



*Nella cucina di ZASH
c'è tutta la mia passione:
accendere curiosità
culinarie
e soddisfare piccoli
sogni gastronomici*

Lo Chef di cucina
Giuseppe Raciti

Al mio fianco in cucina
Bruno Agatino
Rosita Cavallaro
Daniele Patanè
Lorenzo De Tommaso

La nostra pasticcera
Alessia Di Salvo

Il nostro f&b
Alessandro Mancuso

Il responsabile di sala
Piero Gangemi

Al suo fianco in sala
Andrea Massimino
Orazio Belfiore
Marco Panebianco

Il nostro Sommelier
Daniele Forzisi

Il nostro Barman
Alberto Paternò

IL PERCORSO

Sette portate scelte a sorpresa dallo chef,
tra cucina del territorio, italiana e del mondo.

140 a persona

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo.

*Invitiamo i nostri ospiti di informare il personale di sala riguardo
qualsiasi intolleranza o allergia alimentare prima
dell'ordinazione.*

...DI TERRA

Street food “da mangiare con le mani”

Benvenuto dello chef

TARTARA DI MANZO

Giardiniera di verdure, salsa Gribiche e patata 28

UOVO POCHE' CROCCANTE

Provola dolce e gelsi rossi 26

TORTELLI DI PASTA ALL'UOVO

Caciocavallo ragusano, tartufo e amarena 30

SUPREMA DI FARAONA

Mortadella, pistacchio, patata,
spinaci e jus alla Perigord 34

Aspettando il dessert

TARTUFO

Nocciola, frutti rossi, vaniglia e cioccolato 16

Piccola pasticceria

Menù in degustazione 110 euro

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo.

Invitiamo i nostri ospiti a informare il personale di sala riguardo qualsiasi intolleranza o allergia alimentare prima dell'ordinazione.

... DI MARE

Street food “da mangiare con le mani”

Benvenuto dello chef

CRUDO DI GAMBERO ROSSO*

Mandorla, pesca, caviale di limone e basilico 34

POLPO

Ceci, salmoriglio alle erbe, capperi 28
agrodolce di peperoni “3330” e bergamotto

TAGLIOLINO

Pomodoro, mandorle, basilico, 32
arancia e scampo

BRANZINO

Zucchine, vongole, dragoncello e limone 34

Aspettando il dessert

MANDARINO

Fragola, yogurt e lampone 16

Piccola pasticceria

Menù in degustazione 120 euro

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo.

Invitiamo I nostri ospiti di informare il personale di sala riguardo qualsiasi intolleranza o allergia alimentare prima dell'ordinazione.

... LIMITED EDITION

Street food “da mangiare con le mani”

Benvenuto dello chef

“QUASI CATALANA”

Astice confit, cavolo “trunzo”, pomodorino, 40
cipolla rossa, fragole e vaniglia

MARE & ORTO”

Baccalà, salsa escabeche, patata 32
e crumble di cipolla

“RICORDO DEL MIO VIAGGIO IN BRASILE”

Capesante, cavolfiore, curry verde, 32
cocco e arachidi

“ANNI 80”

Pennoni, pomodoro, parmigiano, 30
pancetta, vodka e paprika

“ALLA BRACE”

Ventresca di tonno, melanzana, 34
pompelmo e salsa Teryaki

Aspettando il dessert

“CAMPANIA & SICILIA”

Babà, limone, pistacchio e cocco 16

Piccola Pasticceria

Menù in degustazione 130 euro

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo

Invitiamo I nostri ospiti di informare il personale di sala riguardo qualsiasi intolleranza o allergia alimentare prima dell'ordinazione.

*Il prodotto potrebbe essere surgelato

Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento anti-anisakis secondo la normativa HACCP

Alcuni prodotti del presente menu potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della "Catena del freddo" come previsto dal reg. CE 1169/11

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

Coperto 5 euro

Acqua 4 euro



*In ZASH's cuisine there is
all my passion: to light up
your culinary curiosity and to
satisfy your gastronomical
dreams*

The Chef
Giuseppe Raciti

By my side in the kitchen
Bruno Agatino
Rosita Cavallaro
Daniele Patanè
Lorenzo De Tommaso

Our pastry Chef
Alessia Di salvo

Our f&b manager
Alessandro Mancuso

The restaurant Chief
Piero Gangemi

By his side
Andrea Massimino
Orazio Belfiore
Marco Panebianco

Our Sommelier
Daniele Forzisi

Our Barman
Alberto Paternò

IL PERCORSO

Seven courses chosen by our chef, to understand the pure philosophy of our cuisine.

140 per person

We recommend the tasting menu to be chosen by the whole table

We invite our guests to inform the dining room staff about any food intolerance or allergy before ordering

...DI TERRA

Our finger foods appetizer

Chef's welcome

TARTARA DI MANZO

Beef tartare, sweet and sour vegetables,
potato and Gribiche sauce

28

UOVO POCHE' CROCCANTE

Crunchy poached egg, sweet provola cheese
and red mulberries compote

26

TORTELLO DI PASTA ALL'UOVO

Handmade egg tortello, cow caciocavallo cheese,
truffle and black cherry

30

SUPREMA DI FARAONA

Guinea fowl breast, mortadella, pistachio,
potato, spinach e Perigord jus

34

Pre-dessert

TARTUFO

Hazelnut, red fruit, vanilla and chocolate

16

Petit four

Tasting menu 110 per person

We recommend the tasting menu
to be chosen by the whole table

*We invite our guests to inform the dining room staff
about any food intolerance or allergy before ordering.*

...DI MARE

Our finger foods appetizer

Chef's welcome

GAMBERO ROSSO*

Raw red prawn*, almond, peach, lemon caviar and basil 34

POLPO

Chickpeas, herbs dressing "salmoriglio sauce", 28
sweet and sour pepper compote "3330",
caviar and bergamot

TAGLIOLINO

Homemade tagliolino pasta, tomato, almonds, basil, 32
orange and langoustine

BRANZINO

Seabass fillet, zucchini, clams, tarragon and lemon 34

Pre-dessert

MANDARINO

Mandarin, strawberry, yogurt and raspberry 16

Petit four

Tasting menù 120 per person

We recommend the tasting menu
to be chosen by the whole table

*We invite our guests to inform the dining room staff
about any food intolerance or allergy before ordering.*

...LIMITED EDITION

Our finger foods appetizer

Chef's welcome

"QUASI CATALANA"

Confit lobster, cherry tomato, red onion, vanilla, strawberries and sicilian "trunzo" cabbage 40

"MARE & ORTO"

Codfish, escabeche sauce, potato and onion crumble 32

"RICORDO DEL MIO VIAGGIO IN BRASILE"

Scallop, cauliflower, green curry, coconut and peanut 32

"ANNI 80"

Durum wheat pennoni pasta, tomato, parmesan cheese, bacon, vodka e paprika 30

"ALLA BRACE"

Tuna belly, eggplant, grapefruit and teryaki sauce 34

Pre-dessert

"CAMPANIA & SICILIA"

Lemon babà, pistachio and coconut 16

Petit four

Tasting menù 130 per person

We recommend the tasting menu to be chosen by the whole table

We invite our guests to inform the dining room staff about any food intolerance or allergy before ordering.

* The product could be frozen

The fish destined to be eaten raw has undergone an anti-anisakis treatment according to the HACCP regulation

Some products in this menu may have been treated in full compliance with the "Cold Chain" as required by reg. CE1169/11

Information on the presence of substances or products that cause allergies is available by contacting the service personnel

Cover 5 euro

Water 4 euro

