



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

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

Il sommelier

Alessandro Mancuso

PERCORSO TENTAZIONI

Street food da mangiare con le mani

Il nostro pane

CEVICHE DI RICCIOLA

agrumi, ortaggi e frutta

CAPASANTA

mais, jus di pollo e caviale

SCAMPO*

topinambur, salsa al foie gras e tartufo

SPAGHETTO

ragù rosso di polpo, broccoletti, limone
e popcorn di maiale

ASTICE DAL MIO VIAGGIO IN BRASILE

curry, arachidi e arancia

MANZO AL GREEN EGG

carciofo "abbuttunatu", salsa choron e jus al porto

Seltz al limone

TORTA DI MELE

leri e oggi

Petit four

Menù in degustazione 170 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 I GRANDI CLASSICI

"I MIEI 10 ANNI DA ZASH"

Street food da mangiare con le mani

Il nostro pane

2014 CRUDO DI GAMBERO ROSSO*
mandorla, mandarino e ricci di mare

2015 IL MIO UOVO CROCCANTE
gelsi rossi e provola dolce

2017 IL TORTELLO 40 TUORLI
amarena, parmigiano e tartufo

2018 IL MAIALINO IN 2 CONSISTENZE
Maialino cbt, senape, miele, cicoria e peperoncino.
Pulled pork, barbecue e cavolo rosso

2019 VENTRESCA DI TONNO* ALLA BRACE
melanzana affumicata, cipolla rossa
e salsa teriyaki

Seltz al limone

2016 TOTAL WHITE
Caffè bianco, cocco, cacao e meringa

Petit four

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 GIVE ME FIVE

Cinque portate a mano libera dello chef

110 a persona

PERCORSO VEGETARIANO

Cinque portate a mano libera dello chef

100 euro a persona

PERCORSO 4 PORTATE

Quattro portate a mano libera dello chef

Disponibile solo sabato e domenica pranzo

100 euro a persona

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

A LA CARTE

ANTIPASTI

CRUDO DI GAMBERO ROSSO* mandorla, mandarino e ricci di mare	40
CEVICHE DI RICCIOLA agrumi, ortaggi e frutta	36
CAPASANTA mais, jus di pollo e caviale	40
SCAMPO* topinambur, salsa foie gras e tartufo	40
IL MIO UOVO CROCCANTE gelsi rossi e provola dolce	30

PRIMI PIATTI

RAVIOLO genovese di tonno, caciocavallo ragusano e Nero d'Avola speziato	38
TORTELLLO 40 TUORLI amarena, parmigiano e tartufo	40
UN ARANCINO A MILANO risotto allo zafferano, ragù di ossobuco e pane "atturrato" agli agrumi	34
SPAGHETTO ragù di polpo, broccoletti, limone e popcorn di maiale	34

SECONDI PIATTI

ASTICE DAL MIO VIAGGIO IN BRASILE curry, arachidi e arancia	48
VENTRESCA DI TONNO* ALLA BRACE melanzana affumicata, cipolla rossa e salsa teriyaki	38
MANZO AL GREEN EGG carciofo "abbuttunatu", salsa choron e jus al porto	40
MAIALINO IN DUE CONSISTENZE maialino cbt, senape, miele, cicoria e peperoncino candito. pulled pork, salsa barbecue e cavolo rosso	38
GUANCIA DI VITELLO sedano rapa, scalogno confit e salsa al tartufo	36

*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*

Executive Chef
Giuseppe Raciti

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

Our pastry chef
Alessandro Parisi

Restaurant chief
Piero Gangemi

By his side
Claudio Lupica
Salvo Musumeci
Nawnit Rughoodoyal

Our Sommelier
Alessandro Mancuso

PERCORSO TENTAZIONI

Our street food welcome

Our bread

CEVICHE DI RICCIOLA

amberjack "ceviche", citrus, vegetables and fruits

CAPASANTA

Scallop, corn, chicken jus and caviar

SCAMPO

Langoustine, Jerusalem artichoke, foie gras sauce and truffle

SPAGHETTO

Durum spaghetti, octopus ragout, broccoli, pork pop-corn and lemon

ASTICE DAL MIO VIAGGIO IN BRASILE

Lobster, curry, peanuts and orange

MANZO AL GREEN EGG

Beef filet, artichoke, choron sauce and porto jus

Seltz & Lemon

TORTA DI MELE IERI E OGGI

Honey cream, caramelized vanilla creamy, osmotized apple and cinnamon sponge

Petit four

Tasting menu 170 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 I GRANDI CLASSICI "I MIEI 10 ANNI DA ZASH"

Our street food welcome

Our bread

CRUDO DI GAMBERO ROSSO*

Raw red prawn, almond, mandarin and sea urchins

IL MIO UOVO CROCCANTE

Crunchy poached egg, mulberries and provola cheese

IL TORTELLO 40 TUORLI

Homemade egg tortello, black cherry,
parmigiano cheese and truffle

IL MAIALINO IN DUE CONSISTENZE

Pork, mustard, honey, chicory and candied chili
Pulled pork, barbecue sauce and red cabbage

VENTRESCA DI TONNO* ALLA BRACE

Roasted tuna belly, smoked eggplant
and teriyaki sauce

Seltz & Lemon

TOTAL WHITE

White coffee, coconut, cocoa 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 5 PORTATE

Five-courses tasting menu

110 per person

PERCORSO VEGETARIANO

Five-courses vegetarian tasting menu

100 per person

PERCORSO 4 PORTATE

Four-courses tasting menu

100 per person

*Available only saturday and sunday for lunch

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, almond, mandarin and sea urchins 40

CEVICHE DI RICCIOLA

Amberjack "ceviche", citrus, vegetables and fruits 36

CAPASANTA

Scallop, corn, chicken jus and caviar 40

SCAMPO

Langoustine, Jerusalem artichoke, foie gras sauce and truffle 36

IL MIO UOVO CROCCANTE

Crunchy poached egg, mulberries and provola cheese 30

FIRST COURSES

RAVIOLO

Handmade raviolo, tuna "genovese" sauce, "caciocavallo" cheese and spicy Nero d'Avola wine 38

IL TORTELLO 40 TUORLI

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

UN ARANCINO A MILANO

Saffron risotto, beef "ossobuco" and citrus toasted breadcrumbs 34

SPAGHETTO

Durum "spaghettl", octopus ragout, broccoli, pork popcorn and lemon 34

MAIN COURSES

ASTICE DAL MIO VIAGGIO IN BRASILE

Lobster, curry, peanuts and orange 48

VENTRESCA DI TONNO* ALLA BRACE

Tuna belly, smoked eggplant and teriyaki sauce 38

MANZO AL GREEN EGG

Beef filet, artichoke, choron sauce and Porto jus 40

IL MAIALINO IN DUE CONSISTENZE

Pork, mustard, honey, chicory and candied chili
Pulled pork, barbecue sauce and red cabbage 38

GUANCIA DI VITELLO

Veal cheek, jerusalem artichoke, confit shallow and truffle sauce 36

* 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