



*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
Daniele Patanè

Il nostro pasticcere
Mario Cortese

Il responsabile di sala
Piero Gangemi

Al suo fianco in sala
Andrea Massimino
Marco Panebianco

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

BATTUTO DI VITELLINA

salsa caesar, patata e paprika

30

UOVO POCHE' CROCCANTE

provola dolce e gelsi rossi

24

TORTELO DI PASTA ALL'UOVO

caciocavallo, amarena e grue' di cacao

28

MAIALINO*

salsa kabayaki, cicoria 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*
melograno, yogurt, mandarino e caviale 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

RICOTTA, MANDARINO, PISTACCHIO 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

PATATA

uova e caviale 26

PORCINI

parmigiano, frutti rossi e tartufo 28

PACCHERI

limone, zafferano e caviale 28

FUSILLONI

salsa soubise, aceto balsamico e tartufo 28

ZUCCA

passito, foie gras, nocciole e tartufo 32

Pre-dessert

CIOCCOLATO, CARMELLO, NOCCIOLA 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*

The Chef
Giuseppe Raciti

By my side in the kitchen
Bruno Agatino
Rosita Cavallaro
Daniele Patanè

The pastry Chef
Mario Cortese

The restaurant Chief
Piero Gangemi

By his side
Andrea Massimino
Marco Panebianco

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

BATTUTO DI VITELLINA

Veal tartare, caesar sauce, potato and paprika

30

UOVO POCHE' CROCCANTE

Crunchy poached egg, sweet provola cheese
and red mulberries

24

TORTELLI DI PASTA ALL'UOVO

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

28

MAIALINO*

Roasted pig, kabayaki sauce, cicory
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*, pomegranate, yogurt, mandarin and caviar

30

ASTICE*

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

SPAGHETTI DI PASTA FRESCA

Handmade spaghetti, star anise bisque, raw langoustine and orange

32

BRANZINO

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

34

Pre-dessert

RICOTTA, MANDARINO, PISTACCHIO

Sheep ricotta cheese, mandarin, pistachio

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

CIOCCOLATO, CAMELLO, NOCCIOLA

Dark chocolate, caramel, hazelnut 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 euro

