



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

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Raciti' with a stylized flourish.

Chef

Giuseppe Raciti

Al mio fianco in cucina

Daniele Patanè

Agatino Bruno

Carlo Pistarà

Il nostro pasticciere

Alessandro Parisi

Il responsabile di sala

Piero Gangemi

Al suo fianco in sala

Aurora Ferro

Salvo Musumeci

Nawnit Rughoodoyal

Alessia Pappalardo

Daniela Lo castro

Il nostro sommelier

Alessandro Mancuso

IL PERCORSO...

... “CHEF FAI TU”

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

170 a persona

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo.

... “VEGETARIANO”

Cinque portate a mano libera dello chef

100 a persona

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

...“I GRANDI CLASSICI”

Street food “in giro per il mondo”
“da mangiare con le mani”

Il “nostro pane”

GAMBERO ROSSO*

mandorla, mandarino e ricci di mare

UOVO POCHE CROCCANTE

gelsi rossi e provola dolce

IL TORTELLO “40 TUORLI”

parmigiano, amarena e tartufo

IL MAIALINO “SI FA IN DUE”

Maialino cbt, cime di rapa, mela senape e miele
Verza, salsa barbecue e “pulled pork”,

VENTRESCA DI TONNO*

melanzana affumicata, salsa teriyaki,
“ciciulena” e cavolo rosso marinato

“Seltz al limone”

TOTAL WHITE

Caffè, cioccolato e cocco

“Come se fosse Domenica”

Menù in degustazione 120 euro

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

... INVERNO

Street food “in giro per il mondo”
“da mangiare con le mani”

Il “nostro pane”

BACCALA*

finocchi, arance, cipolla rossa, capperi e pistacchi

CAPASANTA*

cavolfiore, beurre blanc, vaniglia e caviale

RAVIOLO “AI FUNGHI”

zucca, crudo di scampi*, timo e salsa ai funghi

CARCIOFO “ALLA BRACE”

salsa bernese affumicata, pane alle erbe
e topinambur

GUANCIA & GUANCIA

sedano rapa, scalogno e tartufo
Crocchetta di guancia, “cavolo trunzu di Aci”
e limone IGP dell’Etna

“Seltz al limone”

CASSIS, MARRONI E PORCINI

“Come se fosse Domenica”

Menù in degustazione 130 euro

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

... A LA CARTE

ANTIPASTI

GAMBERO ROSSO*
mandorla, mandarino e ricci di mare 40

UOVO POCHE' CROCCANTE
gelsi rossi e provola dolce 30

CAPASANTA*
cavolfiore, beurre blanc, vaniglia e caviale 40

BACCALA*
finocchi, arance, cipolla rossa, capperi
e pistacchi 36

PRIMI PIATTI

TORTELLI "40 TUORLI"
parmigiano, amarena e tartufo 38

RAVIOLO "AI FUNGHI"
zucca, crudo di scampo*, timo e salsa ai funghi 40

RISOTTO "AL NERO D'AVOLA"
noci, caciocavallo ragusano dop e rosmarino 30

SPAGHETTONE
ragù di polpo, broccoli, popcorn di maiale e limone 34

SECONDI PIATTI

COCKTAIL DI ASTICE* "AL BARBECUE"
lattughina, arachidi, curry rosso e arancia 50

CARCIOFO "ALLA BRACE"
salsa bernese affumicata, pane alle erbe
e topinambur 30

GUANCIA & GUANCIA
sedano rapa, scalogno e tartufo
Crocchetta di guancia, "cavolo trunzu di Aci"
e limone IGP dell'Etna 36

MAIALINO "SI FA IN DUE"
Maialino cbt, cime di rapa, mela, senape e miele
Verza, salsa barbecue e "pulled pork" 38

VENTRESCA DI TONNO*
melanzana affumicata, salsa teriyaki
e cavolo rosso 38

DOLCI

CAFFE', CIOCCOLATO E COCCO 18
Spuma al cocco, gelato al caffè bianco
e spugna al cioccolato

MARRON GLACE, CASSIS E PORCINI 18
Financier al marron glacé, cremoso all'Armagnac,
gelato al cassis e crackers ai porcini

IL "NOSTRO" TIRAMISU' 18
Savoiaro al caffè, gelato al mascarpone
e spuma al marsala

PROFITEROLES 18
Bigné al cioccolato, mousse al cioccolato fondente
e gelato al cioccolato bianco infuso alla fava di cacao

*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
our gastronomical dreams*

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Raciti', located below the quote.

Executive Chef
Giuseppe Raciti

By my side in the kitchen
Daniele Patanè
Agatino Bruno
Carlo Pistarà

Our pastry chef
Alessandro Parisi

Restaurant chief
Piero Gangemi

By his side
Aurora Ferro
Salvo Musumeci
Nawnit Rughoodoyal
Alessia Pappalardo
Daniela Lo castro

Our Sommelier
Alessandro Mancuso

IL PERCORSO...

... CHEF FAI TU

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

170 per person

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

... VEGETARIANO

Vegetarian five courses tasting menu

100 per person

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

...”I GRANDI CLASSICI”

Street food “around the world”

“Our bread”

GAMBERO ROSSO

Raw red prawn*, almond, mandarin
and sea urchins

IL MIO UOVO

Crunchy poached egg, provola cheese
and red mulberries

IL TORTELLO “40 TUORLI”

Handmade egg tortello, parmesan cheese
fondue, black cherry and truffle

IL MAIALINO “SI FA IN DUE”

Pig cook at low temperature, turnip green,
apple, mustard and honey
Savoy cabbage, barbecue sauce and pulled pork

VENTRESCA DI TONNO

Tuna belly*, smoked eggplant, teriyaki sauce,
sesame seed and marinated red cabbage

“Lemon seltz”

TOTAL WHITE

Coffee, chocolate and coconut

“Petit four”

Tasting menu 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.*

...INVERNO

Street food “around the world”

“Our bread”

BACCALA’

Codfish*, fennel, orange, red onion, capers and pistachio

CAPASANTA

Scallop*, cauliflower, beurre blanc, vanilla and caviar

RAVIOLO “AI FUNGHI”

Handmade raviolo pasta, pumpkin, raw langoustine*, thyme and mushrooms sauce

CARCIOFO “ALLA BRACE”

Roasted artichoke, smoked bernaise sauce, aromatic herbs panure and jerusalem artichoke

GUANCIA & GUANCIA

Braised cheek, celeriac, shallot and truffle
Cheek croquette, “cavolo trunzu di Aci” cabbage and Etna’s lemon Igp

“Lemon seltz”

CASSIS, MARRONI E PORCINI

Cassis, marron glacé and porcini mushrooms

“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

... A LA CARTE

STARTERS

GAMBERO ROSSO
Raw red prawn*, almond, mandarin and sea urchins 40

IL MIO UOVO
Crunchy poached egg, provola cheese and mulberries 30

BACCALA'
Codfish*, fennel, orange, red onion, capers
and pistachio 36

CAPASANTA
Scallop*, cauliflower, beurre blanc, vanilla and caviar 40

FIRST COURSES

TORTELLLO "40 TUORLI"
Homemade egg Tortello pasta, parmesan cheese,
black cherry and truffle 38

RAVIOLO "AI FUNGHI"
Handmade egg Raviolo pasta, pumpkin,
raw langoustine*, thyme and mushrooms sauce 40

RISOTTO AL NERO D'AVOLA
Nero d'Avola red wine risotto, walnuts, Caciocavallo
ragusano dop cheese and rosemary 30

SPAGHETTONE
Durum wheat Spaghettoni pasta, octopus ragout,
broccoli, puffed pork skin and lemon 34

MAIN COURSES

COCKTAIL DI ASTICE "AL BARBECUE"
Barbecue cooking lobster*, little lettuce, penauts,
red curry and orange 50

CARCIOFO "ALLA BRACE"
Roasted artichoke, smoked bernaïse sauce,
and aromatic herbs breadcrumbs 30

GUANCIA & GUANCIA
Braised veal cheek, celeriac, shallot and truffle
Cheek croquette, "cavolo trunzo di Aci" cabbage
and Etna's lemon Igp 36

MAIALINO "SI FA IN DUE"
Pig cooked at low temperature, turnip green,
apple, mustard and honey
Bao bread, savoy cabbage, barbecue sauce
and pulled pork 38

VENTRESCA DI TONNO
Roasted tuna* belly, smoked eggplant, teriyaki sauce,
sesame seed and red cabbage 38

DESSERTS

TOTAL WHITE

White coffee ice-cream, chocolate sponge cake
and coconut foam 18

MARRON GLACE, CASSIS E PORCINI

Marron glacé financier, armagnac creamed,
cassis ice-cream and porcini mushrooms 18

PROFITEROLES

Chocolate bignè, dark chocolate mousse,
white chocolate ice-cream infused cocoa bean 18

IL NOSTRO TIRAMISU'

Coffee "savoiaro" biscuit, mascarpone cheese,
Marsala foam and cocoa powder 18

* 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