

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 43
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 32
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 30
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 32
Séριοle 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

- 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 27
Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano,
poivre noir
Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, black pepper

Classici

- MARGHERITA** G, SO, D, N, SE 25
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 23
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 28
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
- 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 **LAMPONE & PISTACCHIO** G, SO, D, N, SE, E 29

Framboises confites à la vanille, crème aux pistaches
de Bronte DOP

Vanilla confit raspberries, 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 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, tilleul

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