



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 'Giuseppe Raciti', located in the center of the page.

Lo Chef di cucina
Giuseppe Raciti

Al mio fianco in cucina
Bruno Agatino
Rosita Cavallaro
Giuseppe Ferlito

Il nostro pasticciere
Mario Cortese

Il responsabile di sala
Piero Gangemi

Al suo fianco in sala
Andrea Massimino
Marco Panebianco
Agata Rao

Il nostro Sommelier
Daniele Forzisi

IL PERCORSO

Sette portate scelte a sorpresa dallo chef, per comprendere la filosofia della nostra cucina

140 a persona

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo.

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

... DI TERRA

Aperitivo “da mangiare con le mani”

Benvenuto dello chef

BATTUTO DI VITELLINA

salsa tartara liquida, patata e paprika dolce
26

UOVO POCHE' CROCCANTE

provola dolce e gelsi rossi
24

TORTELLI

al parmigiano reggiano, amarena e tartufo
28

MAIALINO ARROSTO

cipollotto e salsa kabayaki
32

Pre dessert

CIOCCOLATO, VANIGLIA, FRUTTI ROSSI

16

Piccola pasticceria

100 a persona menù degustazione

Il menù degustazione è consigliato a tutto il tavolo

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

... DI MARE

Aperitivo “da mangiare con le mani”

Benvenuto dello chef

GAMBERO ROSSO*
yogurt, mandarino candito e caviale
30

SCAMPO*
pomodoro, fragola e robiola di capra
30

TAGLIATELLE
limone, zucchine verdi, burrata e ricci di mare*
30

TONNO “IN CARROZZA”
melanzana fondente, misticanza e lampone
32

Pre dessert

TE' MATCHA, LIMONE E MENTA
16

Piccola pasticceria

120 a persona menù degustazione

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo

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

RICORDI VIAGGI ESPERIENZE

Aperitivo “da mangiare con le mani”

Benvenuto dello chef

MESSICO

Ceviche di ricciola, avocado, limone,
cipolla rossa e pomodoro
30

Tortilla di astice “arrosto”, anacardi,
curry, lemon grass e peperoncino
32

MILANO “omaggio al maestro Ezio Santin”

Risotto carnaroli, zafferano,
crudo e cotto di pesci e crostacei e limone
34

SVIZZERA

Filetto alla Rossini, jus di vitello,
scaloppa di foie gras e tartufo
36

Pre dessert

BRASILE

Cioccolato bianco, mango, frutto della passione,
lime e cocco
16

Piccola Pasticceria

130 a persona menù degustazione

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo

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

*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 your
gastronomical dreams

The Chef
Giuseppe Raciti

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

The pastry Chef
Mario Cortese

The restaurant Chief
Piero Gangemi

By his side
Andrea Massimino
Marco Panebianco
Agata Rao

Our Sommelier
Daniele Forzisi

IL PERCORSO

Seven courses chosen by our chef, to understand the pure philosophy of our cuisine.

140 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.

... DI MARE

Our finger foods appetizer

Chef's welcome

GAMBERO ROSSO

Raw red prawn*, yogurt, candied mandarin and caviar
30

SCAMPO

Raw langoustine*, tomato, strawberry
and goat robiola cheese
30

TAGLIATELLE

Handmade tagliatelle lemon flavored, green zucchini,
burrata cheese and sea urchins*
30

TONNO "IN CARROZZA"

Crisp tuna fish, baked eggplant, mixed salad
and raspberry
32

Predessert

MATCHA TEA, LEMON AND MINT

16

Petit four

Tasting menù 120 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.*

... DI TERRA

Our finger foods appetizer

Chef's welcome

BATTUTO DI VITELLINA

Veal tartare, liquid tartar sauce, potato
and sweet paprika
26

UOVO POCHE' CROCCANTE

Crunchy poached egg, sweet provola cheese
and red mulberries
24

TORTELLLO

Handmade tortello filled parmesan cheese,
black cherry and truffle
28

MAIALINO*

Roasted pig, spring onion and kabayaki sauce
32

Pre dessert

CIOCCOLATO, VANIGLIA, FRUTTI ROSSI

Chocolate, tonka bean, vanilla, and berries
16

Petit four

Tasting menù 100 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.*

RICORDI VIAGGI ESPERIENZE

Our finger foods Appetizer

Chef's welcome

MESSICO

Amberjack ceviche, avocado, lemon, red onion and tomato

30

Roasted lobster tortilla, cashews, curry, lemon grass and chilli pepper

32

MILANO "OMAGGIO AL MAESTRO EZIO SANTIN"

Carnaroli rice, saffron, raw and cooked fishes and shell fish and lemon

34

SVIZZERA

Rossini style beef fillet, veal jus, foie gras escalope and truffle

36

Pre dessert

BRASILE

White chocolate, mango, passion fruit, lime and coconut

16

Petit four

Tasting menù 130 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.

* 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

