



*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.

Lo Chef di cucina
Giuseppe Raciti

Al mio fianco in cucina
Bruno Agatino
Rosita Cavallaro
Marco Sciacca

Il responsabile di sala
Piero Gangemi

Al suo fianco in sala
Giulia Manfrè
Andrea Massimino
Marco Panebianco

Il nostro Sommelier
Daniele Forzisi

IL PERCORSO

otto o sei portate a sorpresa scelte dallo chef, per comprendere la filosofia della nostra cucina

120 o 90 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*

pomodoro, fragola, robiola di capra girgentana e basilico

ASTICE* POCHE'

avocado, limone, mango e curry rosso

MEZZI PACCHERI MANCINI

sugo rosso di tonno leggermente piccante, melanzane viola, mozzarella di bufala e pane "atturrato" all'origano

RICCIOLA

melanzana fondente, salsa all' arancia rossa e lemon grass

CIOCCOLATO BIANCO

crumble al pistacchio, mousse al cioccolato bianco, granita alla pesca e coulis di mango

80 a persona

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo

...DI TERRA

BATTUTO

scottona siciliana, patata, panna acida e caviale

UOVO

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

TAGLIATELLE

burro di bufala, limone verdello e rosmarino

PLUMA*

maialino iberico, barbecue di peperoni, paprika e cipollotto alla brace

TENERELLA

gateau al cioccolato fondente 72%, frutto della passione e gelato al cocco

70 a persona

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo

ANTIPASTI

- 20 **UOVO**
in camicia croccante, composta di gelsi rossi e spuma di provola dolce
- 22 **BATTUTO**
scottona siciliana, panna acida e caviale
- 24 **GAMBERO ROSSO***
pomodoro, fragola, robiola di capra girgentana e basilico
- 28 **ASTICE* POCHE'**
avocado, limone, mango e curry rosso

PRIMI

- 28 **RISOTTO**
mantecato allo zafferano ennese, cotto e crudo di
pesci e crostacei* e jus di vitello al limone
- 24 **MEZZI PACCHERI MANCINI**
al sugo di tonno leggermente piccante, melanzane
viola, mozzarella di bufala e pane «atturrato»
all'origano
- 26 **RAVIOLI**
ripieni di patate, dragoncello e scamorza affumicata,
astice* e bisque aromatizzata all'anice stellato e
arancia

SECONDI

- 30 **PLUMA***
maialino iberico, barbecue di peperoni rossi, paprika e cipollotto alla brace
- 26 **FILETTO**
manzo, patata cotta alla cenere, cipolla rossa confit e jus all'aceto
- 28 **RICCIOLA**
Melanzana fondente, riduzione di arancia rossa e lemon grass

*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

DOLCI

- 12 **SFOGLIA, SFOGLIA, SFOGLIA ...**
panna chantilly, fragole, aceto balsamico e gelato alla vaniglia
- 12 **TENERELLA**
gateau al cioccolato fondente 72%, frutto della passione e gelato al cocco
- 12 **CIOCCOLATO BIANCO**
crumble al pistacchio, mousse al cioccolato bianco, granita alla pesca e coulis di mango