ZAZA Ristorante

Chez Zaza, tout est fait maison, comme la cucina de la Mamma ! Pâtes, pizzas qui chantent sous la mozzarella, risottos qui dansent la tarentelle. C'est simple, c'est frais, et c'est l'Amore dans chaque bouchée !

Entrées à Partager, ou pas

Calamars à la romaine — 13.90€

Supions croustillants, quartier de citron, sel fumé, servis avec son aïoli maison.
Croustillants, tendres, ensoleillés.

Piccola Cetara — 13,90€

Pizzetta base tomate, mozzarella fior di latte.
Sortie du four : Anchois, Olives noires, copaux de fromage affiné, huile d'olive, basilic.

Piccolo al Prosciutto 🐷 — 11,90€

Pizzetta base mozzarella fior di latte.
Sortie du four : Jambon blanc, mozzarella di buffla, huile d'olive, origan.

Piatto di salumi 🐷 — 19.90€

Mortadelle, jambon cru affiné, jambon blanc truffé, stracciatella, olives noires, noix et amandes torréfiées.
Un festin généreux, mais attention, quand c'est aussi bon, le partage devient obligatoire !

Plancha degli Amici — 22.90€

Supions croustillants, 2 arancini al tartufo, jambon de dinde maison, pastrami, oeuf dur mayonnaise, olives noires, noix et amandes torréfiées.

Chez Zaza, tous les plats sont faits maison avec amore

Entrées

Piccola Insalata 7,5€

Mesclun de salade, vinaigrette balsamique, Pignons de pin, Pommes granit, Grenades, Croutons, Copeaux de parmesan, Tomates cerises.

Tris di Arancini al Tartufo 10€

Des croquettes de risotto crémeuses au mascarpone et crème de truffe.

Burrata O Sole Mio 13€

Burrata, tomates cerises confites maison, pesto de basilic maison, huile d'olive et basilic. Le grand classique italien dans sa version la plus juste.

Stracciatella 10€

Cœur de burrata, Huile d'olive aux aromates, sel Viking.

Nonna Parmiggiana 9€

Aubergines croustillantes, sauce tomate, ricotta au pesto maison, copeaux de fromage affiné, roquette, pignons de pins.

Insalate

Cezar ZAZA 17.90€

Sucrine, poulet pané aux corn flakes, sauce César maison, copeaux de fromage affinés, tomates cerises, pignons de pin, croutons et demi oeuf dur...

Carpaccio di Manzo 19.50€

Fines tranches de boeuf, artichauts, pignons de pin, roquette, copeaux de fromage affinés, pesto maison, citron, huile d'olive et basilic. Accompagné de pommes de terre grenailles en persillade. Un classique revisité avec générosité.

Signora in Rosso 16.90€

Salade, vinaigrette balsamique, jambon cru affiné, stracciatella, tomates cerises, croutons de pain, noisettes concassées, lardons et persillade.

Insalata Salmone 16.90€

Salade, pesto aux agrumes maison, saumon fumé, copeaux de fromage affinés, julienne de pomme Granny Smith, grenades, tomates cerises, amandes et noix de cajou torrefiées.

Chez Zaza, tous les plats sont faits maison avec amore

Pasta

Carbozaza 17.90€

Linguine, lardons, fromage et jaune d'œuf pasteurisé... La recette italienne par excellence : traditionnelle, ce qui la rend irrésistible ! Sans crème fraîche bien évidement !

Pasta alla vongole 17.90€

Linguine, palourdes, persillade, tomates confites maison, basilic...
Un classique italien dans toute sa simplicité.

Orecchiette al pesto di pistacchio 17.90€

Pâtes orrechiette, pesto de pistache maison, stracciatella et pistaches concassées, basilic.
Un plat 100% Zaza, léger et fondant.

La Squadra 14.90€

Linguine, sauce parmesan, jus de viande, stracciatella, tomates confites et basilic.

Pasta Verde 14.90€

Linguine, pesto Zaza, tomates cerises, épinards tombés, fèves edamame, amandes et noix de cajou torréfiées, copeaux de fromage affinés.

Bolognese della Nonna 14.90€

Linguine, viande hachée, sauce tomate maison, stracciatella, copeaux de fromage affinés...
La vraie bolognese, comme celle de la Nonna. Un vrai classique italien !

Ziti all'Arrabiata 14.90€

Zitas, sauce arrabiata, stracciatella, huile d'olive, copaux de fromage affinés, basilic

Ragù di Vitello 21.90€

Zitas, effiloché de veau confit, jus de veau, oignons confits, persillade et copaux de fromage affinés.

Ravioli al Tartufo 19.90€

Ravioles farcies à la truffe noire, bouillon de volaille lié au beurre truffé, tomates cerises, pousses d'épinards, amandes et noix de cajou torréfiées, basilic, copeaux de fromage affinés.

Risotto du moment Voir Ardoise

Selon les arrivages.

**Zita : large pâte tubulaire*

Pâtes sans gluten disponibles (20 minutes de cuisson) sauf Carbonara et Ravioli al Tartufo

Chez Zaza, tous les plats sont faits maison avec amore

Piatti

Pollo Cremoso — 21.90€

Suprême de poulet cuit basse température et snacké, zita sauce fromagère, noisettes, copeaux de fromage affinés, jus de viande.

Scaloppina Milanese — 22.90€

Escalope de dinde panée maison, copeaux de fromage affinés, .servie avec des linguine
Au choix : Sauce parmesan, all'Arabiatta, tomate. ,

Dora dell'Orto — 22€

Filet de dorade snacké, pesto maison, quartier de citron, légumes grillés, amandes et noix de cajou torréfiées.

Spiedino di manzo Angus — 24.50€

Brochette de boeuf Angus sauce fromagère, oignons frits, pommes de terre grenaille en persillade.

Cabillaud alla Zaza — 26€

Dos de cabillaud,en nage et palourdes accompagnés de risotto tomaté.

Zaza Pizze

Baronne Salmone — 20€

Base crème fraiche, mozzarella fior di latte.
Sortie du four : Saumon fumé, crème d'aneth, noisettes concassées, citron.

Queen Truffles — 19.90€

Base crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons.
Sortie du four : Jambon truffé, huile de truffe, roquette, stracciatella.

La nuova Bellucci — 17.90€

Base ricotta pesto, mozzarella fior di latte.
Sortie du four: jambon cru affiné, roquette, tomates confites, copeaux de fromage affinés, huile d'olive.

Chez Zaza, tous les plats sont faits maison avec amore

Pizze Rosse

Margherita 13.90€

Base tomate, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive

Bella Regina 14.90€

Base tomate, jambon cuit, mozzarella fior di latte, champignons de paris.
Sortie du four : basilic, huile d'olive. (Disponible avec dinde)

Vegetariana 16.50€

Base tomate, mozzarella fior di latte, courgettes, aubergines, poivrons, oignons caramélisés, champignons.
*Sortie du four : Artichauts, roquette, oignons frits, tomates confites maison, huile d'olive, fleur de sel. (**Disponible en version Vegan - 14,90€**)*

Calzone 15.50€

Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon de dinde maison, oignons caramélisés, basilic, roquette.

Campione is back 17.90€

Base rosée, mozzarella fior di latte, viande hachée épicée.*
Sortie de four : stracciatella, oignons caramélisés, basilic.

Diavola 16.90€

Base tomate, mozzarella fior di latte, salsiccia napoli piccante, oignons caramélisés.
(Disponible avec dinde)

Brooklyna 19.90€

Base tomate, mozzarella fior di latte.
*Sortie du four : pastrami**, tomates confites maison, copeaux de fromage affinés, roquette, crème balsamique, huile d'olive.*

*Mélange de sauce tomate et crème fraiche
**Charcuterie de boeuf fumée et épicée

Chez Zaza, tous les plats sont faits maison avec amore

Pizze Bianche

Mortazza 19.50€

Base crème fraiche, mozzarella fior di latte.
Sortie du four : mortadella, pesto de pistaches, pistaches concassées, stracciatella, basilic.
(Disponible avec dinde)

Tartufosa 18.90€

Base crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons de Paris.
Sortie du four : Roquette, copeaux de fromage affinés, huile de truffe..

Quattro Formaggi 16.90€

Base crème fraiche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre, fromage affiné.
Sortie du four : Miel, noix, copeaux de fromage.

Gustosa 19.50€

Base persillade, poitrine tranchée, mozzarella fior di latte.
Sortie du four : Stracciatella, tomates séchées, oignons frits, basilic.

Suppléments pizzas :

Burrata	*5€*	*Mozzarella FdL*	*4€*	*Roquette*	*2€*
Jambon de dinde	*4€*	*Stracciatella*	*5€*	*Oignons confits*	*2€*
Jambon cru	*5€*	*Olives*	*2€*	*Saumon*	*5€*
Jambon blanc	*4€*	*Champignons*	*2€*	*Oeuf*	*2€*
Crème fraiche	*2€*	*Chèvre*	*4€*	*Gorgonzola*	*4€*

Suppléments garniture : Linguine beurre 5€ / Linguine huile d'olive 5€ / Linguine tomate 5€ / Pommes de terre persillade 5€ (uniquement avec un plat)

Menu Bambino 11.90€

Le menu qui fait briller les yeux des petits gourmands : c'est le bonheur dans chaque bouchée !



Vittel 50cl ou Sirop à l'Eau ou Diabolo
+ Pizza margherita ou *Pâtes farfalles (avec au choix : jambon blanc, jambon de dinde, beurre, sauce tomate, bolognese.)*
+ *Glace 1 boule*

Chez Zaza, tous les plats sont faits maison avec amore

Dolci

Choux Pistache Signature — 9.90€

Chou craquelin maison, garni d'une ganache pistache et servi avec une sauce Nutella tiède. L'équilibre parfait entre douceur, caractère et pure décadence.

Café/Thé gourmand — 9.90€

Café ou thé, trois petites douceurs maison...

Panne d'Amore — 9.90€

Panettone aux fruits confits, doré façon pain perdu, glace vanille, caramel beurre salé, noisettes caramélisées. Un dessert fondant et craquant, pour les vrais coeurs tendres.

Insalata di Frutta — 8.50€

Brunoise de fruits, sirop infusé à la vanille, boule de glace citron.

Tiramisu — 8.50€

Biscuit, café, mascarpone, cacao ... Le grand classique !

Affogato (Vanille ou Pistache) — 7,90€

Café serré, versé dans une glace pistache ou vanille, chantilly, caramel et noisettes caramélisées.

Mousse au chocolat 72% cacao — 8.50€

Mousse au chocolat et praliné noisette maison. Ferme et onctueuse.

Nos glaces artisanales

Gelati

Vanille, chocolat, café, pistache, citron, stracciatella, fraise, framboise, smarties.

- *2 Boules* — 7€
- *3 Boules* — 9.50€

Dolce Caramello — 12€

2 boules stracciatella, 1 boule choco, coulis caramel beurre salé, chantilly maison, pop corn caramélisé

Dame Bianca — 12€

3 boules vanille, chantilly maison, sauce Nutella, noisettes caramélisées.

Il paradiso — 12€

2 boules fraise, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, chantilly maison, meringues maison

Chez Zaza, tous les plats sont faits maison avec amore

Bibite

Cocktails Signature ZAZA



Bacio Tagada — Vodka infusée aux fraises tagada maison, schrub hibiscus framboise, jus de citron, feuille de basilic, eau infusée hibiscus. — 11€



Giardino Esotico — Rhum Bacardi blanc, purée de litchi, purée de fraise, sirop passion, jus de citron, eau gazeuse. — 12€



Smeraldo — Vodka, schrub kiwi, sirop pomme verte, jus de citron, blanc d'oeuf. — 10€



Il botanico — Italicus*, sirop de concombre maison, jus de citron, feuilles de basilic, blanc d'oeuf. — 12€



Dolce Tennessee — Whisky Jack Daniel's, sirop de pop corn maison, gingembre, jus d'ananas, jus de citron, blanc d'oeuf. — 12€



Sogno di pesca — Gin Bombay Original infusé au thé noir, sirop de pêche, jus de citron, mousse passion maison. — 10€



Pornstar ZAZA — Vodka infusée à la vanille maison, liqueur de vanille, purée de fruit de la passion, sirop de sucre. — 12€



Giulia — Italicus*, sirop de pêche, sirop de framboise, jus de citron, limonade. — 12€



Milan to Acapulco — Rhum Bacardi Añero 4 ans, purée de passion, purée de coco, sirop de vanille, nectar de mangue. — 12€



Espresso Martini — Vodka infusée à la vanille maison, liqueur de café Kahlua, sirop de sucre, espresso. — 10€

**Italicus : Liqueur de bergamote*

Les classiques

Mojito *(Classique ou fruits)*	9€/9,90€	Caïpirinha *(Classique ou fruits)*	9€
Mule *(Moscow, London, Jamaican...)*	10€	Margarita	10€
Cuba Libre	9€	Gin Tonic *(Bombay, Tanqueray)*	11€
Negroni	8€	Gin Tonic *(Mare, Generous, Malfy)*	13€

Zaza Spritz Bar

Aperol/Campari Spritz	8.90€	Martini Bianco Spritz	10€
Limoncello Spritz	10€	Saint Germain Spritz	10€
Sarti Spritz	10€		

Les Zaza-tails sans alcool

Péché Mignon 8€
Jus de pomme, purée de pêche blanche, jus de citron vert, ginger beer, sirop de myrtille.

Thé Glacé : Myrtille ou Pamplemousse 6,90€
Thé vert au jasmin, jus de citron vert, sirop au choix : myrtille ou pamplemousse

Tarto'Pomme 8€
Jus de pomme, caramel, sirop de canelle.

Perle des Îles 8€
Jus de passion, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de fleur d'oranger, trait d'eau gazeuse.

Zaza Detox 6,90€
Jus de citron vert, gingembre, sirop de sucre, sirop de concombre maison, ginger beer, menthe.

Birre

Moretti *(25cl/50cl)*	5€/8€	Affligem *(25cl/50cl)*	5.50€/9€
Monaco *(25cl/50cl)*	6€/9€	Desperados *(33cl)*	6.50€
Corona *(33cl)*	6.50€	**Supplément Sirop 1€*	

Per i piu Soft

Sodas *(Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fuze Tea, Orangina, Fanta)*	4.50€		
Limonade & Tonic	4.50€	Redbull	6€
Sirop à L'eau	2.50€	Diabolo *(Fraise / Menthe)*	4€
Perrier *(Fraise / Menthe)*	5€	Jus de fruits	4.50€

**Sarti : Liqueur apéritive italienne élaborée à partir d'agrumes, de fruits exotiques et d'arômes naturels*

Acqua

San Pellegrino *(50cl/1L)* 4.50€/6.50€

Vittel *(50cl/1L)* 4€/5.50€

AperiZaza

Bellini 8€
Purée de pêche blanche, prosecco

Rossini 8€
Purée de fraise, prosecco

Coupe Prosecco 6€

Kir 6€
Mûre / Pêche / Cassis

Kir Prosecco 7€
Mûre / Pêche / Cassis

Martini 7€
Blanc / Rouge

Campari 7€

Pastis 6€

Zalcool

Jack Daniel's 9€

Don Papa Baroko 10€

Diplomatico Reserva 10€

Greygoose 10€

Nikka Days 9€

JB 7€

Aberlour 10 ans 10€

Jameson 8€

Tequila 1800 8€

Johny Walker 8€

Supplément Soft 2.5€ / Suplément Sirop 1€

Digestivo

Limoncello Cellini 7€

Amaretto Disaronno 8€

Get 31 8€

Chartreuse Verte 10€

Armagnac Laubade 6 ans 9€

Cognac Hennessy 10€

Grappa 7€

Baileys 8€

Get 27 8€

Vieille Prune 10€

Poire Massenez 8€

Calvados 7€

Bevante Calde

Espresso 2.5€

Cappucino 4.5€

Thé Dammann 4.5€
Jasmin/Earl Grey/Ceylan/Fruits Rouges/Menthe

Infusion Dammann 4.5€
Veirveine/Camomille

Décaféiné 2.5€

Noisette 2.9€

Café Crème 2.9€

Double Espresso 3.9€

Vino Bianco

Soave Classico - Clivus Cantina di Monteforte 28€
Vin sec, frais et délicat

Verdicchio dei Castelli di Jesi - Umani Ronchi 33€
Vin de caractère, fruité aux arômes de pomme

Grillo Organicum - Musita 28€
Vin structuré, minéral, floral

Salento Fiano - Notte Rossa 26€
Vin floral, frais, notes de fruits tropicaux

Vermentino Toscana - La Traversata 33€
Vin frais, vivant, léger, soyeux

Vino Rosato

Rosato del Veneto - La Corte 26€
Vin frais et vivant en bouche, notes de fruits acidulés

Minuty Prestige 45€
Vin fin, notes de fruits acidulés, minéral

Vino Rosso

Abruzzes - Umani Ronchi 33€
Vin léger aux notes boisées

Salento - Notte Rossa 26€
Vin fruité, doux, équilibré

Primitivo - Traversata 26€
Vin intense, fruité, tanique

Nero d'Avola - Musita 28€
Vin puissant, fruité, riche en arômes

Nero d'Avola - Traversata 28€
Vin puissant, fruité (fruits noirs), fin, riche en arômes

Valpolicella - Clivus Cantina Di Monteforte 33€
Vin velouté, très persistant, aux arômes de fruits rouges et noirs

Chianti Querciabella 38€
Vin aux notes de cerise, fraise et épices, saveurs vibrantes

Isola Dei Nuraghi - Agricola Punica 59€
Vin aromatique, fruité, équilibré

Altre Vini

Prosecco 26€
Vin pétillant, notes fruitées, sec

Moscato D'asti 29€
Vin effervescent, délicat, intensément fruité

Lambrusco 23€
Vin Pétillant Rouge, notes fruitées

Vino Prestige

Champagne

Taittinger Brut Réserve 85€
Ruinart Brut 110€
Ruinart Blanc de Blanc 190€

Vino Rosso

Barolo Serralunga D'Alba 95€
(Luigi Pira)
Marsannay Phillipe Naddef 70€
Pauillac - Lacoste Borie 75€

Vino Bianco

Soave Classico La Rocca 85€
(Pieropan)
Masannay Phillipe Naddef 70€

Vino al bicchiere

	Verre / 25cl/ 50cl
Vino Rosso	
Nero d'Avola	6€
Valopolicella Clivus	7€
Vino Bianco	
Soave Classico Clivus	6€
Moscato d'Asti	6.5€
Prosecco	6€
Vino Rosato	
Rosato Del Veneto	5€
Vin Français	
Syrah rosé	4.5€ 7.5€ 14€
Chardonnay	4.5€ 7.5€ 14€
Merlot	4.5€ 7.5€ 14€

zaza.ristorante