

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



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

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* 23
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 Oscietre 5g, pan fritto à la bergamote
Sautéed clams, shellfish marinière jus, Oscietre caviar 5g, bergamot pan fritto

CROCCHETTE DI PATATA *G, E, C, SU, D, MU* 22
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* 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)

Da Condividere



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
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* 31
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* 28
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

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 27

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 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 PICANTE G, SO, D, N, SE 28

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 32

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 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

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