



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

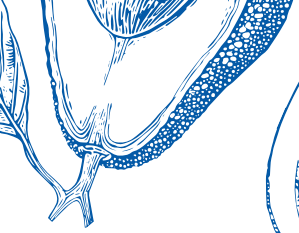


Zia Signature Piatti - Dishes

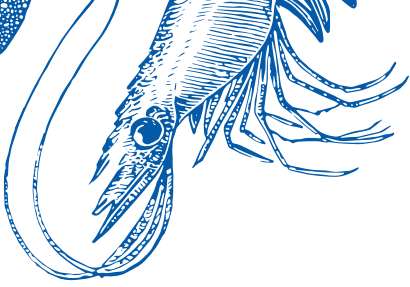
@ziarestaurants

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



## Piatti

### Gourmet

- Ziā 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*



### Insalate

- PANZANELLA TOSCANE** *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*
- Ziā 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*



## Il Momento

Zia



## 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



## Caffetteria

Zia

## Bevanda Calda

**CON IL CAFFÉ**  
 Espresso 12  
 Ristretto 12  
 Doppio Espresso 14  
 Lungo 14  
 Americano 14  
 Latte macchiato 15  
 Cappuccino 15

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

**LATTE D'ORO** 15  
 Lait parfumé aux épices dorées  
 Milk infused with golden spices

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

**INFUSIONI** 16  
 Verveine, menthe poivrée, camomille, tilleuil  
 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