



*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  
**Piero Gangemi**

Al suo fianco in sala  
**Andrea Massimino**  
**Marco Panebianco**

Il nostro Sommelier  
**Daniele Forzisi**

# IL PERCORSO

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

*130 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

- 26 **CRUDO DI GAMBERO ROSSO\***  
Mandorle, mandarino, ricci di mare
- 30 **ASTICE ARROSTO**  
Topinambur, vaniglia, caviale e limone
- 28 **TAGLIATELLE**  
Zucca gialla, scampo, arancia e pistacchio
- 28 **RICCIOLA**  
Cime di rapa, vongole e pane alle erbe
- 14 **TARTUFO «FRITTO»**  
Ricotta, nocciola, arancia e cannella

*100 a persona*

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo

## ...DI TERRA

- 22 **BATTUTO DI FILETTO DI MANZO**  
Parmigiano, amarena, barbabietola e tartufo
- 24 **UOVO POCHE' CROCCANTE**  
Provola dolce e gelsi rossi
- 26 **RISOTTO CARNAROLI**  
Castagne, Vastedda del Belice, lardo, rosmarino e tartufo
- 30 **MAIALINO**  
Cipollotto, sale alla vaniglia e aglio nero
- 14 **CIOCCOLATO**  
Cardamomo, mandarino e caffè

*90 a persona*

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo

\*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 below the quote.

The chef  
**Giuseppe Raciti**

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

The restaurant Chief  
**Piero Gangemi**

By his side  
**Andrea Massimino**  
**Marco Panebianco**

Our Sommelier  
**Daniele Forzisi**

ENGLISH

# IL PERCORSO

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

*130 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

- 26 **GAMBERO ROSSO\***  
Red prawn\* from Mazara, almonds, mandarin and sea urchins
- 30 **ASTICE ARROSTO**  
Roasted lobster, jerusalem artichoke, vanilla, caviar and lemon
- 28 **TAGLIATELLE**  
Handmade tagliatelle pasta, yellow pumpkin, langoustine, orange and pistachio
- 28 **RICCIOLA**  
Browned amberjack, turnip greens, clams and toasted breadcrumbs with aromatic herbs flavoured
- 14 **TARTUFO «FRITTO»**  
Fried sweet truffle filled with ricotta cheese, hazelnut, orange e cinnamon

*100 per person*

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



## ...DI TERRA

- 24 **BATTUTO DI FILETTO DI MANZO**  
Beef tartare, parmesan cheese, black cherry,  
beet and truffle
- 22 **UOVO**  
Crunchy poached egg, sweet cow “provola” cheese  
and mulberries compote
- 26 **RISOTTO**  
Carnaroli risotto, chestnuts, Vastedda del Belice  
cheese, lard, rosemary and truffle
- 30 **MAIALINO**  
Pig cooked at low temperature, spring onion,  
vanilla salt and black garlic
- 14 **CIOCCOLATO**  
Chocolate, cardamom, mandarin and coffee

*90 per person*

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

\* 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