



Zia

at

O D Y S S E Y

Le rendez-vous de la Dolce Vita

+377 93 15 15 56

odyssey@metropole.com

Hôtel Métropole Monte-Carlo

4, avenue de la Madone 98000 Monaco

Service voiturier



Petit-déjeuner – Ouvert tous les jours de 8h à 11h.

Déjeuner – Ouvert tous les jours de 12h à 17h.

Apéritif – Ouvert tous les jours de 17h à 20h.

Dîner – Ouvert du mercredi au dimanche de 17h à 23h.

Réserver



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.

Buongiorno

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

Liguria 48

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 detox - Additional detox juice +5

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 57

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 detox - Additional detox juice +5

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
Natural or fruits 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 fraîche 5 g - Additional fresh truffle +12

Supplément caviar Kristal 10g - Additional Kristal caviar +50

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 FRESCI

Salade de fruits du moment

Seasonal fresh fruits salad



Calda

Bevanda

Fredda

CON IL CAFFÈ

Espresso 12
Ristretto 12
Doppio Espresso 14
Lungo 14
Americano 14
Latte macchiato 15
Cappuccino 15

CIOCCOLATO

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, tilleuil
Verbena, peppermint, chamomile, linden

SUCCO D'ARANCIA O POMPELMO FATTO IN CASA 20

Jus d'orange ou pamplemousse (fait maison)
Homemade orange juice or homemade grapefruit juice

SUCCO DETOX DEL GIORNO 20

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

SUCCO DI FRUTTA ALAIN MILLIAT 17

Abricot / Apricot Tomate / Tomato Pomme / Apple
Ananas / Pineapple Cranberry / Cranberry

SELEZIONE DI CHAMPAGNE S 39

Coupe de champagne rosé, brut
Selection of champagne by the glass

MIMOSA ALL'ITALIANA S 34

Champagne et jus de bergamote BIO
Champagne with organic bergamot juice

Pasticcini

CORNETTO ALLE MANDORLE G, D, E, N 7

Croissant croustillant aux amandes
Almond croissant

SFOGLIATELLE ALLA VANIGLIA E FRAGOLE G, D, E 7

Pâte feuilletée croustillante, crémeux à la vanille & fraises fraîches
Puff pastry, vanilla cremeux & fresh strawberries

BRIOCHE AGLI AGRUMI G, D, E, N 7

Brioche légère, macaronade aux agrumes
Soft brioche dough, citrus macaronade

BACIO DI NOCCIOLA G, D, E, N 6

Biscuit à la noisette, cœur fondant chocolat au lait
Hazelnut biscuit, molten milk chocolate center

GIRELLA ALL'UVA PASSA E CREMA G, D, E 7

Pain aux raisins et crème pâtissière
Raisin & custard swirl pastry

PASTICCINI, PANE E MARMELLATA G, D, E, N 29

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 20

Açaï, banane, fruits rouges, graines de chia, lait d'amande

Açaï, banana, red berries, chia seeds, almond milk

Supplément collagène - Additional collagen +3

Supplément protéine - Additional Whey protein +3

TROPICO VERDE 20

Coco, mangue, graines de chia, ananas, spiruline, banane

Coconut, mango, chia seeds, pineapple, spirulina, banana

Supplément collagène - Additional collagen +3

Supplément protéine - Additional Whey protein +3

Cereali

GRANOLA DI MELE E SPEZIE D, N, E 19

Granola maison aux épices, fruits rouges, skyr nature
Homemade spiced granola, red berries, plain Skyr yogurt

PORRIDGE AL BERGAMOTTO D, N 16

Porridge d'avoine au miel, lait d'amande, huile de bergamote

Oat porridge with honey, almond milk, bergamot oil





Uova

- UOVA** G, E, D 20
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 22
 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 24
 Œufs pochés, gauffre 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 24
 Soufflé au Parmigiano Reggiano DOP
Parmigiano Reggiano PDO soufflé

Vegetal

- CUORE DI LATTUGA ALL'OLIO EVO E BASILICO** MU, S 16
 Cœur de laitue, herbes fraîches, vinaigrette aux agrumes
Lettuce heart, fine herbs, citrus vinaigrette
- FOCACCIA CROCCANTE, AVOCADO E VERDURE** G, S 18
 Focaccia croustillante, avocat, mélange de salades, perles de grenades
Avocado toast on crispy focaccia, mix of salad, pomegranate
- PANINO FRITTO DELL'ORTO** G, D, F 17
 Panino frit, tomate, oignon, herbes
Fried panino, tomato, onion & herbs

Terra & Mare

- SALMONE AFFUMICATO** G, E, F, D, SE 29
 Saumon fumé, crackers aux graines, crème acidulée
Smoked salmon, seeds crackers, lime cream
- SALUMI** G 7
Capocollo croustillant / Crispy capocollo
 7
Jambon cru du Piémont à la truffe
Piedmont truffle ham
 14
Wagyu affiné / Aged Wagyu beef ham
 19
Jambon blanc / White ham
 10
- FORMAGGI** D 24
Chèvre du Château des Trois Sautets, frais et affiné
Goat cheese from Château des Trois Sautets, fresh or matured
 24
Parmigiano Reggiano DOP
Parmigiano Reggiano PDO
 7

Caviare

SÉLECTION DE LA MAISON KAVIARI G, F, D

OSCIÈTRE

Avocat, stracciatella
Avocado, stracciatella
 30g - 155 / 50g - 250

KRISTAL

Avocat, stracciatella
Avocado, stracciatella
 30g - 170 / 50g - 280

Lasciatevi Tentare

- Supplément œuf poché - *Additional poached eggs* +3
 Supplément œuf au plat - *Additional fried egg* +3
 Supplément saumon fumé - *Additional smoked salmon* +7
 Supplément truffe fraîche 5 g - *Additional fresh truffle* +12
 Supplément caviar Kristal 10 g - *Additional Kristal caviar* +50
 Supplément Wagyu affiné - *Additional Wagyu beef ham* +19



Tramezzini

- TRAMEZZINI CON SALMONE AFFUMICATO** G, F, D, SO 18
 Pain de mie tramezzini, saumon fumé, fromage frais au citron vert
Tramezzini, smoked salmon, cream cheese with lime zest
- TRAMEZZINI CON PROSCIUTTO** G, S, D, MU, SO 15
 Pain de mie tramezzini, jambon blanc, beurre doux aux cornichons
Tramezzini, white ham, pickle butter
- TRAMEZZINI CON CETRIOLI E ERBE** G, S, D, SO 12
 Pain de mie tramezzini, concombre mariné, crème aux herbes
Tramezzini, marinated cucumber, herb cream

Dolci

- GAUFFRE LEGGERA** G, D, E 15
 Notre gauffre parfumée aux agrumes, ricotta vanillée
Our waffle perfumed with citrus, vanilla ricotta
- PANETTONE CARAMELLATO** G, D, E, N, SO 15
 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* +12
- PANCAKES AL MIELE DI FIORI** G, D, E 16
 Pancakes au miel de fleurs
Pancakes with wildflower honey
 Supplément fruits rouges - *Additional red fruits* +12
- COPPA DI FRUTTA ROSSA CON CREMA ALLA VANIGLIA** D 26
 Coupe de fruits rouges, crème légère à la vanille
Coup of red fruits, light vanilla cream
- FRUTTI FRESCHI** 12
 Coupe de fruits frais de saison
Coup of fresh seasonal fruits

Actualités



THE NEGRONI CLUB

Ouvert tous les jours.
 À l'heure de l'aperitivo, ZIA dévoile The Negroni Club :
 Negroni 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.
 At aperitivo hour, ZIA unveils 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 | CR - CRUSTACEANS





DEL
MEZZOGIORNO

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

Zia

Salumeria

SALUMI & FORMAGGI G, SU, D, SO, SE 42
Wagyu affiné, jambon cru truffé, Capocollo, Gorgonzola, Pecorino Romano
Aged Wagyu, truffled cured ham, Capocollo, Gorgonzola, Pecorino Romano

Antipasti

FOCACCIA AL FORMAGGIO G, D 37
Focaccia au stracchino, mascarpone truffé, truffe fraîche de saison
Cheese focaccia with stracchino, truffled mascarpone and fresh seasonal truffle

Carpaccio

BRANZINO F, SU 31
Bar mariné aux tomates, olives Taggiasche, câpres & pickles d'oignon
Marinated sea bass with tomatoes, Taggiasche olives, capers & onion pickles

CARNE SALADA G, E, D, MU, SU, SO 29
Bœuf mariné, affiné aux aromates, vierge de poivrons, balsamique blanc
Marinated beef, herb-aged, pepper relish, white balsamic

Zia **GAMBERONI ROSSI** SH, F 76
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

Zia **ORATA** F, SU, C 28
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 32
Thon de Méditerranée, émulsion de Caponata, huile de 'Nduja
Mediterranean tuna, Caponata emulsion, 'Nduja sausage oil

RICCIOLA F, SU, C 30
Sériole crue, citron confit de Sorrente, huile de bergamote, sel de Trapani
Raw amberjack, Sorrento candied lemon, bergamote oil, Trapani salt

Piatti

Zia

Pasta

SPAGHETTONI ALL'ASTICE G, SH, D, C, SU MP
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 37
Fregola sarde toastée, Pecorino Romano, truffe de saison
Toasted Sardinian fregola, Pecorino Romano, seasonal truffle

Zia **RAVIOLI ALLA PARMIGIANA** G, D, E 33
Ravioli farcis à la Mozzarella di Bufala, aubergine fumée, crème de Parmesan
Mozzarella di Bufala ravioli, smoked eggplant, Parmesan cream

Carne

Zia **AGNELLO IN CROSTA DI 'NDUJA** G, SU 49
Agneau rôti, glaçage épicé, gremolata aux agrumes
Roasted lamb, spiced glaze, citrus gremolata

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

Pescato

POLPO GRIGLIATO N, C, MU, SU, MO 43
Poulpe confit au four, sauce primavera, olives Taggiasche
Oven-baked octopus, primavera sauce, Taggiasche olives

FILETTO DI BRANZINO F, SU 48
Filet de bar rôti, condiment Puttanesca & persillade
Roasted sea bass fillet, Puttanesca condiment & Persillade

TONNO AL LIMONE DI SORRENTO F, SU, D, N, C 55
Thon façon "scaloppine", citron de Sorrente, artichauts, pesto de pistache
Tuna "scaloppine style", Sorrento lemon, artichokes, pistachio pesto

Chefs Manon Santini & Rocco Seminara

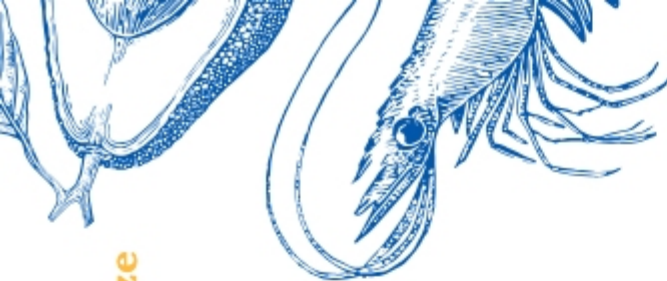


Zia Signature Piatti - Dishes

@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 | CR - CRUSTACEANS



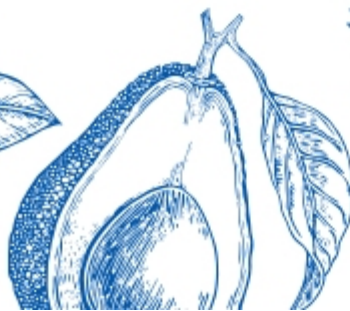
Pizze

Gourmet

- Zico** **AVOCADO & CAVIALE** **G, SO, D, F, SE** 295
Crème de chèvre aux herbes, avocat & caviar Kristal (50 g)
Goat cheese cream with herbs, avocado & Kristal caviar (50g)
- CACIO & PEPE** **G, D, SO, SE** 26
Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, poivre noir
Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, black pepper

Classici

- MARGHERITA** **G, SO, D, N, SE** 24
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** 22
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** 25
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** 27
Sauce tomate des Pouilles, Fior di Latte, capocollo, 'Nduja
Tomato sauce from Puglia, Fior di Latte, capocollo, 'Nduja



Piatti

Insalate

- PANZANELLA TOSCANO** **G, E, F, D, SU** 29
Tomates de couleur, oignon rouge, concombre, basilic
Heirloom tomatoes, red onion, cucumber, basil
- CÉSAR ALL'ITALIANA** **G, E, D, MU, F, C, N, SU** 25
Cœur de romaine, sauce César au pesto de basilic, pain crispy
Romaine heart, Caesar sauce with basil pesto, crispy bread
- Supplément poulet - Additional chicken +10
Supplément homard bleu - Additional blue lobster +51
Supplément truffe fraîche 5 g - Additional fresh truffle +12
- CUORE DI LATTUGA** **C, MU, SU** 30
Cœur de laitue, fleurs de courgette, tomates cœur de bœuf & avocat
Lettuce heart, zucchini flowers, beef heart tomatoes & avocado
- Zico** **BURRATA & FINOCCHIO** **G, E, D, SU, N** 26
Burrata des Pouilles, fenouil cru, citron-estragon, huile d'olive à la bergamote
Puglian burrata, raw fennel, lemon-tarragon, bergamot olive oil

Fondamentali

- TIGELLE DI MODENA** **G, F, D, C, SU** 25
Tomate cœur de bœuf, ventrèche de thon, vinaigrette tomate
Beef heart tomato, tuna ventresca, tomato vinaigrette
- CLUB SANDWICH** **G, D, N, E, SO** 46
Tramezzini grillé, suprême de volaille, stracchino au pesto rosso
Grilled Tramezzini bread, chicken breast, stracchino cheese with pesto rosso
- CLUB ASTICE** **G, SH, E, SO, D, MU, SU** 89
Tramezzini toasté, homard bleu, avocat épicé, mayonnaise à l'estragon
Toasted tramezzini, blue lobster, spiced avocado, tarragon mayonnaise

Pizzetta

Zia **FRAGOLA & PISTACCHIO** G, SO, D, N, SE, E 29
 Fraises confites à la vanille, crème aux pistaches de Bronte DOP
 Vanilla confit strawberries, Bronte PDO pistachio cream

Dolce

CANNOLO SICILIANO AL LIMONE G, D, E, SU 18
 Cannolo sicilien citron & ricotta, zestes frais
 Sicilian lemon & ricotta cannolo, fresh zest

Zia **CIOCCOLATO** D, E, N 19
 Tablette croquante, mousse au chocolat Guanaja, biscuit cacao
 Crunchy tablet, Guanaja chocolate mousse, cocoa biscuit

GELATO D, E 30
 Glace Italienne maison: Vanille de Madagascar Pompona
 Homemade Italian ice cream : Madagascar vanilla Pompona

Zia **AFFOGATO** D, SO, E, N 19
 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 17
 Sandwich glacé à la noisette du Piémont
 Piedmont hazelnut ice cream sandwich

MERINGA, FRUTTI DI STAGIONE, FIOR DI LATTE E, D, N, SU 19
 Meringue croustillante, fruits glacés, écume de stracciatella
 Crispy meringue, glazed fruits, stracciatella foam

COPPA DI FRUTTA 31
 Assortiment de fruits de saison
 Seasonal fruits selection

Bevanda Calda

CON IL CAFFÈ

Espresso 12
 Ristretto 12
 Doppio Espresso 14
 Lungo 14
 Americano 14
 Latte macchiato 15
 Cappuccino 15

CIOCCOLATO

Chocolat noir 70 % & chocolat au lait 40 % 19
 Dark chocolate 70% & milk chocolate 40%

LATTE D'ORO

Lait parfumé aux épices dorées 15
 Milk infused with golden spices

TÈ

Thé vert, Thé noir, rooibos, hojicha, matcha 16
 Green tea, black tea, rooibos, hojicha, matcha

INFUSIONI

Verveine, menthe poivrée, camomille, tilleuil 16
 Verbena, peppermint, chamomile, linden

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 | CR - CRUSTACEANS



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

Zia

Salumeria

SALUMI & FORMAGGI G, SU, D, SO, SE 42
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 22
Sardines croustillantes, noisettes du Piémont, sauce arrabbiata, citron de Menton
Crispy sardines, Piedmont hazelnuts, arrabbiata sauce, Menton lemon

ARANCINO VERDE G, E, D, N, C, S 21
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 +19

Zia **VONGOLE SALTATE** G, SH, F, D, C, SU, MO 64
Jus marinière aux crustacés, caviar Oscietère 5g, pan fritto à la bergamote
Sautéed clams, shellfish marinère jus, Oscietère caviar 5g, bergamot pan fritto

CROCCHETTE DI PATATA G, E, C, SU, D, MU 20
Pommes de terre crispy aux herbes, sauce à l'Italianne, Pecorino Romano
Crispy herb potatoes, Italian sauce, Pecorino Romano

Zia **POMODORINI GRIGLIATI E SALSA ALLA GRAPPA** SU, D 28
Tomates cerises grillées, sauce tomate mijotée à la Grappa
Grilled cherry tomatoes, slow-cooked tomato sauce with Grappa

Carpaccio

BRANZINO F, SU 31
Bar mariné aux tomates, olives Taggiasche, câpres & pickles d'oignon
Marinated sea bass with tomatoes, Taggiasche olives, capers & onion pickles

CARNE SALADA G, E, D, MU, SU, SO 29
Bœuf mariné, affiné aux aromates, vierge de poivrons, balsamique blanc
Marinated beef, herb-aged, pepper relish, white balsamic

Zia **GAMBERONI ROSSI** SH, F 76
Parfumés aux agrumes, citron caviar, œufs de truite, caviar Oscietère (5 g)
Red prawns with citrus dressing, lemon caviar, trout eggs, Oscietère caviar (5g)

Da Condividere

Zia

Crudo

Zia **ORATA** F, SU, C 28
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 32
Thon de Méditerranée, émulsion de Caponata, huile de 'Nduja
Mediterranean tuna, Caponata emulsion, 'Nduja sausage oil

RICCIOLA F, SU, C 30
Sérïole crue, citron confit de Sorrente, huile de bergamote, sel de Trapani
Raw amberjack, Sorrento candied lemon, bergamote oil, Trapani salt

Insalate

CUORE DI LATTUGA C, MU, SU 30
Cœur de laitue, fleurs de courgette, tomates cœur de bœuf & avocat
Lettuce heart, zucchini flowers, beef heart tomatoes & avocado

Zia **BURRATA & FINOCCHIO** G, E, D, SU, N 26
Burrata des Pouilles, fenouil cru, citron-estragon, huile d'olive à la bergamote
Puglian burrata, raw fennel, lemon-tarragon, bergamot olive oil

Zia **GRANCHIO BLU E BOTTARGA** S, SH, F, C, D 33
Crabe bleu, concombre rafraîchi, émulsion iodée, poutargue râpée
Blue crab, chilled cucumber, sea-infused emulsion, grated bottarga



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 | CR - CRUSTACEANS





Pizze

Gourmet

- CALABRESE** *G, SO, D, SE, SU, N* 31
Tomates ananas, Stracciatella, 'Nduja, pickles d'oignon rouge, origan
Pineapple tomatoes, Stracciatella cheese, 'Nduja, red onion pickles, oregano
- Zit* **TARTUFO SOUFFLÉ** *G, D* 53
Mozzarella di Bufala DOP, mascarpone truffé, truffe fraîche de saison
DOP buffalo mozzarella, truffled mascarpone, fresh seasonal truffle
- PUGLIA** *G, SO, D, N, SE, SU* 35
Sauce tomate des Pouilles, artichauts confits, burrata, capocollo, basilic
Puglian tomato sauce, confit artichokes, burrata, capocollo, basil
- CACIO & PEPE** *G, SO, D, SE* 26
Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, poivre noir
Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, black pepper
- Zit* **AVOCADO & CAVIALE** *G, SO, D, F, SE* 295
Crème de chèvre aux herbes, avocat & caviar Kristal (50 g)
Goat cheese cream with herbs, avocado & Kristal caviar (50g)
- PARMIGIANA** *G, SO, D, N, SE* 34
Sauce tomate des Pouilles, scamorza, aubergines confites, pesto de basilic
Puglian tomato sauce, scamorza, confit eggplants, basil pesto
- GENOVESE** *G, SO, D, N, SE, SU* 34
Pesto de basilic, Mozzarella Fior di Latte, tomates confites, ketchup de poivron
Basil pesto, Fior di Latte Mozzarella, slow-cooked tomatoes, red pepper condiment
- Zit* **WAGYU E CARCIOFI** *G, SO, D, SE, S* 59
Panino frit, artichaut fumé, Fior di Latte, bœuf Wagyu affiné
Fried panino, smoked artichoke, Fior di Latte, aged Wagyu beef
- ALBENGA** *G, D, N, SE, SO* 32
Courgettes trompette & jaunes fleurs de courgette, crème de pistache, origan
Tombetta & yellow zucchini, zucchini flowers, pistachio cream, oregano
- Zit* **CARBONARA** *G, SO, D, SE, E* 38
Guanciale, poutargue de jaune d'œuf, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, poivre noir
Guanciale, eggs yolks bottarga, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, black pepper

Classici

- MARGHERITA** *G, SO, D, N, SE* 24
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* 22
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* 25
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 PICANTE** *G, SO, D, N, SE* 27
Sauce tomate des Pouilles, Fior di Latte, capocollo, 'Nduja
Tomato sauce from Puglia, Fior di Latte, capocollo, 'Nduja,



Dolce

**SGROPPINO AL LIMONE
DI SORRENTE E BASILICO** *E, SU* 19

Sorbet citron de Sorrente, basilic frais, Champagne & Vodka UNA
Sorrento lemon sorbet, fresh basil, Champagne & UNA Vodka

Zia **AFFOGATO** *D, E, N, SO* 19

Affogato amande & praliné, café ristretto, glace vanille
Almond & praline affogato with ristretto coffee and vanilla gelato

Zia **CIOCOLATO** *D, E, N* 19

Tablette croquante, mousse chocolat Guanaja, biscuit cacao
Crunchy tablet, Guanaja chocolate mousse, cocoa biscuit

LA MANDORLA *E, SO, D, N* 18

Glace et croustillant d'amaretti, cerises amarena confites
Amaretti ice cream, amaretti crunch, candied amarena cherries

GELATO *D, E* 30

Glace Italienne maison : Vanille de Madagascar Pompona
Homemade Italian ice cream : Madagascar vanilla Pompona

**MERINGA, FRUTTI DI STAGIONE,
FIOR DI LATTE** *E, D, N, SU* 19

Meringue croustillante, fruits glacés, écume de stracciatella
Crispy meringue, glazed fruits, stracciatella foam

Pizzetta

PESCA MELBA *G, E, SO, D, N, SE* 31

Pêches rôties, crème à la vanille, framboises,
amandes croustillantes, basilic
Roasted peaches, light vanilla cream, raspberries, crispy almonds, basil

ARACHIDI E CARMELLO *G, E, SO, D, N, SE, P* 29

Croustillant au chocolat au lait, praliné
de cacahuète, gianduja
Milk chocolate crisp, peanut praline, gianduja

Zia **FRAGOLA & PISTACCHIO** *G, SO, D, N, SE, E* 29

Fraises confites à la vanille, crème aux pistaches de Bronte DOP
Vanilla confit strawberries, Bronte PDO pistachio cream

Zia **PROFUMO DI AGRUMI** *G, SO, D, SE, E* 32

Crème à la verveine, agrumes du pays confits
Verbena cream, candied local citrus fruits

World Champion Pizza Dessert in 2019 by Manon Santini

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 | CR - CRUSTACEANS