



*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 flourish above the name.

Lo Chef di cucina
Giuseppe Raciti

Al mio fianco in cucina
Bruno Agatino
Rosita Cavallaro
Marco Sciacca

Il responsabile di sala
Piero Gangemi

Al suo fianco in sala
Giulia Manfrè
Andrea Massimino
Marco Panebianco

Il nostro Sommelier
Daniele Forzisi

IL PERCORSO

otto o sei portate scelte a sorpresa dallo chef, per comprendere la filosofia della nostra cucina

140 o 120 a persona

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo

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

...DI MARE

CRUDO DI GAMBERO ROSSO*

Stracciatella di bufala, mandarino verde e pistacchio

PATATA AL CARTOCCIO

Panna acida, erba cipollina, caviale e foglio d'argento

MEZZI PACCHERI

Broccoli, n'duja, mozzarella, astice e limone

RICCIOLA

Cime di rapa, acciughe, aglio nero e pane "atturato"
all'origano

TARTUFO «FRITTO»

Farcito con ricotta, cannella e pralinato alle mandorle,
crema inglese all' arancia e sorbetto mandarino

100 a persona

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo

...DI TERRA

TARTARE E TARTARA

Battuto di manzo, salsa tartara e barbabietola

UOVO POCHE' CROCCANTE

Provola dolce e gelsi rossi

RISOTTO CARNAROLI

Funghi porcini, lampone e nocciola

PLUMA*

Pluma di maialino iberico, cipollotto, arancia e zenzero

TENERELLA

Gateau al cioccolato fondente, cremoso al caramello, gelato alla nocciola e gel ai frutti rossi

90 a persona

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo

ANTIPASTI

- 22 **UOVO**
in camicia croccante, composta di gelsi rossi e spuma di provola dolce
- 24 **TARATARE E TARTARA**
Battuto di manzo, salsa tartara e barbabietola
- 35 **PATATA AL CARTOCCIO**
Panna acida, erba cipollina, caviale e foglio d'argento
- 26 **CRUDO DI GAMBERO ROSSO**
Stracciatella di bufala, mandarino verde e pistacchio
- 40 **WAGYU TONNATO**
Roast-beef di Wagyu giapponese, crudo di tonno, maionese alla soia e capperi fritti

PRIMI

- 24 **RISOTTO**
Funghi porcini, lampone e nocciola
- 26 **TAGLIOLINO**
Zabaione affumicato al te' Lapsang Souchong,
guanciale e tartufo nero
- 28 **MEZZI PACCHERI**
Broccoli, n'duja, mozzarella, astice e limone
- 28 **TORTELLO**
Patata, amarena, gambero viola, cacio, pepe e grue
di cacao

SECONDI

- 30 **PLUMA***
Pluma di maialino iberico, cipollotto, arancia e zenzero
- 35 **FILETTO**
Bernese al pepe verde, bietole e jus di vitello al tartufo
- 30 **RICCIOLA**
Cime di rapa, aglio nero, acciughe e pane "atturato" all'origano
- 30 **TONNO**
Laccato al Tamarindo, cotenna di maiale soffiata, cipolla rossa e mirtili

*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

DOLCI

- 14 **TARTUFO «FRITTO»**
Farcito con ricotta, cannella e pralinato alle mandorle, crema inglese all' arancia e sorbetto mandarino

- 14 **TENERELLA**
Gateau al cioccolato fondente, cremoso al caramello, gelato alla nocciola e gel ai frutti rossi

- 14 **PISTACCHIO E LAMPONE**
Mousse al pistacchio, cioccolato bianco allo yuzu, meringhe e sorbetto al lampone



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

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

The chef
Giuseppe Raciti

By my side in the kitchen
Bruno Agatino
Rosita Cavallaro
Marco Sciacca

The restaurant Chief
Piero Gangemi

By his side
Giulia Manfrè
Andrea Massimino
Marco Panebianco

Our Sommelier
Daniele Forzisi

IL PERCORSO

eight or six courses chosen by our chef, to understand the pure philosophy of our cuisine

140 or 120 per person

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

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

...DI MARE

GAMBERO ROSSO*

red prawn* from Mazzara buffalo "stracciatella", green mandarin and pistachio

BAKED POTATO

Sour cream, chives, caviar and silver leaf

MEZZI PACCHERI

Durum wheat "mezzi paccheri" pasta, broccoli, n'duja, mozzarella cheese, lobster and lemon

RICCIOLA

Browned amberjack, turnip greens, black garlic, anchovies and toasted breadcrumbs with oregano flavoured

TARTUFO «FRITTO»

Fried sweet truffle filled with ricotta cheese, cinnamon and almonds praline, orange flavoured creme anglais and mandarin sorbet

100 per person

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

...DI TERRA

TARTARE E TARTARA

Beef tartare, tartar sauce and beetroot

UOVO

Crunchy poached egg, sweet cow "provola" cheese and mulberries compote

RISOTTO

Carnaroli risotto, porcini mushrooms, raspberry and hazelnut

PLUMA*

Iberian pig pluma cooked at low temperature, spring onion, orange and ginger

TENERELLA

Soft dark chocolate gateau, caramel cremeaux, hazelnut ice-cream and red fruits reduction

90 per person

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

STARTERS

- 22 **UOVO**
Crunchy poached egg, sweet cow “provola” cheese and mulberries compote
- 24 **TARTARE E TARTARA**
Beef tartare, tartar sauce and beetroot
- 35 **BAKED POTATO**
Sour cream, chives, caviar and silver leaf
- 26 **CRUDO DI GAMBERO ROSSO**
Red prawn from Mazara, buffalo “stracciatella”, green mandarin and pistachio
- 40 **WAGYU TONNATO**
Japanese wagyu roast-beef, raw tuna, soy mayonnaise and fried capers

PASTA & RICE

- 24 **RISOTTO**
Carnaroli risotto, porcini mushrooms, raspberry and hazelnut
- 26 **TAGLIOLINO**
Homemade tagliolino pasta, Lapsang Souchong zabaion, guanciale and black truffle
- 28 **MEZZI PACCHERI**
Durum wheat “mezzi paccheri” pasta, broccoli, n’duja, mozzarella cheese, lobster and lemon
- 28 **TORTELLO**
Handmade tortello pasta, potato, black cherry, purple prawn, cacio cheese, black pepper and cocoa grue

MAIN COURSE

- 30 **PLUMA***
Iberian pig pluma cooked at low temperature, spring onion, orange and ginger
- 35 **FILETTO**
Seared beef rib, green pepper bernaise sauce, swiss chards and truffle infused veal jus
- 30 **RICCIOLA**
Browned amberjack, turnip greens, black garlic, anchovies and toasted oregano flavoured breadcrumbs
- 30 **TONNO**
Seared tuna lacquered with tamarind, puffed pork rind, red onion and blueberries

* 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 4euro

DOLCI

- 14 **TARTUFO «FRITTO»**
Fried sweet truffle filled with ricotta cheese, cinnamon and almonds praline, orange flavoured creme anglais and mandarin sorbet

- 14 **TENERELLA**
Soft dark chocolate gateau, caramel cremeaux, hazelnut ice-cream and red fruits reduction

- 14 **MOUSSE AL PISTACCHIO**
Pistachio mousse, yuzu white chocolate, meringue and raspberry sorbet