



*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', written in a cursive style.

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  
Alexio Pavone

Il nostro Sommelier  
Daniele Forzisi

Il nostro Barman  
Alberto Paternò

# IL PERCORSO

Sette portate scelte a sorpresa dallo chef,  
tra cucina del territorio, italiana e del mondo.

*140 a persona*

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo.

*Invitiamo i nostri ospiti di 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

TATAKI DI MANZO  
salsa bernese e lamponi 30

UOVO POCHE' CROCCANTE  
provola dolce e gelsi rossi 24

TORTELLO DI PASTA ALL'UOVO  
caciocavallo, amarena e grue' di cacao 28

MAIALINO\*  
salsa kabayaki e cipollotto 34

Pre-dessert

MIELE, LATTE, FIENO 16

Piccola pasticceria

Menù in degustazione 100 euro

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo.

*Invitiamo i nostri ospiti di 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

CRUDO DI GAMBERO ROSSO\*  
latte di cocco, mandarino verde e ricci di mare 30

ASTICE\*  
cime di rapa, scamorza, sambal e lime 34

SPAGHETTI DI PASTA FRESCA  
bisque all'anice stellato, crudo di scampo  
e arancia 32

BRANZINO  
patata, vongole, olio alla cenere e limone 34

Pre-dessert

LIMONE, VERBENA, LIQUIRIZIA 16

Piccola pasticceria

Menù in degustazione 120 euro

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo.

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

## ... CAVIALE e TARTUFO

“UMAMI, CLOROFILLA, SOTTOBOSCO”

I colori accesi di stagione e le aromatiche ombre del sottobosco ispirano inedite texture e gli accenti salmastri. Contrasti e suggestioni.

Aperitivo “da mangiare con le mani”

Benvenuto dello chef

<b>PATATA</b> uova e caviale	26
<b>PORCINI</b> parmigiano, frutti rossi e tartufo	28
<b>PACCHERI</b> limone, zafferano e caviale	28
<b>FUSILLONI</b> salsa soubise, aceto balsamico e tartufo	28
<b>ZUCCA</b> passito, foie gras, nocciole e tartufo	32
Pre-dessert	
<b>RUCOLA, PISTACCHIO, YOGURT, CAVIALE</b>	16
Piccola Pasticceria	

Menù in degustazione 130 euro

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo

*Invitiamo i nostri ospiti di 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*

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Raciti', located below the quote.

The Chef  
Giuseppe Raciti

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

The pastry Chef  
Mario Cortese

The restaurant Chief  
Piero Gangemi

By his side  
Andrea Massimino  
Marco Panebianco  
Alexio Pavone

Our Sommelier  
Daniele Forzisi

Our Barman  
Alberto Paternò

# 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 TERRA

Our finger foods appetizer

Chef's welcome

### TATAKI DI MANZO

Beef Tataki, bernaise sauce and raspberries 30

### UOVO POCHE' CROCCANTE

Crunchy poached egg, sweet provola cheese and red mulberries 24

### TORTELLO DI PASTA ALL'UOVO

Handmade egg tortello, caciocavallo cheese, black cherry and cocoa grue' 28

### MAIALINO\*

Roasted pig, kabayaki sauce and spring onion 34

Pre-dessert

### MIELE, LATTE, FIENO

Honey, milk, hay 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.*

## ... DI MARE

Our finger foods appetizer

Chef's welcome

### CRUDO DI GAMBERO ROSSO\*

Raw red prawn\*, coconut milk, green mandarin  
and sea urchins 30

### ASTICE\*

Seared lobster, turnips greens, scamorza cheese,  
sambala sauce and lime 34

### SPAGHETTI DI PASTA FRESCA

Handmade spaghetti, star anise bisque,  
raw langoustine and orange 32

### BRANZINO

Seared seabass, potato, ash infused evo oil  
and lemon 34

Pre-dessert

### LIMONE, VERBENA, LIQUIRIZIA

Lemon, verbena, licorice 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.*

## ... CAVIALE e TARTUFO

“UMAMI, CHLOPHYLL, UNDERGROWTH”

The bright colors of the season and the aromatic shadows of the undergrowth inspire new texture and brackish accents. Contrasts and suggestions.

Our finger foods

appetizer

Chef's welcome

### PATATA

Potato, eggs and caviar

26

### PORCINI

Porcini mushrooms, parmesan cheese, red fruits and truffle

28

### PACCHERI

Durum wheat paccheri pasta, lemon, saffron and caviar

28

### FUSILLONI

Durum wheat fusilloni pasta, soubise sauce, balsamic vinegar and truffle

28

### ZUCCA

Pumpkin, “passito” wine, foie gras, hazelnuts and truffle

32

Pre-dessert

### RUCOLA, PISTACCHIO, YOGURT, CAVIALE

Rocket, pistachio, yogurt, caviar

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

