



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

A stylized, handwritten signature in black ink, which appears to read "Raciti".

Chef

Giuseppe Raciti

Al mio fianco in cucina

Daniele Patanè

Agatino Bruno

Francesco Amore

Carmen Sciacca

Davide Cantarella

Il pasticcere

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 CLASSICI DI ZASH

Per chi si avvicina per la prima volta alla nostra idea di cucina.

Street food da mangiare con le mani

Il benvenuto dalla cucina

II NOSTRO PANE

Pagnotta di Semola e olio Evo

Pane ai 7 cereali e burro salato di Normandia

Focaccia con "capuliatu" di pomodoro

ROSA DI RICCIOLA*

€ 40

Avocado, mango, barbabietola rossa e jalapeño

(D)

IL MIO UOVO CROCCANTE

€ 32

Gelsi rossi e provola dolce

(C - A - G)

TORTELLI 40 TUORLI

€ 40

Parmigiano, amarena e tartufo

(A - C - G - N)

VENTRESCA DI TONNO* "ALLA BRACE"

€ 40

Melanzana affumicata, cipolla rossa, pompelmo e salsa teriyaki

(D - F - N)

MAIALINO SI FA IN DUE

€ 40

Porchetta, senape e miele, spinacino e peperoncino candito

Pulled pork , salsa barbecue e cavolo cappuccio bianco

(A - L - N)

Seltz al limone

TOTAL WHITE

€ 20

Cacao, caffè bianco, cocco e meringa

(C)

Piccola pasticceria

Menù degustazione 140 euro

Il menù degustazione è previsto per l'intero tavolo.

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

PERCORSO ESTATE

Degustazione per assaporare gli elementi della stagione in corso.

Street food da mangiare con le mani

Il benvenuto dalla cucina

II NOSTRO PANE

Pagnotta di Semola e olio Evo

Pane ai 7 cereali e burro salato di Normandia

Focaccia con "capuliato" di pomodoro

CRUDO DI GAMBERO* ROSSO

€ 45

Gazpacho di pomodoro, robiola di capra Girgentana, pesca e basilico

(B - G)

ASTICE "un viaggio tra India e Messico"

€ 55

Crema di ceci al Garam Masala, salsa butter chicken, coriandolo e anacardi

Tacos, polpa di astice, guacamole di avocado, mango, pomodoro e lime

(A - B - H - C)

TAGLIOLINO AI RICCI DI MARE

€ 45

*Salsa beurre blanc, erba cipollina, limone e ricci di mare**

(A - C - G - D)

BRANZINO IN VERDE

€ 40

Zucchine verdi, salsa champagne al dragoncello e uova di salmone

Tartare di branzino, fiore di zucca, wasabi e lime

(D - A - C - N)

Seltz al limone

TORRONE

€ 20

Mandorla bianca, biscotto all'anice e frutta secca tostata

(A - G - H)

Piccola pasticceria

Menù in degustazione 150 euro

Il menù degustazione è previsto per l'intero tavolo.

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

PERCORSO VINTAGE

Consigliamo questo menù a chi vuole tornare indietro nel tempo e vivere vecchi ricordi ed emozioni.

Street food da mangiare con le mani

Il benvenuto dalla cucina

II NOSTRO PANE

Pagnotta di Semola e olio Evo

Pane ai 7 cereali e burro salato di Normandia

Focaccia con "capuliatu" di pomodoro

STEAK TARTARE

€ 40

Battuto di manzo, i suoi condimenti, bottarga di tuorlo d'uovo e chips di patata

(C)

RISOTTO ALLA ZARINA

€ 45

Burro affumicato, limone fermentato, katsuobushi, vodka e caviale

(G - D)

PASTA MISTA MANCINI MARE e MONTI

€ 45

Aglione, olio, peperoncino, prezzemolo, vongole e funghi cardoncelli

(A - P - N)

FILETTO DI VITELLO AL PEPE VERDE

€ 50

Millefoglie di patata, bietole, salsa bernese e jus di vitello al pepe Verde

(C - G - N)

Seltz al limone

BABA'

€ 20

Doppia panna, rum don papa e frutta di stagione

(A - G - N)

Piccola pasticceria

Menù in degustazione 130 euro

Il menù degustazione è previsto per l'intero tavolo.

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

PERCORSO CAMPAGNA

Percorso degustazione in chiave vegetariana.

Street food da mangiare con le mani

Il benvenuto dalla cucina

IL NOSTRO PANE

Pagnotta di Semola e olio Evo

Pane ai 7 cereali e burro salato di Normandia

Focaccia con "capuliato" di pomodoro

IL MIO UOVO CROCCANTE

€ 32

Gelsi rossi e provola dolce

(C - A - G)

TORTELLI 40 TUORLI

€ 36

Parmigiano, aceto balsamico e tartufo

(A - C - G - N)

TAGLIATELLE ALLO ZAFFERANO

€ 34

Cipolla Giarratana, formaggio Comte' e rosmarino

(A - C - G)

MELANZANA ALLA NORMA

€ 30

Pomodoro, melanzana viola fondente alla soia, ricotta salata e basilico

(F - G - N)

Seltz al limone

TIRAMISU'

€ 20

Savoardo artigianale, crema al caffè, cremoso di ricotta e spuma al marsala

(A - G - N)

Piccola pasticceria

Menù in degustazione 100 euro

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

PERCORSO 4 PORTATE

a mano libera dello chef

120 a persona

PERCORSO 8 PORTATE

a mano libera dello chef

200 a persona

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

**prodotto congelato o surgelato all'origine.*

Materie prime - prodotti abbattuti in loco: alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca crudi o quasi crudi, vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE1169/11

Allegato II: A: cereali contenenti glutine. B: crostacei e prodotti a base di crostacei. C: uova e prodotti a base di uova. D: pesce e prodotti a base di pesce. E: arachidi e prodotti a base di arachidi. F: soia e prodotti a base di soia. G: latte e prodotti a base di latte. H: frutta a guscio. I: sedano e prodotti a base di sedano. L: senape e prodotti a base di senape. M: sesamo e prodotti a base di sesamo. N: anidride solforosa e solfiti. O: lupini e prodotti a base di lupini. P: molluschi e prodotti a base di molluschi.

Coperto: 5 €

Acqua: 5 €

Legenda allergeni:

A -  Glutine

B -  Crostacei

C -  Uova

D -  Pesce

E -  Arachidi

F -  Soia

G -  Latte e derivati

H -  Frutta a guscio

I -  Sedano

L -  Senape

M -  Sesamo

N -  Anidride solforosa

O -  Lupini

P -  Molluschi



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

A stylized, handwritten signature in black ink, which appears to read "Raciti".

Executive Chef
Giuseppe Raciti

By my side in the kitchen
Daniele Patanè
Agatino Bruno
Francesco Amore
Carmen Sciacca
Davide Cantarella

Our pastry chef
Alessandro Parisi

Restaurant Chief
Piero Gangemi

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

Our Sommelier
Alessandro Mancuso

PERCORSO CLASSICI DI ZASH

For those who are approaching our idea of cooking for the first time.

Finger street food welcome

Our amuse bouche

OUR BREAD

Durum wheat bread and Evo oil

7 cereals bread and Normandy salted butter

Mashed cherry tomato "capuliato" focaccia bun

ROSA DI RICCIOLA

€ 40

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

(D)

IL MIO UOVO CROCCANTE

€ 32

Crunchy poached egg, mulberries and provola cheese

(C - A - G)

TORTELLI 40 TUORLI

€ 40

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

(A - C - G - N)

VENTRESCA DI TONNO "ALLA BRACE"

€ 40

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

(D - F - N)

MAIALINO SI FA IN DUE

€ 40

Roasted pig "porchetta", mustard and honey, spinach and candied chili

Pulled pork, barbecue sauce and white cabbage

(A - L - N)

Seltz & Lemon

TOTAL WHITE

€ 20

Cocoa, coconut, white coffee ice-cream and meringue

(C)

Petit four

Tasting menu 140 euro per person

The tasting menu is available for the entire table.

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

PERCORSO ESTATE

Tasting to savour the elements of the current season.

Finger street food welcome

Our amuse bouche

OUR BREAD

Durum wheat bread and Evo oil

7 cereals bread and Normandy salted butter

Mashed cherry tomato "capuliato" focaccia bun

CRUDO DI GAMBERO* ROSSO

€ 45

Raw red prawn, tomato gazpacho, Girgentana robiola goat cheese, peach and basil*

(B - G)

ASTICE "un viaggio tra India e Messico"

€ 55

Roasted lobster, garam masala chickpeas cream,*

butter chicken sauce, coriander and cashews

Avocado guacamole, mango, tomato, lime and lobster tacos

(A - B - H - C)

TAGLIOLINO AI RICCI DI MARE

€ 45

*Handmade Tagliolino pasta, beurre blanc sauce, chives, lemon and sea urchins**

(A - C - G - D)

BRANZINO IN VERDE

€ 40

Baked seabass, green zucchini, tarragon champagne sauce and salmon eggs

Seabass tartare, zucchini flowers, wasabi and lime

(D - A - C - N)

Seltz & Lemon

TORRONE

€ 20

White almonds, anise biscuit and toasted dried fruit

(A - G - H)

Petit four

Tasting menu 150 euro per person

The tasting menu is available for the entire table.

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

PERCORSO VINTAGE

We recommend this menu to those who want to go back in time and experience old memories and emotions.

Finger street food welcome

Our amuse bouche

OUR BREAD

Durum wheat bread and Evo oil

7 cereals bread and Normandy salted butter

Mashed cherry tomato "capuliato" focaccia bun

STEAK TARTARE

€ 40

Beef tartare, own condiments, yolk Bottarga and potato chips

(C)

RISOTTO ALLA ZARINA

€ 45

Zarina style risotto, smoked butter, fermented lemon, katsuobushi, vodka and caviar

(G - D)

PASTA MISTA MANCINI MARE e MONTI

€ 45

Durum Pasta Mista, garlic, oil, chili, parsley, clams and cardoncelli mushrooms

(A - P - N)

FILETTO DI VITELLO AL PEPE VERDE

€ 50

Veal filet, potato milfoil, chards, bearnaise sauce and green pepper veal jus

(C - G - N)

Seltz & Lemon

BABA'

€ 20

Double cream, Don Papa rum and seasonal fruits

(A - G - N)

Petit four

Tasting menu 130 euro per person

The tasting menu is available for the entire table.

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

PERCORSO CAMPAGNA

Vegetarian tasting menu.

Finger street food welcome

Our amuse bouche

OUR BREAD

Durum wheat bread and Evo oil

7 cereals bread and Normandy salted butter

Mashed cherry tomato "capuliatto" focaccia bun

IL MIO UOVO CROCCANTE

€ 32

Crunchy poached egg, mulberries and provola cheese

(C - A - G)

TORTELLLO 40 TUORLI

€ 36

Homemade egg Tortello, parmigiano fondue, balsamic vinegar and truffle

(A - C - G - N)

TAGLIATELLE ALLO ZAFFERANO

€ 34

Homemade Tagliatelle pasta, saffron, onion, Comté cheese and rosemary

(A - C - G)

MELANZANA ALLA NORMA

€ 30

Tomato, soy sauce purple eggplant, salted ricotta cheese and basil

(F - G - N)

Seltz & Lemon

TIRAMISU'

€ 20

Artisanal Savoiardo biscuit, coffee cream, ricotta creamed . and Marsala foam

(A - G - N)

Petit four

Tasting menu 100 euro per person

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

PERCORSO 4 PORTATE

Chef's choice four-courses tasting menu

120 per person

PERCORSO 8 PORTATE

Chef's choice eight-courses tasting menu

200 per person

*Frozen or deep-frozen product at source.

Raw materials - products chilled on site: Some fresh products of animal origin, as well as raw or nearly raw fishery products, undergo a pre-cleaning process with blast chilling to ensure quality and safety, in compliance with the requirements of Regulation (EC) No. 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

Guests are requested to inform the restaurant staff of the need to consume foods free of certain allergens before ordering.

Cross-contamination cannot be ruled out during kitchen preparation. Therefore, our dishes may contain the following allergens pursuant to Regulation (EU) No. 1169/2011

Annex II: A: Cereals containing gluten. B: Crustaceans and products thereof. C: Eggs and products thereof. D: Fish and products thereof. E: Peanuts and products thereof. F: Soy and products thereof. G: Milk and milk products. H: Tree nuts. I: Celery and celery products. L: Mustard and mustard products. M: Sesame and sesame products. N: Sulfur dioxide and sulphites. O: Lupins and lupin-based products. P: Molluscs and mollusc-based products.

Cover 5 euro

Water 5 euro

Icons Key:

A -  Gluten

B -  Crustaceans

C -  Eggs

D -  Fish

E -  Peanuts

F -  Soy

G -  Milk

H -  Nuts

I -  Celery

L -  Mustard

M -  Sesame

N -  Sulphite

O -  Lupins

P -  Shellfish