



*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 below the introductory text.

Lo Chef di cucina
Giuseppe Raciti

Al mio fianco in cucina
Bruno Agatino
Rosita Cavallaro
Daniele Patanè

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

Street food “da mangiare con le mani”

Benvenuto dello chef

GUANCIA DI MANZO

topinanmbur, carciofi, vino rosso, anice stellato e cannella

28

UOVO POCHE' CROCCANTE

provola dolce e gelsi rossi

26

TORTELLI DI PASTA ALL'UOVO

caciocavallo ragusano, amarena e tartufo nero

30

MAIALINO*

salsa teriyaki, cipollotto e cime di rapa

34

Coccola dolce

CIOCCOLATO

Latte, nocciola, frutti rossi e cardamomo

16

Piccola pasticceria

Menù in degustazione 110 euro

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo.

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

... DI MARE

Street food “da mangiare con le mani”

Benvenuto dello chef

CRUDO DI GAMBERO ROSSO*

mela verde, sedano, yuzu e wasabi 32

CAPASANTA

cavolfiore, vaniglia, lime e bottarga tonno 30

CAVATELLI “FATTI A MANO”

patata, astice, “cavolicelli”, miele e peperoncino 34

BRANZINO

verza, frutti di mare, zenzero 36

Coccola dolce

AGRUMI

arancia, ricotta, mandarino e 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.

... IN GIRO PER L'ITALIA

Street food “da mangiare con le mani”

Benvenuto dello chef

SICILIA

Macco di fave, robiola di capra e ricci di mare* 24

CAMPANIA “la pizza”

Tartara di vitello, olio alla cenere, scamorza,
pomodoro e origano 28

TOSCANA

Scampo*, fagiolo borlotto, lardo e cavolo nero 30

EMILIA ROMAGNA

Lasagnetta di pasta all'uovo, ragù al coltello
di agnello, riduzione di lambrusco speziato
e parmigiano reggiano 32

LOMBARDIA

Milanese di vitello, gorgonzola,
giardiniera di ortaggi in agrodolce e lampone 34

Coccola dolce

VENETO

Mascarpone, caffè, fava tonka e meringa 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 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

GUANCIA DI MANZO

Beef cheek, Jerusalem artichoke, red wine, artichokes, star anise and cinnamon

28

UOVO POCHE' CROCCANTE

Crunchy poached egg, sweet provola cheese and red mulberries

26

TORTELLO DI PASTA ALL'UOVO

Handmade egg tortello pasta, caciocavallo cheese, black cherry and black truffle

30

MAIALINO*

Roasted pig, teriyaki sauce, turnip greens and spring onion

34

Pre-dessert

CIOCCOLATO

Chocolate, milk, hazelnut, berries and cardamom

16

Petit four

Tasting menu 110 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

GAMBERO ROSSO*

Raw red prawn*, green apple, celery, yuzu,
and wasabi

32

CAPASANTA

Scallop, cauliflower, vanilla, lime and tuna roe

30

CAVATELLI "FATTI A MANO"

Handmade Cavatelli pasta, potato, lobster, honey,
chilli and "cavolicelli" sicilian vegetables

34

BRANZINO

Seared seabass, savoy cabbage, sea food
and ginger

36

Pre-dessert

AGRUMI

Orange, sweet ricotta cheese, mandarin
and pistacho

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.*

...IN GIRO PER L'ITALIA

Our finger foods appetizer

Chef's welcome

SICILIA

Broad bean cream "macco di fave", goat robiola cheese and sea urchins*

24

CAMPANIA "la pizza"

Veal tartare, ash infused olive oil, scamorza cheese, tomato and oregano

28

TOSCANA

Langoustine*, borlotto bean, lard and black cabbage

30

EMILIA ROMAGNA

Homemade egg lasagnetta pasta, hand cutted lamb ragout, spicy Lambrusco wine reduction and parmesan cheese

28

LOMBARDIA

Veal Milanese cutlet, gorgonzola cheese, sweet and sour vegetables Giardiniera and raspberry

32

Pre-dessert

VENETO

Soft cheese Mascarpone, coffee, tonka bean and meringues

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. CE1169/11

Information on the presence of substances or products that cause allergies is available by contacting the service personnel

Cover 5 euro

Water 4 euro

