



*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 large, stylized 'R' and 'i'.

Chef

Giuseppe Raciti

Al mio fianco in cucina

Daniele Patanè

Agatino Bruno

Luca Fichera

Il pasticciere

Alessandro Parisi

Il Maître

Piero Gangemi

Al suo fianco in sala

Claudio Lupica

Salvo Musumeci

Nawnit Rughoodoyal

Simone La spina

Il sommelier

Alessandro Mancuso

PERCORSO I GRANDI CLASSICI "I MIEI 10 ANNI DA ZASH"

Street food da mangiare con le mani

Il nostro pane

2014 GAMBERO* ROSSO

mandorla, basilico, arancia e ricci di mare

2015 IL MIO UOVO CROCCANTE

gelsi rossi e provola dolce

2017 IL TORTELLO 40 TUORLI

parmigiano, amarena e tartufo

2018 VENTRESCA DI TONNO ALLA BRACE

melanzana affumicata, salsa teriyaki
e cipolla rossa in agrodolce

2016 IL MAIALINO SI FA IN DUE

porro, senape, miele e peperoncino candito
Bao, pulled pork, salsa barbecue e cavolo "trunzu"

Seltz al limone

2017 TOTAL WHITE

Cacao, caffè bianco, cocco e meringa

Piccola pasticceria

Menù degustazione 130 euro

Il menù 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.

PERCORSO ESTATE

Street food *da mangiare con le mani*

Il nostro pane

Il nostro benvenuto

ROSA DI RICCIOLA

Mango, avocado, barbabietola rossa e jalapeño

CAPASANTA VIAGGIO IN GIAPPONE

verdure, uovo di quaglia, semi di sesamo, soia e agrumi

TAGLIOLINO OMAGGIO A RENATO

burro, limone dell'Etna IGP e alga di mare

ELICONE SERVITO TIEPIDO

fondo ristretto di pesci di scoglio, pesci, crostacei e le sue salse

BRANZINO

zucchine, fiore di zucca, caviale e dragoncello

Seltz al limone

PESCA

Fava tonka, nocciola e Malvasia

Piccola pasticceria

Menù in degustazione 150 euro

Il menù 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.

PERCORSO 5 PORTATE

a mano libera dello chef

110 a persona

PERCORSO 8 PORTATE

a mano libera dello chef

170 a persona

PERCORSO VEGETARIANO

Quattro portate a mano libera dello chef

90 euro a persona

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

ALLA CARTE

ANTIPASTI

CRUDO DI GAMBERO* ROSSO mandorla, basilico, arancia e ricci di mare	40
ROSA DI RICCIOLA mango, avocado, barbabietola rossa e jalapeño	38
CAPASANTA VIAGGIO IN BRASILE verdure, uovo di quaglia, semi di sesamo, soia e agrumi	38
BATTUTO DI MANZO foglie di capperi, peperoni, bottarga di uovo, patata e caviale	40
IL MIO UOVO CROCCANTE gelsi rossi e provola dolce	30

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINO OMAGGIO A RENATO burro, limone dell'Etna IGP e alga	40
TORTELLI 40 TUORLI parmigiano, amarena e tartufo	40
RISOTTO basilico, pesca, yogurt e crudo di scampo	40
RAVIOLO DI PATATA MILANO-MAZARA ragù di ossobuco, burro, salvia e gambero rosso*	42
ELICONE SERVITO TIEPIDO fondo ristretto di pesci di scoglio, pesci, crostacei e le sue salse	50

SECONDI PIATTI

ASTICE AL BARBECUE ceci, garam masala, arachidi e cavolo rosso	50
VENTRESCA DI TONNO* ALLA BRACE melanzana affumicata, cipolla rossa e salsa teriyaki	38
BRANZINO zucchine, fiore di zucca, caviale e dragoncello	40
MAIALINO SI FA IN DUE porro, senape, miele e peperoncino candito Bao, pulled pork, salsa barbecue e cavolo "trunzu"	40
FILETTO DI VITELLO VINTAGE PER 2 PERSONE bardato al prosciutto crudo, spinacino saltato, patata, foie gras, salsa bernese e jus al tartufo	100

*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 introductory text.

Executive Chef
Giuseppe Raciti

By my side in the kitchen
Daniele Patanè
Agatino Bruno
Luca Fichera

Our pastry chef
Alessandro Parisi

Restaurant manager
Piero Gangemi

By his side
Claudio Lupica
Salvo Musumeci
Nawnit Rughoodoyal
Simone La spina

Our Sommelier
Alessandro Mancuso

PERCORSO I GRANDI CLASSICI "I MIEI 10 ANNI DA ZASH"

Our street food welcome

Our bread

2014 CRUDO DI GAMBERO* ROSSO

Raw red prawn, almond, basil, orange and sea urchins

2015 IL MIO UOVO CROCCANTE

Crunchy poached egg, mulberries and provola cheese

2017 IL TORTELLO 40 TUORLI

Homemade egg tortello, parmigiano cheese,
black cherry and truffle veal jus

2018 VENTRESCA DI TONNO ALLA BRACE

Roasted tuna belly, smoked eggplant, red onion
and teriyaki sauce

2016 IL MAIALINO SI FA IN DUE

Black pork, leek, mustard, honey and chili pepper
Bao pulled pork, barbecue sauce and "trunzo" cabbage

Seltz & Lemon

2017 TOTAL WHITE

Cocoa, white coffee, coconut and meringue

Petit four

Tasting menu 130 euro per person

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

PERCORSO ESTATE

Our street food welcome

Our bread

ROSA DI RICCIOLA

Amberjack fish carpaccio, avocado, mango, red beetroot and jalapeño sauce

CAPASANTA VIAGGIO IN GIAPPONE

Seared scallop, vegetables, quail egg, sesame seeds, soy and citrus

TAGLIOLINO OMAGGIO A RENATO

Handmade egg Tagliolino pasta, butter, Etna's lemon IGP and seaweed

ELICONE SERVITO TIEPIDO

Durum wheat Eliconi pasta, rock fish reduction, crustaceans, fish and its sauces

BRANZINO

Baked seabass filet, zucchini, courgette flower, caviar and tarragon sauce

Seltz & Lemon

PESCA

Peach, tonka bean, hazelnut and Malvasia dessert wine

Petit four

Tasting menu 150 euro 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

PERCORSO 5 PORTATE

Free rein five-courses tasting menu

110 per person

PERCORSO 8 PORTATE

Free rein eight-courses tasting menu

170 per person

PERCORSO VEGETARIANO

Free rein four-courses vegetarian tasting menu

90 per person

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

A LA CARTE

STARTERS

CRUDO DI GAMBERO* ROSSO

Raw red prawn, basil, almond, orange and sea urchins 40

ROSA DI RICCIOLA

Amberjack fish carpaccio, avocado, mango, red beetroot and jalapeño sauce 38

CAPASANTA VIAGGIO IN GIAPPONE

Scallop, vegetables, quail egg, sesame seeds, soy, citrus 38

BATTUTO DI MANZO

Beef tartare, capers leaves, peppers, egg bottarga, potato and caviar 40

IL MIO UOVO CROCCANTE

Crunchy poached egg, mulberries and provola cheese 30

FIRST COURSES

TAGLIOLINO OMAGGIO A RENATO

Handmade egg Tagliolino pasta, butter, Etna's lemon IGP and seaweed 40

IL TORTELLO 40 TUORLI

Homemade egg tortello, black cherry, parmigiano cheese and truffle veal sauce 40

RISOTTO

Risotto, basil, peach, yogurt and raw langoustine 40

RAVIOLO DI PATATA MILANO-MAZARA

Handmade Raviolo, beef "ossobuco" ragout, butter, sage and red prawn* 42

ELICONE SERVITO TIEPIDO

Durum wheat Eliconi pasta, rock fish reduction, crustaceans, fish and its sauces 40

MAIN COURSES

ASTICE AL BARBECUE

Grilled lobster, chickpeas, garam masala, peanuts and red cabbage 50

VENTRESCA DI TONNO ALLA BRACE

Roasted tuna belly, red onion, smoked eggplant and teriyaki sauce 38

BRANZINO

Baked seabass filet, zucchini, courgette flower, caviar and tarragon sauce 40

IL MAIALINO IN DUE CONSISTENZE

Black pork, leek, mustard, honey and chili pepper
Bao pulled pork, barbecue sauce and "trunzo" cabbage 40

FILETTO DI VITELLO VINTAGE PER 2 PEOPLE

Veal filet raw ham wrapped, spinach, potato, foie gras, bearnaise sauce and truffle veal jus 100

* 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. CE 1169/11

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

Cover 5 euro

Water 4 euro