRIOCHE AGLI AGRUMI G, D, E, N
Brioche légère, macaronade aux agrumes
Soft brioche dough, citrus macaronade

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

GIRELLA ALL'UVA PASSA E CREMA G, D, E
Pain aux raisins et crème pâtissière
Raisin & custard swirl pastry

PASTICCINI, PANE E MARMELLATA G, D, E, N
Nos créations de viennoiseries & pains, confitures, miel et beurre demi-sel
Our signature pastries & breads, jams, honey, and semi-salted butter

Frullati Energizzanti

AÇAÍ ROSSO N
Açaï, banane, fruits rouges, graines de chia, lait d'amande
Açaí, banana, red berries, chia seeds, almond milk
Supplément collagène - *Additional collagen*
Supplément protéine - *Additional Whey protein*

TROPICO VERDE
Coco, mangue, graines de chia, ananas, spiruline, banane
Coconut, mango, chia seeds, pineapple, spirulina, banana
Supplément collagène - *Additional collagen*
Supplément protéine - *Additional Whey protein*

Cereali

GRANOLA DI MELE E SPEZIE D, N, E
Granola maison aux épices, fruits rouges, skyr nature
Homemade spiced granola, red berries, plain Skyr yogurt

PORRIDGE AL BERGAMOTTO D, N
Porridge d'avoine au miel, lait d'amande, huile de bergamote
Oat porridge with honey, almond milk, bergamot oil

Uova

UOVA G, E, D
Au choix
Œufs brouillés, au plat, à la coque, pochés, en omelette nature
Eggs: scrambled, fried, soft-boiled, poached, plain omelette

UOVA ALLA FIORENTINA D, E, G, SO
Œufs basse température, sauce Mornay au Pecorino Romano, épinards sautés, crostini
Slow cooked eggs, Mornay sauce, sautéed spinach with Pecorino cheese, crostini

UOVA BENEDICTE D, E, G, N
Œufs pochés, gaufre au pesto de basilic, hollandaise à l'estragon
Poached eggs, basil pesto waffle, hollandaise sauce with tarragon

SOUFFLÉ AL PARMIGIANO REGGIANO DOP D, E, G
Soufflé au Parmigiano Reggiano DOP
Parmigiano Reggiano PDO soufflé

Lasciatevi Tentare

Supplément œuf poché - *Additional poached egg*
Supplément œuf au plat - *Additional fried egg*
Supplément saumon fumé - *Additional smoked salmon*
Supplément truffe noire 5 g - *Additional black truffle*
Supplément caviar Kristal 10 g - *Additional Kristal caviar*
Supplément Wagyu affiné - *Additional Wagyu beef ham*

Vegetale

CUORE DI LATTUGA ALL'OLIO EVO E BASILICO MU, SU
Cœur de laitue, herbes fraîches, vinaigrette aux agrumes
Lettuce heart, fine herbs, citrus vinaigrette

FOCACCIA CROCCANTE AVOCADO E VERDURE G, SE
Focaccia croustillante, avocat, mélange de salades, perles de grenade
Avocado toast on crispy focaccia, mix of salad, pomegranate

PANINO FRITTO DELL'ORTO G, D
Panino frit, champignons des bois, Squacquerone di Romagna DOP
Fried panino, wild mushrooms, Squacquerone di Romagna PDO cheese

Caviale

SÉLECTION DE LA MAISON KAVIARI G, F, D

OSCIÈTRE PRESTIGE
30g / 50g

KRISTAL
30g / 50g

Terra & Mare

SALMONE AFFUMICATO G, E, F, D, SE
Saumon fumé, crackers aux graines, crème acidulée
Smoked salmon, seeds crackers, lime cream

SALUMI G
Capocollo croustillant / *Crispy capocollo*

Jambon cru du Piémont à la truffe
Piedmont truffle cured ham

Wagyu affiné / *Aged Wagyu beef ham*

Jambon blanc / *White ham*

FORMAGGI D'ITALIA D
Sélection de fromages frais et affinés d'Italie
Selection of fresh and aged cheeses from Italy

Parmigiano Reggiano DOP
Parmigiano Reggiano PDO

Tramezzini

TRAMEZZINI CON SALMONE AFFUMICATO G, F, D, SO
Pain de mie tramezzino, saumon fumé, fromage frais au citron vert
Tramezzino, 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, white ham, pickle butter

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

Dolci

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

PANETTONE CARAMELLATO G, D, E, N, SO
Façon pain perdu, pâte de pistache de Bronte DOP, praline à la pistache de Sicile
French toast style, Bronte PDO pistachio paste, Sicilian pistachio crunch
Supplément fruits rouges - *Additional red fruits*

PANCAKES AL MIELE DI FIORI G, D, E
Pancakes au miel de fleurs
Pancakes with wildflower honey
Supplément fruits rouges - *Additional red fruits*

COPPA DI FRUTTA ROSSA CON CREMA ALLA VANIGLIA D
Coupe de fruits rouges, crème légère à la vanille
Bowl of red berries, light vanilla cream

FRUTTI FRESCHI
Coupe de fruits frais de saison
Bowl of fresh seasonal fruit

Actualités

The Negroni Club

THE NEGRONI CLUB

Ouvert tous les jours.
The Negroni Club :
Negronis iconiques, variations couture, et une expérience guidée par le hasard.
Tirez les cartes, laissez le bartender révéler les accords, et découvrez votre Negroni, unique à chaque tirage.

Pensez à réserver votre table !

Open daily.
The Negroni Club:
iconic Negronis, couture twists, and an experience led by chance.
Draw the cards, let our bartender reveal the perfect pairing, and discover your Negroni, unique with every draw.

Make sure to reserve your table!

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