

Nella cucina di Z A S H
c'è tutta la ***mia passione:***
accendere curiosità
culinarie
e soddisfare piccoli sogni
gastronomici.

A stylized, handwritten signature in black ink, appearing to read 'ZASH' with a large, looping flourish.

*Non si può pensare bene,
amare bene,
dormire bene
se non si ha mangiato bene!*

Virginia Woolf

Lo Chef di cucina
Giuseppe Raciti

Al mio fianco in cucina
Bruno Agatino,
Rosita Cavallaro
Marco Sciacca

Il responsabile di sala
Giuseppe Romeo

Al suo fianco in sala
Giulia Manfrè
Marco Panebianco

Il nostro Sommelier
Daniele Forzisi

ANTIPASTI

- €22 UOVO_2014
pochè croccante, composta di gelsi rossi, spuma di provola dolce e tartufo nero

- €22 TARTARE DI SCOTTONA_2018
olio alla cenere, *tuma* fritta e limone verdello

- €24 POLPO_2019
arrosto, panelle, crema di patate al rosmarino, aceto all'arancia e lardo

- €26 GAMBERO ROSSO*_2019
ricotta, ricci* e mandarino candito

*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

PRIMI

- €20 GNOCCHI ALLA GRATTUGGIA_2019
al sugo di maialino nero dei Nebrodi, albicocca e
anice stellato

- €24 PAPPARDELLE2019
alla carbonara di porcini e tartufo nero

- €24 CALAMARATA_2019
ceci, vongole veraci e pane *atturato* al lime e
finocchietto selvatico

- €24 RISOTTO _2019
mantecato con zucca gialla, capasanta* scottata e
anacardi al garam masala

SECONDI

- €24 TONNO_2019
cipolla rossa in agrodolce, finocchio brasato, vino
cotto e cannella

- €26 CERNIA_2019
arrosto, salsa maltese, cime di rapa e gambero
rosso*

- €28 PLUMA DI MAIALINO IBERICO_2017
maialino* iberico cotto a bassa temperatura,
ketchup di lamponi e cipollotto alla brace

- €34 FILETTO ALLA ROSSINI_2018
Scaloppa di foie gras*, jus di vitello e tartufo nero

I PERCORSI

1 Passione Carne

TARTARE DI SCOTTONA_2018

Olio alla cenere, *tuma* fritta e limone verdello

GNOCCHI ALLA GRATTUGGIA_2019

al sugo di maialino nero dei Nebrodi, albicocca e anice stellato

PLUMA DI MAIALINO IBERICO_2017

maialino* iberico cotto a bassa temperatura, ketchup di lamponi e cipollotto alla brace

TORTINA ALLA RICOTTA_2019

marzapane, pasta di nocciola e gelato al pistacchio

€ 80 a persona

Il menu degustazione viene servito per almeno 2 persone e deve essere uguale per tutti i commensali

I PERCORSI

2 MARE

GAMBERO ROSSO*_2019
ricotta, ricci e mandarino candito

CALAMARATA_2019
ceci, vongole veraci e pane *atturato* al lime e
finocchietto selvatico

TONNO_2019
cipolla rossa in agrodolce, finocchio brasato, vino
cotto e cannella

LAMPONE E YOGURT
zuppetta di lamponi, gelato allo yogurt, biscotto
"900", olio e sale Maldon

€ 85 a persona

Il menu degustazione viene servito per almeno 2
persone e deve essere uguale per tutti i commensali

I PERCORSI

3 TARTUFO

UOVO_2014

pochè croccante, composta di gelsi rossi, spuma di provola dolce e tartufo nero

PAPPARDELLE_2019

alla carbonara di porcini e tartufo nero

FILETTO ALLA ROSSINI_2018

Scaloppa di foie gras*, jus di vitello e tartufo nero

TOTAL WHITE_2019

cocco, caffè bianco e meringhe

€ 90 a persona

Il menu degustazione viene servito per almeno 2 persone e deve essere uguale per tutti i commensali

“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 'R. Zash', with a stylized, cursive font.

*You cannot think well,
love well, rest well
if you have not eaten well!*

Virginia Woolf

The chef

Giuseppe Raciti

By my side in the kitchen

Bruno Agatino,
Rosita Cavallaro
Marco Sciacca

The restaurant Chief

Giuseppe Romeo

By his side

Giulia Manfrè
Marco Panebianco

Our Sommelier

Daniele Forzisi

STARTERS

- €22 UOVO_2014
crunchy poached egg, red mulberries compote,
sweet provola cheese and black truffle
- €22 TARTARE DI SCOTTONA_2018
scottona Veal tartare with ashes oil, fried *tuma*
cheese and verdello lemon
- €24 POLPO_2019
roasted octopus with *chickpea fritters*, rosemary
flavoured potato cream, orange scented vinegar
and lard
- €26 GAMBERO ROSSO_2019
red prawns* with ricotta cheese, sea urchins * and
candied mandarin

* 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

PASTA & RICE

- €20 GNOCCHI ALLA GRATTUGGIA_2019
gnocchi with black pig ragout sauce, apricot and star anise
- €24 PAPPARDELLE_2019
pappardelle pasta with mushroom carbonara sauce and black truffle
- €24 CALAMARATA_2019
large macaroni pasta with chickpeas, wild clams and toasted bread crumbs with lime scent and wild fennel
- €24 RISOTTO_2019
risotto with yellow pumpkin, seared scallops* and cashew nuts with garam masala

SECONDI

- €24 TONNO_2019
tuna with sweet & sour red onion, braised fennel,
cooked wine and cinnamon

- €26 CERNIA_2019
roasted grouper, Maltese sauce, turnips tops and
red prawns*

- €28 PLUMA DI MAIALINO IBERICO_2017
Iberian pork Pluma* cooked at low temperature,
raspberry ketchup and grilled spring onion

- €34 FILETTO ALLA ROSSINI _2018
fillet of beef with foie gras*, veal jus and black
truffle

SET MENU

1 Passione Carne

TARTARE DI SCOTTONA_2018

scottona Veal tartare with ashes oil, fried *tuma* cheese and *verdello* lemon

GNOCCHI ALLA GRATTUGGIA_2019

gnocchi with black pig ragout sauce, apricot and star anise

PLUMA DI MAIALINO IBERICO_2017

Iberian pork Pluma* cooked at low temperature, raspberry ketchup and grilled spring onion

TORTINA DI RICOTTA_2019

ricotta tartlet with marzipan, hazelnut paste and pistachio ice cream

€ 80 per person

The Chef's set menus are served for minimum 2 guests and must be the same for all diners

SET MENU

2 Mare

GAMBERO ROSSO_2019

red prawns* with ricotta cheese, sea urchins and candied mandarin

CALAMARATA_2019

large macaroni pasta with chickpeas, wild clams and toasted bread crumbs with lime scent and wild fennel

TONNO_2019

tuna with sweet & sour red onion, braised fennel, cooked wine and cinnamon

LAMPONE E YOGURT_2019

raspberries soup, yogurt ice cream, "900" biscuit, oil and Maldon salt

€ 85 per person

The Chef's set menus are served for minimum 2 guests and must be the same for all diners

SET MENU

3 Tartufo

UOVO_2014

crunchy poached egg, red mulberries compote,
sweet provola cheese and black truffle

PAPPARDELLE_2019

pappardelle pasta with mushroom carbonara sauce
and black truffle

FILETTO ALLA ROSSINI _2018

fillet of beef with foie gras*, veal jus and black
truffle

TOTAL WHITE_2019

coconut, white coffee and meringues

€ 90 per person

The Chef's set menus are served for minimum 2 guests
and must be the same for all diners