



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



ANTIPASTI & PIATTI

Antipasti

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

OU OR

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

OU OR

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

Piatti

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

OU OR

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

OU OR

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



PIATTI & DOLCE

Piatti

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

OU OR

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

OU OR

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

Dolce

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

OU OR

COPPA DI FRUTTA
Assortiment de fruits de saison
Selection of seasonal fruits

Chefs Manon Santini & Rocco Seminara

C - CELERY | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | MO - MOLLUSCS
MU - MUSTARD | P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYA BEANS
SH - SHELLFISH | SU - SULPHITES