



*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  
Daniele Patanè  
Agatino Bruno  
Rosita Cavallaro  
Lorenzo De Tommaso  
Carlo Pistarà

Il nostro pasticcere  
Alessandro Parisi

Il responsabile di sala  
Piero Gangemi

Al suo fianco in sala  
Aurora Ferro  
Salvo Musumeci  
Nawnit Rughoodoyal  
Alessia Pappalardo  
Daniela Lo castro  
Angela Rigano

Il nostro Sommelier  
Alessandro Mancuso

## IL PERCORSO...

### ... CHEF FAI TU

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.

### ... VEGETARIANO

Cinque portate a mano libera dello chef

*100 a persona*

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

## ... DALLA TERRA

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

Il benvenuto della cucina

### STEAK TARTARE

in stile Caesar salad

### IL MIO UOVO

composta di gelsi rossi e provola dolce

### IL TORTELLO "40 TUORLI"

parmigiano, amarena  
e salsa al tartufo

### MAIALINO... "IN DUE VERSIONI"

Pak-choi, mango e salsa teriyaki  
Pulled pork, salsa barbecue e cavolo cappuccio

Pre-dessert

### CICIULENA "omaggio ad Aurora"

Carrubo, sesamo e albicocca

"Come se fosse Domenica"

Menù in degustazione 120 euro

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

## ... DALLA COSTA

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

Il benvenuto della cucina

### CARPACCIO DI CAPASANTA

fragola, bottarga di tonno e lime

### BACCALA'

guazzetto di frutti di mare, salsa pil pil  
e origano

### LINGUINE DI PASTA FRESCA

tenerumi, limone, gambero rosso e ricci di mare

### BRANZINO

patata, spinaci, caviale e salsa champagne

Pre-dessert

### PESCA, MANDORLA, POMPELMO E SAMBUCO

"Come se fosse Domenica"

Menù in degustazione 130 euro

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

## ... CONTAMINAZIONI

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

Il benvenuto della cucina

### CRUDO DI RICCIOLA

cavolo "trunzu", maionese affumicata,  
salsa orientale e caviale

### ASTICE "COME UNO CHATEAUBRIAND"

salsa bernese, vegetali e jus di Paris

### RISOTTO AL PEPE VERDE

latte di cocco, basilico, scampo e ciliegia

### VENTRESCA DI TONNO AL GREEN EGG

pomodoro, cipolla rossa, limone, melanzana  
e salsa chimichurri

Pre-dessert

### WHISKY

Miele, noci e garam masala

"Come se fosse Domenica"

Menù in degustazione 140 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.*

## ... A LA CARTE

### ANTIPASTI

IL MIO UOVO composta di gelsi rossi e provola dolce	28
CARPACCIO DI CAPASANTA fragola, bottarga di tonno e lime	38
CRUDO DI RICCIOLA cavolo "trunzu", maionese affumicata, salsa orientale e caviale	40
ASTICE COME UNO CHATEAU-BRIAND salsa bernese, verdure e jus de Paris	60

### PRIMI PIATTI

TORTELLI "40 TUORLI" parmigiano, amarena e tartufo	34
LINGUINE DI PASTA FRESCA tenerumi, limone, gambero rosso e ricci di mare	38
RISOTTO AL PEPE VERDE latte di cocco, basilico, scampo e ciliegia	40
1318 KM DA MILANO Cavatelli allo zafferano, cotto e crudo di pesci e crostacei, fondo ristretto di pesci di scoglio, prezzemolo e limone (minimo per due persone)	90

### SECONDI PIATTI

MAIALINO "IN DUE VERSIONI" Pak-choi, mango e salsa teriyaki Pulled pork, salsa barbecue e cavolo cappuccio	40
VENTRESCA DI TONNO AL "GREEN EGG" pomodoro, cipolla rossa, limone, melanzana e salsa chimichurri	38
BRANZINO patata, spinaci, caviale e salsa champagne	42
WAGYU ROSSINI foie gras, tartufo e salsa périgueux	70

## DOLCI

### CICIULENA "OMAGGIO AD AURORA"

Carrubo, sesame e albicocca

18

### PESCA

Mandorle, arancia e sambuco

18

### MIELE

Whisky, noci e garam masala

18

### TIRAMISU'

Caffè, cacao, mascarpone e marsala

18

# I PIATTI DI MATTIA & DIANA

Prosciutto cotto o crudo e mozzarella	14
Crema di verdure del giorno	12
Pasta al pomodoro	14
Pasta al pesto	16
Tortellini panna e prosciutto	18
Cotoletta di vitello "alla palermitana" e patatine fritte	20
Branzino in panure aromatica e purea di patate	22
Battuta di vitello arrosto e patatine fritte	20
Gelato al cioccolato	6
Gelato alla vaniglia	6



\*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  
Agatino Bruno  
Rosita Cavallaro  
Lorenzo De Tommaso  
Carlo Pistarà

Our pastry chef  
Alessandro Parisi

The restaurant Chief  
Piero Gangemi

By his side  
Aurora Ferro  
Salvo Musumeci  
Nawnit Rughoodoyal  
Alessia Pappalardo  
Daniela Lo castro  
Angela Rigano

Our Sommelier  
Alessandro Mancuso

## IL PERCORSO...

### ... CHEF FAI TU

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

### ... VEGETARIANO

Vegetarian five courses tasting menu

*100 per person*

*We invite our guests to inform the dining room staff  
about any food intolerance or allergy before ordering*

## ..DALLA TERRA

“My street food version”

Chef's welcome

**STEAK TARTARE...** caesar salad style

**IL MIO UOVO**

Crunchy poached egg, sweet provola cheese  
and red mulberries compote

**IL TORTELLO “40 TUORLI”**

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

**MAIALINO NERO**

Roasted black pig, pack-choi,  
mango and teriyaki sauce

Pulled pork, barbecue sauce and red onion

Pre-dessert

**CICIULENA “omaggio ad Aurora”**

Carob, sesame and apricot

“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 street food version"

Chef's welcome

### CARPACCIO DI CAPASANTA

Raw scallop carpaccio, strawberry,  
tuna-roe bottarga and lime

### BACCALA'

Codfish, seafood soup, pil pil sauce and oregano

### RAVIOLO

Handmade linguine pasta, turnip top cream, lemon,  
red prawn and sea-urchins

### BRANZINO

Baked seabass fillet, potato, spinach,  
caviar and tarragon sauce

"Pre-dessert"

### PESCA, MANDORLA, POMPELMO E SAMBUCO

Peach, almond, grapefruit and elderflower

"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*

# ...MARE & MONTI

"My street food version"

Chef's welcome

## CRUDO DI RICCIOLA

Raw amberjack, sicilian "cavolo trunzu" cabbage, smoked mayonnaise, oriental sauce and caviar

## ASTICE COME UNO CHATEAUBRIAND

Lobster, bernaise sauce, vegetables and Paris jus

## RISOTTO AL PEPE VERDE

Green pepper risotto, coconut milk, basil, langoustine and cherry

## VENTRESCA DI TONNO AL GREEN EGG

Roasted tuna belly, tomato, red onion, eggplant and Chimichurri sauce

Pre-dessert

## MIELE

Honey, whisky, walnuts and Garam Masala

"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.*

## ... A LA CARTE

### ANTIPASTI

IL MIO UOVO Crunchy poached egg, provola cheese and mulberries	28
CARPACCIO DI CAPASANTA Scallop carpaccio, strawberry, tuna-roe bottarga and lime	38
CRUDO DI RICCIOLA cavolo "trunzu" cabbage, smoked mayo, oriental sauce and caviar	40
ASTICE COME UNO CHATEAU-BRIAND Lobster, bernaise sauce, vegetables and Paris jus	60

### PRIMI PIATTI

TORTELLLO "40 TUORLI" Egg tortello pasta, parmesan cheese, black cherry and truffle	34
LINGUINE DI PASTA FRESCA Turnip top, lemon, red prawn and sea-urchins	38
RISOTTO AL PEPE VERDE Green peppe risotto, coconut milk, basil, langoustine and cherry	40
1318 KM DA MILANO Homemade saffron cavatelli pasta, raw and cooked fishes and sheelfish, stone fish soup reduction, parsley and lemon (minimum for 2 person)	90

### SECONDI PIATTI

MAIALINO "IN DUE VERSIONI" Pig cooked at low temperature, pak-choi, mango and teriyaki Pulled pork, barbecue and cabbage	40
VENTRESCA DI TONNO AL "GREEN EGG" Roasted tuna belly, tomato, red onion, eggplant and Chimichurri sauce	38
BRANZINO Baked seabass, potato, spinach, caviar and tarragon sauce	42
WAGYU ROSSINI Wagyu Rossini style, foie gras, truffle and Pèrigueux sauce	70

## DOLCI

### CICIULENA "OMAGGIO AD AURORA"

Carob, sesame and apricot

18

### PESCA

Peach, almond, orange and elderflower

18

### MIELE

Honey, whisky, walnuts and Garam Masala

18

### TIRAMISU'

Coffee, cocoa, mascarpone cheese and Marsala

18



# I PIATTI DI MATTIA & DIANA

Parma ham or ham and mozzarella cheese	14
Cream of the day	12
Tomato sauce pasta	14
Basil pesto pasta	16
Sour cream and ham tortellini	18
Veal "cotoletta" breadcrumbs and fried potatoes	20
Baked seabass aromatic herbs panure and mashed potatoes	22
Roasted veal steak and fried potatoes	20
Chocolate ice-cream	6
Vanilla ice-cream	6

\* 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