



*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.

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

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

## PRIMI PIATTI

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

## SECONDI PIATTI

<b>ASTICE AL BARBECUE</b> ceci, garam masala, arachidi e cavolo rosso	50
<b>VENTRESCA DI TONNO* ALLA BRACE</b> melanzana affumicata, cipolla rossa e salsa teriyaki	38
<b>BRANZINO</b> zucchine, fiore di zucca, caviale e dragoncello	40
<b>MAIALINO SI FA IN DUE</b> porro, senape, miele e peperoncino candito Bao, pulled pork, salsa barbecue e cavolo "trunzu"	40
<b>FILETTO DI VITELLO VINTAGE PER 2 PERSONE</b> 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', with a large, stylized flourish that loops around the name.

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