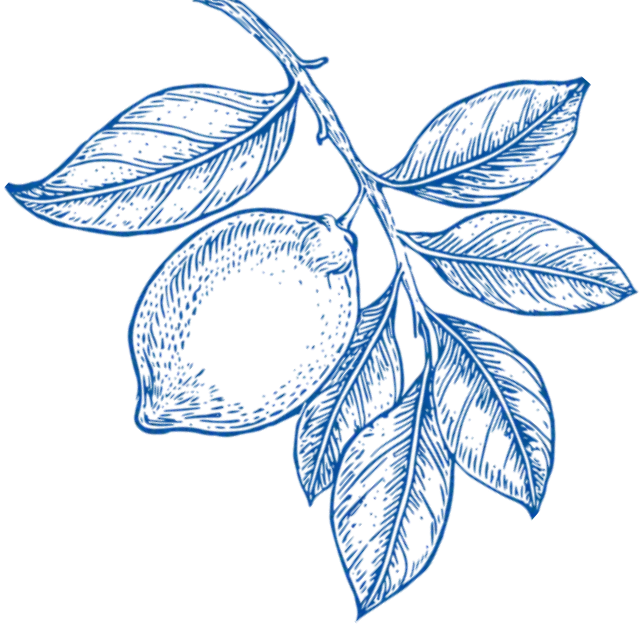


# Zia at ODYSSEY

*Le rendez-vous de la Dolce Vita*


+377 93 15 15 56

odyssey@metropole.com

Hôtel Métropole Monte-Carlo

4, avenue de la Madone 98000 Monaco


Service voiturier

**Petit-déjeuner** - Ouvert tous les jours de 8h à 11h.

**Déjeuner** - Ouvert tous les jours de 12h à 17h.

**Apéritif** - Ouvert tous les jours de 17h à 20h.

**Dîner** - Ouvert du mercredi au dimanche de 17h à 23h.

*Réserver*

Zia at ODYSSEY

# COLAZIONE

## Buongiorno

**ZIA est une parenthèse italienne, où la tradition rencontre une hospitalité sincère. Ce mot doux, qui signifie « tante » en italien, dépasse le lien familial pour créer une atmosphère chaleureuse, vivante et accueillante. Chez ZIA, la colazione devient un instant gourmand et authentique, une immersion au cœur des saveurs transalpines. Un hommage aux produits locaux et aux traditions méditerranéennes, où chaque détail célèbre l'élégance du matin à l'italienne.**

*ZIA is an Italian interlude, where tradition meets genuine hospitality. This gentle word, meaning "aunt" in Italian, goes beyond family ties to create a warm, vibrant and welcoming atmosphere. At ZIA, colazione becomes a refined and authentic moment of indulgence, a journey through true Italian flavours. A tribute to local ingredients and Mediterranean traditions, where every detail captures the elegance of an Italian morning.*

**Chefs Manon Santini & Rocco Seminara**

## Liguria 48

*Continental Breakfast*

**BEVANDE CALDE**
**Café, thé, infusion ou chocolat chaud**
*Coffee, tea, infusion or hot chocolate*

**SUCCO D'ARANCIA O POMPELMO FATTO IN CASA**
**Jus d'orange ou pamplemousse (fait maison)**
*Homemade orange juice or homemade grapefruit juice*
**Supplément jus detox -** *Additional detox juice* +5

**PASTICCINI** G, D, E, N
**Nos créations de viennoiseries maison**
*Our homemade signature pastries*

**PANE E MARMELLATA** G, D, N, E
**Sélection de nos pains et confitures, miel et beurre demi-sel**
*Selection of our signature breads and jams, honey, and semi-salted butter*

## Toscana 57

*Americain Breakfast*

**BEVANDE CALDE**
**Café, thé, infusion ou chocolat chaud**
*Coffee, tea, infusion or hot chocolate*

**SUCCO D'ARANCIA O POMPELMO FATTO IN CASA**
**Jus d'orange ou pamplemousse (fait maison)**
*Homemade orange juice or homemade grapefruit juice*
**Supplément jus detox -** *Additional detox juice* +5

**GRANOLA DI MELE E SPEZIE** N
**Granola maison aux pommes épicées**
*Homemade granola with spiced apples*

**YOGURT NATURALE O ALLA FRUTTA** D
**Yaourt nature ou aux fruits**
*Natural or fruits yogurt*

**UOVA** G, E, D
**Au choix**
**Œufs brouillés, au plat, à la coque, pochés, omelette nature**
*Eggs: scrambled, fried, soft-boiled, poached, plain omelette*
**Supplément truffe fraîche 5 g -** *Additional fresh truffle* +12
**Supplément caviar Kristal 10g -** *Additional Kristal caviar* +50

**PASTICCINI, PANE E MARMELLATA** G, D, E, N
**Nos créations de viennoiseries & pains, confitures, miel et beurre demi-sel**
*Our signature pastries & breads, jams, honey, and semi-salted butter*

**FRUTTI FRESCHI**
**Salade de fruits du moment**
*Seasonal fresh fruits salad*

## 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%*

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

**INFUSIONI** 16
**Verveine, menthe poivrée, camomille, tilleuil**
*Verbena, peppermint, chamomile, linden*

### *Fredda*

**SUCCO D'ARANCIA O POMPELMO FATTO IN CASA** 20
**Jus d'orange ou pamplemousse (fait maison)**
*Homemade orange juice or homemade grapefruit juice*

**SUCCO DETOX DEL GIORNO** 20
**Mélange de fruits et légumes du jour centrifugés**
*Blend of freshly juiced fruits and vegetables of the day*

**SUCCO DI FRUTTA ALAIN MILLIAT** 17
**Abricot** / *Apricot* **Tomate** / *Tomato* **Pomme** / *Apple*
**Ananas** / *Pineapple* **Cranberry** / *Cranberry*

**SELEZIONE DI CHAMPAGNE** S 39
**Coupe de champagne rosé, brut**
*Selection of champagne by the glass*

**MIMOSA ALL'ITALIANA** S 34
**Champagne et jus de bergamote BIO**
*Champagne with organic bergamot juice*

## Frullati Energizzanti

**AÇAÍ ROSSO** N 20
**Açaï, banane, fruits rouges, graines de chia, lait d'amande**
*Açaí, banana, red berries, chia seeds, almond milk*
**Supplément collagène -** *Additional collagen* +3
**Supplément protéine -** *Additional Whey protein* +3

**TROPICO VERDE** 20
**Coco, mangue, graines de chia, ananas, spiruline, banane**
*Coconut, mango, chia seeds, pineapple, spirulina, banana*
**Supplément collagène -** *Additional collagen* +3
**Supplément protéine -** *Additional Whey protein* +3

## Pasticcini

**CORNETTO ALLE MANDORLE** G, D, E, N 7
**Croissant croustillant aux amandes**
*Almond croissant*

**SFOGLIATELLE ALLA VANIGLIA E FRAGOLE** G, D, E 7
**Pâte feuilletée croustillante, crémeux à la vanille & fraises fraîches**
*Puff pastry, vanilla cremeux & fresh strawberries*

**BRIOCHE AGLI AGRUMI** G, D, E, N 7
**Brioche légère, macaronade aux agrumes**
*Soft brioche dough, citrus macaronade*

**BACIO DI NOCCIOLA** G, D, E, N 6
**Biscuit à la noisette, cœur fondant chocolat au lait**
*Hazelnut biscuit, molten milk chocolate center*

**GIRELLA ALL'UVA PASSA E CREMA** G, D, E 7
**Pain aux raisins et crème pâtissière**
*Raisin & custard swirl pastry*

**PASTICCINI, PANE E MARMELLATA** G, D, E, N 29
**Nos créations de viennoiseries & pains, confitures, miel et beurre demi-sel**
*Our signature pastries & breads, jams, honey, and semi-salted butter*

## Cereali

**GRANOLA DI MELE E SPEZIE** D, N, E 19
**Granola maison aux épices, fruits rouges, skyr nature**
*Homemade spiced granola, red berries, plain Skyr yogurt*

**PORRIDGE AL BERGAMOTTO** D, N 16
**Porridge d'avoine au miel, lait d'amande, huile de bergamote**
*Oat porridge with honey, almond milk, bergamot oil*

# Uova

**UOVA** G, E, D — 20
**Au choix**
**Œufs brouillés, au plat, à la coque, pochés, en omelette nature**
*Eggs: scrambled, fried, soft-boiled, poached, plain omelette*

Zia **UOVA ALLA FIORENTINA** D, E, G, SO — 22
**Œufs basse température, sauce Mornay au Pecorino Romano, épinards sautés, crostini**
*Slow cooked eggs, Mornay sauce, sautéed spinach with Pecorino cheese, crostini*

**UOVA BENEDICTE** D, E, G, N — 24
**Œufs pochés, gauffre au pesto de basilic, hollandaise à l'estragon**
*Poached eggs, basil pesto waffle, hollandaise sauce with tarragon*

**SOUFFLÉ AL PARMIGIANO REGGIANO DOP** D, E, G — 24
**Soufflé au Parmigiano Reggiano DOP**
*Parmigiano Reggiano PDO soufflé*

# Lasciatevi Tentare

**Supplément œuf poché -** *Additional poached eggs* +3
**Supplément œuf au plat -** *Additional fried egg* +3
**Supplément saumon fumé -** *Additional smoked salmon* +7
**Supplément truffe fraîche 5 g -** *Additional fresh truffle* +12
**Supplément caviar Kristal 10 g -** *Additional Kristal caviar* +50
**Supplément Wagyu affiné -** *Additionnal Wagyu beef ham* +19

# Vegetal

**CUORE DI LATTUGA ALL'OLIO EVO E BASILICO** MU, S — 16
**Cœur de laitue, herbes fraîches, vinaigrette aux agrumes**
*Lettuce heart, fine herbs, citrus vinaigrette*

**FOCACCIA CROCCANTE, AVOCADO E VERDURE** G, S — 18
**Focaccia croustillante, avocat, mélange de salades, perles de grenades**
*Avocado toast on crispy focaccia, mix of salad, pomegranate*

**PANINO FRITTO DELL'ORTO** G, D, F — 17
**Panino frit, tomate, oignon, herbes**
*Fried panino, tomato, onion & herbs*

# Caviale

**SÉLECTION DE LA MAISON KAVIARI** G, F, D

**OSCIÈTRE**
**Avocat, stracciatella**
*Avocado, stracciatella*
***30g*** - 155 / ***50g*** - 250

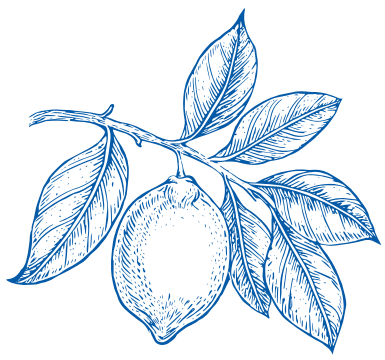
**KRISTAL**
**Avocat, stracciatella**
*Avocado, stracciatella*
***30g*** - 170 / ***50g*** - 280

# Terra & Mare

**SALMONE AFFUMICATO** G, E, F, D, SE
**Saumon fumé, crackers aux graines, crème acidulée**
*Smoked salmon, seeds crackers, lime cream*
29

**SALUMI** G
**Capocollo croustillant** / *Crispy capocollo*
7
**Jambon cru du Piémont à la truffe**
*Piedmont truffle ham*
14
**Wagyu affiné** / *Aged Wagyu beef ham*
19
**Jambon blanc** / *White ham*
10

**FORMAGGI** D
**Chèvre du Château des Trois Sautets, frais et affiné**
*Goat cheese from Château des Trois Sautets, fresh or matured*
24
**Parmigiano Reggiano DOP**
*Parmigiano Reggiano PDO*
7



# Tramezzini

**TRAMEZZINI CON SALMONE AFFUMICATO** G, F, D, SO — 18
**Pain de mie tramezzini, saumon fumé, fromage frais au citron vert**
*Tramezzini, smoked salmon, cream cheese with lime zest*

Zia **TRAMEZZINI CON PROSCIUTTO** G, S, D, MU, SO — 15
**Pain de mie tramezzini, jambon blanc, beurre doux aux cornichons**
*Tramezzini, white ham, pickle butter*

**TRAMEZZINI CON CETRIOLI E ERBE** G, S, D, SO — 12
**Pain de mie tramezzini, concombre mariné, crème aux herbes**
*Tramezzini, marinated cucumber, herb cream*







# Dolci

Zia **GAUFFRE LEGGERA** G, D, E — 15
**Notre gaufre parfumée aux agrumes, ricotta vanillée**
*Our waffle perfumed with citrus, vanilla ricotta*

**PANETTONE CARAMELLATO** G, D, E, N, SO — 15
**Façon pain perdu, pâte de pistache de Bronte DOP, praline à la pistache de Sicile**
*French toast style, Bronte PDO pistachio paste, Sicilian pistachio crunch*
**Supplément fruits rouges -** *Additional red fruits* +12

Zia **PANCAKES AL MIELE DI FIORI** G, D, E — 16
**Pancakes au miel de fleurs**
*Pancakes with wildflower honey*
**Supplément fruits rouges -** *Additional red fruits* +12

**COPPA DI FRUTTA ROSSA CON CREMA ALLA VANIGLIA** D — 26
**Coupe de fruits rouges, crème légère à la vanille**
*Coup of red fruits, light vanilla cream*

**FRUTTI FRESCHI** — 12
**Coupe de fruits frais de saison**
*Coup of fresh seasonal fruits*



# Actualités

The Negroni Club

**THE NEGRONI CLUB**

**Ouvert tous les jours.**
**À l'heure de l'aperitivo, ZIA dévoile**
**The Negroni Club :**
**Negroni iconiques, variations couture,**
**et une expérience guidée par le hasard.**
**Tirez les cartes, laissez le bartender révéler les accords, et découvrez votre Negroni, unique à chaque tirage.**

**Pensez à réserver votre table !**

*Open daily.*
*At aperitivo hour, ZIA unveils*
*The Negroni Club:*
*iconic Negronis, couture twists, and an experience led by chance.*
*Draw the cards, let our bartender reveal the perfect pairing,*
*and discover your Negroni, unique with every draw.*

*Make sure to reserve your table!*

**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





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**
*Méditerranean 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*

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 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*

**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 tomatée**
*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, terragon mayonnaise*

Il Momento

# Pizzetta

**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*

**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*

**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

# 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**

**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

CENA

# 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**
*Méditerranean 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*

Zia **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*

Zia **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*

Zia **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*

Zia **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*

**AFFOGATO** *D, E, N, SO* — 19
**Affogato amande & praliné, café ristretto, glace vanille**
*Almond & praline affogato with ristretto coffee and vanilla gelato*

**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 CARAMELLO** *G, E, SO, D, N, SE, P* — 29
**Croustillant au chocolat au lait, praliné de cacahuète, gianduja**
*Milk chocolate crisp, peanut praline, gianduja*

**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*

**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**

**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