



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 arrabiata, citron de Menton  
*Crispy sardines, Piedmont hazelnuts, arrabiata 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 marinère 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'Italienne, 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  
Sériole 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-terragon, 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

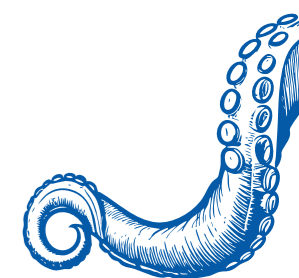
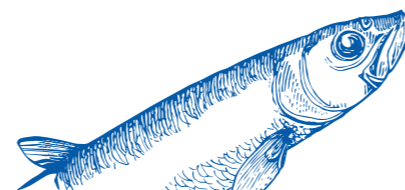
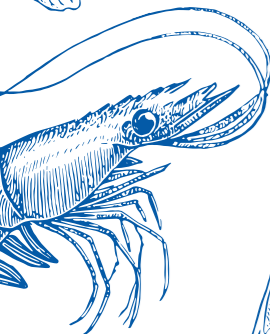


Zia Signature Piatti - Dishes

@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*
- 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*
- 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*
- 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*
- 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 **CIOCCOLATO** *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