



*Nella cucina di Zash  
c'è tutta la mia passione:  
accendere curiosità culinarie  
e soddisfare piccoli  
sogni gastronomici*

Lo Chef di cucina  
Giuseppe Raciti

Al mio fianco in cucina  
Daniele Patanè  
Agatino Bruno  
Rosita Cavallaro  
Lorenzo DeTommaso

Il nostro pasticcere  
Alessandro Parisi

Il responsabile di sala  
Piero Gangemi

Al suo fianco in sala  
Aurora Ferro  
Vincenzo Castiglia  
Salvo Musumeci  
Alessia Pappalardo

Il nostro Sommelier  
Alessandro Mancuso

## IL PERCORSO

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

*160 a persona*

Il menu degustazione è consigliato a tutto il tavolo.

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

# ...DALLA TERRA

La mia visione di street food  
“da mangiare con le mani”

Il nostro benvenuto

## GUANCIA DI VITELLO

topinambur, vino rosso speziato  
e pop corn di maiale

32

## IL MIO UOVO

composta di gelsi rossi e provola dolce

28

## IL TORTELLO “40 TUORLI”

parmigiano reggiano, amarena  
e salsa al tartufo

36

## MAIALINO NERO

cavolo rosso, senape e miele

38

Pre-dessert

## CIOCCOLATO, MARDORLE E CAFFE’

18

“Come se fosse Domenica”

Menù in degustazione 120 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.*

## ...DALLA COSTA

La mia visione di street food  
"da mangiare con le mani"

Il nostro benvenuto

**TAGLIATELLA DI SEPPIA**  
piselli, ricci di mare e mandarino 38

**BACCALA'**  
cime di rapa, peperone, origano  
e pane all'acciuga 36

**RAVIOLO**  
patata, gambero rosso  
e jus di vitello ai funghi 40

**BRANZINO**  
ragu' di verdure, salsa champagne  
al dragoncello 38

Pre-dessert

**PISTACCHIO & ARANCIA** 18

"Come se fosse Domenica"

Menù in degustazione 130 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*

## ...MARE & MONTI

La mia visione di street food  
“da mangiare con le mani”

Il nostro benvenuto

### BATTUTO DI MANZO & GAMBERO DI NASSA

cavolo “trunzu di Aci”, maionese affumicata e caviale 40

### CAPESANTE “LARDELLATE”

fave, finocchietto selvatico e pecorino 34

### TAGLIATELLE “1320 KM DA MILANO”

Ragu’ sfilacciato di ossobuco e scampo in “cremolada” 40

### VENTRESCA DI TONNO

melanzana fondente, jus di vitello, soia, zenzero e lime 38

Pre-dessert

### “CICIULENA”

Carrubo, semi di sesamo e mela verde 18

“Come se fosse Domenica”

Menù in degustazione 140 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*

\*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  
Daniele Patanè  
Bruno Agatino  
Rosita Cavallaro  
Lorenzo De Tommaso

Our pastry chef  
Alessandro Parisi

The restaurant Chief  
Piero Gangemi

By his side  
Aurora Ferro  
Vincenzo Castiglia  
Salvo Musumeci  
Alessia Pappalardo

Our Sommelier  
Alessandro Mancuso

## IL PERCORSO

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

*160 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*



## ..DALLA TERRA

“My vision of street food”

Chef's welcome

### GUANCIA DI VITELLO

Braised veal cheek, Jerusalem artichoke,  
spicy red wine and puffed pork skin

32

### IL MIO UOVO

Crunchy poached egg, sweet provola cheese  
and red mulberries compote

28

### IL TORTELLO “40 TUORLI”

Handmade egg tortello, parmesan cheese,  
black cherry and truffle sauce

36

### MAIALINO NERO

Roasted black pig, red cabbage salad, mustard  
and honey sauce

38

Pre-dessert

### CIOCCOLATO, MANDORLE E CAFFE’

Chocolate, almonds and coffee

18

“Petit four”

*Tasting menu 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*

## ...DALLA COSTA

“My vision of street food”

Chef's welcome

### TAGLIATELLA DI SEPPIA

Cuttlefish tagliatella, peas, seaurchins  
and mandarin

38

### BACCALA'

Codfish, turnip greens, pepper  
and anchovy breadcrumbs

36

### RAVIOLO

Handmade egg raviolo, potato,  
red prawn and mushrooms veal jus

40

### BRANZINO

Baked seabass fillet, vegetables ragout,  
champagne sauce and tarragon

38

“Pre-dessert”

### PISTACCHIO & ARANCIA

Orange and pistachio

18

“Petit four”

*Tasting menu 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*

## ...MARE & MONTI

“My vision of street food”

Chef's welcome

**BATTUTO DI MANZO & GAMBERO DI NASSA**  
Beef tartare, “trunzu di aci” cabbage, red shirims,  
smoked mayonnaise and caviar 38

**CAPASANTA LARDELLATA**  
Larded scallop, broad beans, wild fennel  
and sheep pecorino cheese 34

**TAGLIATELLE “1320 KM DA MILANO”**  
Handmade tagliatelle, veal “osso buco” ragout,  
and “gremolada style” langoustine 40

**VENTRESCA DI TONNO**  
Roasted tuna belly, eggplant, veal jus, soy,  
ginger and lime 38

Pre-dessert

**CICIULENA**  
Carob, sesame seeds and green apple 18

“Petit four”

*Tasting menù 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.*

\* 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