



*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
Marco Sciacca

Il responsabile di sala
Giuseppe Romeo

Al suo fianco in sala
Giulia Manfrè
Marco Panebianco

Il nostro Sommelier
Daniele Forzisi

IL PERCORSO

sette o cinque portate scelte a sorpresa dallo chef,
per comprendere la filosofia della nostra cucina

140 o 110 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

GAMBERO ROSSO* _2019
ricotta, ricci e mandarino candito

ELICONI
al sugo di ventresca di tonno*, caciocavallo e pane
«atturato» alle erbe

RICCIOLA
cime di rapa, maionese all'acciuga e crumble di
taralli ai semi di finocchio

2019 SICILIA
semifreddo alla ricotta, marmellata di limone,
cremoso alla nocciola e croccante al miele di sulla e
semi di sesamo

80 a persona

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo

...DI TERRA

TARTARE

scottona siciliana, formaggio di capra, pane croccante, tartufo nero e lamponi

UOVO

in camicia croccante, composta di gelsi rossi e spuma di provola dolce

RISOTTO

mantecato al parmigiano reggiano, pasta di nocciola, fungo cardoncelli e cenere di cipolla

FILETTO

bernese al pepe verde, jus all'amarena e bietole

2019 CIOCCOLATO

biscuit al cacao, crumble al cioccolato al latte 55%, arachidi salati e gelato al mandarino

100 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 TARTARE
scottona siciliana, formaggio di capra, pane
croccante, tartufo nero e lamponi
- 26 GAMBERO ROSSO*
ricotta, ricci di mare* e mandarino candito
- 30 ECLISSI DI ASTICE*
battuto di astice cotto, maionese alla vaniglia,
limone e barbabietola rossa
- 35 WAGYU GIAPPONESE
carpaccio scottato, citronette all'aceto di riso,
agrumi e germogli

PRIMI

- 20 RISOTTO
mantecato al parmigiano reggiano, pasta di
nociola, fungo cardoncelli e cenere di cipolla

- 24 ELICONI
al sugo di ventresca di tonno*, caciocavallo e pane
«atturato» alle erbe

- 26 TAGLIATELLE
broccoletti, gambero rosso*, ricotta e limone
candito

- 26 RAVIOLO
stracotto di maialino, scampo*, mela e cioccolato
Xocopili

SECONDI

- 30 TONNO "ROSSINI"
sgaloppa di foie gras*, jus di vitello al marsala e
tartufo nero

- 26 RICCIOLA
cime di rapa, maionese all'acciuga e crumble di
taralli ai semi di finocchio

- 28 PLUMA*
ketchup di lamponi e cipollotto alla brace

- 34 FILETTO
Bernese al pepe verde, jus all'amarena e bietole

*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*

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Giuseppe Raciti', located in the center of the page.

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

IL PERCORSO

seven or five courses chosen by our chef, to understand the pure philosophy of our cuisine

140 or 110 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_2019

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

ELICONI

helix pasta with ventresca tuna* sauce, caciocavallo cheese and herbs flavoured toasted

RICCIOLA

amberjack with turnip greens, anchovy mayonnaise and taralli crumble with fennel seed

2019 SICILIA

Ricotta parfait, lemon jam, hazelnut cream and crunchy sesame seeds and sulla honey

80 per person

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

...DI TERRA

TARTARE

Sicilian Scottona tartar, goat cheese, crisp bread, black truffle and raspberries

UOVO

crunchy poached egg, compote of red mulberries and sweet potato foam

RISOTTO

creamed risotto with Parmesan cheese, hazelnut paste, cardoncelli mushroom and onion ash

FILETTO

of beef with green pepper Bernese sauce, black cherry jus and chards

2019 CHOCOLATE

Cocoa flavoured biscuit, 55% milk chocolate crumble, salted peanut and mandarin ice cream

100 per person

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

STARTERS

- 22 **UOVO**
crunchy poached egg, compote of red mulberries
and sweet potato foam
- 24 **TARTARE**
Sicilian Scottona tartar, goat cheese, crisp bread,
black truffle and raspberries
- 26 **GAMBERO ROSSO***
red prawn*, ricotta cheese, sea urchins and
candied mandarin
- 30 **ECLISSI DI ASTICE***
beaten of cooked lobster*, vanilla mayonnaise,
lemon and red baba beet
- 35 **WAGYU GIAPPONESE**
seared carpaccio, rice vinegar citronette, citrus
fruits and sprout

PASTA & RICE

- 20 RISOTTO
creamed risotto with Parmesan cheese, hazelnut paste, cardoncelli mushroom and onion ash

- 24 ELICONI
helix pasta with ventresca tuna* sauce, caciocavallo cheese and herbs flavoured toasted

- 26 TAGLIATELLE
broccoli's tops, red prawn*, ricotta and candied lemon

- 26 RAVIOLO
pasta filled with stewed pork, Norway lobster*, apple and Xocopili chocolate

MAIN COURSE

- 28 PLUMA*
Pork Pluma with raspberry ketchup and grilled
spring onion
- 34 FILETTO
of beef with green pepper Bernese sauce, black
cherry jus and chards
- 26 RICCIOLA
Amberjack with turnip greens, anchovy
mayonnaise and taralli crumble with fennel seed
- 30 TONNO "ROSSINI"
Tuna fish, foie gras* escalope, veal jus with
marsala and black truffle

* 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