

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

Suppli di Zaza (5 pièces)

14€

La recette de la mamma, mais en version Zaza : riz à la bolognese, mascarpone et fondue de fromages...à partager, bien sûr...si vous arrivez à résister à l'envie de tout dévorer en une bouchée !

Italiani Burger (5 pièces)

15€

Stracciatella, roquette, tomate séchée, oignon caramélisé, courgette, aubergine, poivron, mortadella, bresaola, jambon blanc et de dinde... De la pâte à pizza façon burger tellement ZAZA qu'on parie que vous ne pourrez pas vous arrêter à un seul !

Pizza Fritta (6 pièces)

16€

Pâte à pizza frite, sauce tomate, stracciatella, jambon de dinde, basilic... Un délice frit à partager, et avec Zaza, on ne compte même plus les morceaux !

Il calamari

16€

Rondelles de calamars panées, dorées et accompagnées d'une sauce César maison... À partager, bien sûr, mais si quelqu'un mange trop vite « Non si preoccupi, c'è sempre plus di calamari per tutti! »

Piatto Mixte

23€

Provolone, scamorza fumée, chèvre, mortadella, jambon cru Amatriciano 18 mois, jambon cuit, salame italien, et salami ... Un festin à partager, mais attention, quand c'est aussi bon, le partage devient obligatoire !

Entrées

Tris di Arancino al Tartufo  10€

Des boulettes de riz crémeuses au mascarpone, avec un cœur de crème à la truffe qui va vous faire dire 'ZAZAMIAAA!'

Tartare di salmone marinato 14€

Saumon mariné, chips d'artichauts, herbes, poudre d'olives et mayo maison... Un tartare qui met tout le monde d'accord !

Burrazaza alla Trapanese  13€

Une crémeuse burrata, accompagnée d'un pesto de tomates cerise vibrant, le tout croqué avec des taralli, pour un mariage de saveurs comme un coucher de soleil en Sicile !

Stracciatella Nature ou Fumée  10€

Cœur de burrata, nature ou smoky pour les plus aventureux avec son huile d'olive et basilic (125g)

Parmigiana  11€

Une parmigiana fraîchement divine : aubergines, sauce tomate ensoleillée, burrata crémeuse et basilic qui danse ! (servie froide)

Antipasti di verdure  9€

Aubergines, poivrons, courgettes, oignons caramélisés et champignons, marinés à la perfection pour un tourbillon de saveurs méditerranéennes à chaque bouchée !

Pasta

Carbozaza

16.50€

Linguine, guanciaie, grana padano, pecorino, poivre, œuf... La recette italienne par excellence : traditionnelle, ce qui la rend irrésistible ! Sans crème fraîche bien évidemment !!

Bronte Genovese

17.90€

Mafalde, basilic, pesto de pistaches maison, stracciatella, gambas... Un pesto de pistaches maison crémeux, gourmand et prêt à fondre sous vos papilles!

Agnolotti al Tartufo

19.50€

Pâtes farcies à la crème de truffe, mascarpone et champignons, lamelles de truffe, stracciatella... Un plat complètement Zaza : où chaque bouchée vous fait fondre, et les agnolotti sont tellement bons qu'ils disparaissent avant même d'avoir eu le temps de dire "mamma mia !"

Tortelloni

16.50€

Mix de tortelloni fourrés, sur une base de fondue de fromage, tapenade d'olives et tomates... Une farce aussi surprenante que les blagues du chef – vous ne savez jamais ce qui vous attend, mais c'est toujours délicieux !

Pasta al Za'Imone

18.50€

Linguine au saumon mariné, tomates cerises, bisque de la mer maison, stracciatella, , poudre d'olive... Un saumon mariné qui met le feu dans l'assiette, prêt à faire une belle pirouette de saveurs à chaque bouchée

Ragù della Nonna

13.90€

Paccheri, sauce tomate maison, viande hachée, stracciatella... La vraie bolognese, comme celle de la Nonna, celle qui fait plaisir à chaque bouchée et réchauffe le cœur. Un vrai classique italien !

Lasagne al Ragù

18.90€

Lasagne al Ragù d'Agneau e Petit Pois : Agneau mijoté à la perfection et fondant sous la dent, petits pois, béchamel, sauce tomate maison... Une lasagne à la Zaza, où le ragù d'agneau et les petits pois créent une alchimie parfaite pour un réconfort absolu!

Risotti

Funghi e Gamberi

23€

Riz, champignons de Paris, gambas... Un risotto où les gambas font le show et les champignons se glissent dans la danse, pour un plat qui fait plaisir à vos papilles à chaque bouchée

ZAZAfrani

18.90€

Riz, épices au safran, saucisses, fondue de taleggio, oignons pickled, noisettes... Un risotto safrané qui éclaire vos papilles, Zaza-style !

Piatti

Pavé di ZA'Imone alla peperonata

21.90€

Saumon, poivrons, oignons, aubergines en chapelure maison, pousses d'épinards.... Un saumon mi-cuit juste comme il faut, accompagné de légumes savoureux pour un véritable festival de saveurs !

Onglet all'Italiana

21.90€

Onglet, pommes de terre au four, fondue de fromages, romarin... Un onglet fondant à souhait, avec des pommes de terre dorées et une fondue de fromage qui fait tout !

Scaloppina Milanese

18.90€

Escalope de veau panée maison, servie avec pâtes à la sauce tomate et salade... Une escalope généreuse, qui croque sous la dent et fond dans la bouche !

Insalate

Cezar ZAZA

16.90€

Sucrine, poulet pané aux corn flakes, sauce César maison, copeaux de parmesan, câpres, tomates concassées... la César façon ZAZA qui ne se prend pas au sérieux, mais qui fait toujours son effet !

Insalata Parma

16.90€

Mix de salade, champignons de Paris, straciatella, jambon cru Amatriciano 18 mois, tomates jaunes et rouges, noisettes, croûtons de pain maison... Un mélange de saveurs qui vous fera dire 'Mamma mia, c'est tout simplement Zaza-tastique' !

Chez ZAZA notre Pâte à pizza est alla napolitaine :
Levée pendant 48 heures, parce qu'on n'est pas pressés
quand il s'agit de perfection. Travaillée avec un taux
d'hydratation élevé, elle est plus complexe qu'une
recette de la Mamma, mais ne vous inquiétez pas, elle est
aussi délicieuse qu'un bacio volé sous le soleil de Naples

ZAZA Pizza

ZAZA Mia

17.90€

Pesto de basilic maison, noisettes toastées, ricotta, roquette, tomates rouges, porchetta (délicieuse charcuterie italienne), pickled oignons

Brontola

18.50€

Crème de courgettes, tomates cerises, bresaola, roquette, burrata, topping de stracciatella

Gustoza

17.90€

Sauce tomate jaune, mozzarella fior di latte, épinards, jambon cru Amatriciano 18 mois, ricotta, topping de stracciatella

Tartufoza



19.90€

Mélange de crème fraîche et crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons de paris, lamelles de truffe, roquette, topping de stracciatella

Pierre Rosse

Margherizaza

13.90€

Sauce tomate pelato, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive

Cotto e Funghi

14.90€

Sauce tomate pelato, mozzarella fior di latte, champignons de paris, jambon cuit, basilic, huile d'olive
Disponible avec option dinde

Vegetariana

16.50€

Sauce tomate pelato, artichauts, courgettes, aubergines, poivrons, roquette, oignons caramélisés, topping de straciatella
Option Vegan disponible sur demande

Calzone

15.50€

Sauce tomate pelato, mozzarella fior di latte, jambon de dinde, oignons caramélisés, basilic, roquette, topping straciatella

Parmigiana Bolognese

15.90€

Sauce tomate, ragù bolognese, mozzarella fior di latte, aubergines, topping de straciatella, basilic, huile d'olive

Diavola

16.90€

Sauce tomate pelato, mozzarella fior di latte, ventricina, nduja, topping de straciatella, oignons caramélisés

Pierre Bianche

Mortazza

18.50€

Base crème fraîche, mozzarella fior di latte, mortadella, basilic, haché de pistaches, topping de stracciatella et de pesto de pistaches maison

Za'lmone

17.90€

Base crème fraîche, épinards, tomates confies, mozzarella, saumon mariné, pickles, noisette

L'ese cutiva

19.90€

Base crème fraîche, mozzarella, mix fromages, ragù agneau maison, pesto rouge, oignons confit, cream cheese, noisettes

6 Formaggi



16.50€

Base crème fraîche, mozzarella fior di latte, mix de fromages fondus, noix, poire, basilic, topping de stracciatella

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 a l'Eau ou Diabolo

Pasta à la sauce tomate ou bolognese ou Pizza margherita

Glace

Produits:

- La bresaola est du bœuf sèche et affiné
- La scamorza est un fromage italien

Dolci

Café/Thé gourmand du chef 9.90€

Café ou thé, petites douceurs maison... La dolcezza finale, pour un goût d'Italie à chaque bouchée

Il ZAZA Cornetto 8€

Croissant fourré au Nutella, coulis de pistache... un succès tellement gourmand qu'il pourrait bien voler la vedette à tout le reste !!

Tiramisu Pistacchio 9.50€

Biscuit, café, mascarpone à la pistache, grenelles de pistache ... Le tiramisu qui pistache tout sur son passage et vous laisse sans voix!

Tiramisu 8.50€

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

ZAZA Cheesecake 8.90€

Crumble de spéculoos, crème praliné & coco... Un combo de saveurs tellement bon que même le spéculoos danse le cha-cha

Pizzaza 12€

Pâte à pizza, Nutella ou Spéculoos... ou les 2 pour les plus gourmands !!! La pizzaza sucrée à partager... ou pas! On ne vous juge pas, ça reste entre nous!

Panna Cotta Fruitée 7.90€

Crème onctueuse, coulis de fruits frais... Si douce qu'elle pourrait vous donner envie de faire une déclaration d'amour aux fruits!

Glace

- 2 Boules
- 3 Boules

5€
7.50€

Possibilité d'ajouter de la chantilly maison en accompagnement (+ 2€)

Zibite

7.90€

Les Zaza-tails : des cocktails qui ont du caractère, comme nous !

Ombra Di Luna	Vodka black, sirop de myrtille, jus de citron vert, ginger beer	10€
Poirier	Vodka vanille infusée maison, liqueur d'amaretto, purée de poire, citron vert, sirop de cannelle	12€
Espresso Martini	Shot d'espresso, Vodka vanille infusée maison, liqueur de vanille, Liqueur de café, sirop de sucre de canne	10€
Margarita Italiana	La margarita à l'italienne !! Tequila Blanco, Amaretto, jus d'orange, jus de Citron vert	10€
Pornstar ZAZA	Un cocktail aussi audacieux que sexy ! Vodka vanille infusée maison, liqueur de vanille, sirop de sucre de canne, purée de fruit de la passion	11€
Sicilian Negroni	Un Negroni avec une touche de soleil sicilien !! Dry Gin, Campari, Jus d'orange sanguine	9€
Pear Fizz	Gin infusé à la Sauge, purée de poire, eau pétillante	11€
Limoncello Spritz	Limoncello, prosecco, eau pétillante	10€
L'incanto	Sirop de pamplemousse, lillet rosé, limonade	8€
Basilico Smash	Feuilles de basilic frais, jus de citron vert, gin	9€
Caïpirinha Black	Vodka Black, quartiers de citron vert, sucre de canne	9€
BerryTiki	Gin, purée Fraise, Liqueur Saint Germain, crème de mûre, jus de citron, limonade	12€

Les Mules

10€

Base de jus de citron, sirop de sucre de canne, ginger beer

Italian *Italicus*

Mexican *Tequila Blanco*

London *Gin*

Jamaïcan *Rhum Ambré*

Moscow *Vodka Eristoff*

Festive *Vodka Eristoff et Cranberry*

Tous les cocktails classiques sont disponibles sur demande

Nos Gin Tónico

Mare	-Espagne/Catalogne-	14€	Bombay	-Angleterre/South East-	12€
Generous	-France/Poitou Charente-	13€	Malfy	-Italie/Turino-	14€
Tanqueray	-Ecosse/Highlands-	10€	*Supplément Sirop 1€ et Sirop de Pêche 2€*		

Les Zaza-tails sans alcool

Péché Mignon	8€
<i>Jus de pomme, jus de citron vert, ginger beer, sirop de myrtille</i>	
Thé Glacé : Myrtille ou Pamplemousse	6€
<i>Thé vert au jasmin, jus de citron vert, sirop au choix : myrtille ou pamplemousse</i>	
Alba	8€
<i>Jus d'abricot, sirop d'orgeat, gingembre moulu, sirop de sucre de canne</i>	

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€ et Sirop de Pêche 2€		

Acqua

San Pellegrino	50cl/1L	4.50€/6.50€
Vittel	50cl/1L	4€/5.50€

Per i piu Soft

Coca Cola	4.50€	Coca Cola Zero	4.50€		
Fuze Tea	4.50€	Limonade	4.50€		
Fanta	4.50€	Orangina	4.50€		
Tonic	4.50€	Redbull	6€		
Sirop à L'eau	<i>Fraise / Menthe</i>	2.50€	Diabolo	<i>Fraise / Menthe</i>	4€
Perrier	5€	Jus de fruits	4.50€		

AperiZaza

Bellini	8€	Kir Prosecco	7€
<i>Purée de pêche blanche, prosecco</i>		<i>Mûre / Pêche / Cassis</i>	
Rossini	8€	Martini	7€
<i>Purée de fraise, prosecco</i>		<i>Blanc / Rouge</i>	
Coupe Prosecco	6€	Campari	7€
Kir	6€	Pastis	6€
<i>Mûre / Pêche / Cassis</i>			

Zalcool

Jack Daniel's	9€	JB	7€
Don Papa Baroko	10€	Aberlour 10 ans	10€
Diplomatico Reserva	10€	Jameson	8€
Greygoose	10€	Tequila 1800	8€
Nikka Days	9€	Johny Walker	8€

Supplément Soft 2.5€/ Suplément Sirop 1€

Digestivo

Limoncello Cellini	7€	Grappa	7€
Amaretto Disaronno	8€	Baileys	8€
Get 31	8€	Get 27	8€
Chartreuse Verte	10€	Vieille Prune	10€
Armagnac Laubade 6 ans	9€	Poire Massenez	8€
Cognac Hennessy	10€	Calvados	7€

Bevante Calde

Espresso	2.5€	Décaféiné	2.5€
Cappucino	4.5€	Noisette	2.9€
Thé Dammann	4.5€	Café Crème	2.9€
<i>Jasmin/Earl Grey/Ceylan/Fruits Rouges/Menthe</i>		Double Espresso	3.9€
Infusion	4.5€		
<i>Veirveine/Camomille</i>			

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	55€
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, tannique	
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	110€
Ruinart Brut	150€
Ruinart Blanc de Blanc	250€

Vino Rosso

Barolo Serralunga D'Alba (Luigi Pira)	140€
Marsannay Philippe Naddef	85€
Pauillac - Lacoste Noire	95€

Vino Bianco

Soave Classico La Rocca (Pieropan)	105€
Masannay Philippe Naddef	85€

Vino al bicchiere

Vino Rosso

Nero d'Avola	6€
Valpolicella Clivus	7€

Vino Bianco

Soave Classico Clivus	6€
Moscato d'Asti	6.5€
Prosecco	6€

Vino Rosato

Rosato Del Veneto	5€
-------------------	----

Vin Français

Syrah	4€	7.5€	14€
Chardonnay	4€	7.5€	14€
Merlot	4€	7.5€	14€

Verre / 25cl/ 50cl