



*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 that loops around the name.

Chef

Giuseppe Raciti

Al mio fianco in cucina

Daniele Patanè

Agatino Bruno

Francesco Amore

Carmen Sciacca

Davide Cantarella

Il pasticciere

Alessandro Parisi

Mâitre

Piero Gangemi

Al suo fianco in sala

Claudio Lupica

Salvo Musumeci

Alessio Longo

Emanuele Zappalà

Sommelier

Alessandro Mancuso

## PERCORSO "CLASSICI DI ZASH"

*"Il cuore pulsante di Zash attraverso alcuni dei suoi grandi classici:  
le icone della nostra tavola che continuano a emozionare, ieri come oggi."*

*Street food da mangiare con le mani*

### PANE & COMPANATICO

*Pagnotta di semola e olio Evo*

*Pane ai sette cereali e burro salato di Normandia*

*Pane "speciale"*

*Il benvenuto dalla Cucina*

2018 ROSA DI RICCIOLA € 40

*Avocado, mango, lime, barbabietola rossa, jalapeño*

(D)

2014 IL MIO UOVO CROCCANTE € 34

*Gelsi rossi, provola dolce*

(A - C - G)

2020 TAGLIOLINO OMAGGIO A "RENATO MAUGERI" € 45

*Salsa beurre blanc, limone verdello, erba cipollina, ricci di mare\**

(A - C - D - G - N)

2019 TONNO "ALLA BRACE" € 40

*Melanzana affumicata, cipolla rossa, pompelmo rosa, agrumi e soia*

(D - F - N)

2014 MAIALINO "SI FA UN DUE" € 40

*Arrosto con salsa senape e miele, bietole, peperoncino candito*

*Bao al vapore, pulled pork, cavolo rosso*

(A - L - N)

*Seltz al limone*

2015 TOTAL WHITE € 20

*Caffè bianco, cocco e meringa*

(C)

*Piccola pasticceria*

*Menù degustazione 140 euro*

*Il menù degustazione è previsto per l'intero tavolo.*

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

# PERCORSO “CONSISTENZE DI TARTUFO”

*“Omaggio a Franco Birtta”*

*“Alla sua passione, alla sua terra, al suo silenzioso lavoro.”*

*Street food da mangiare con le mani*

## PANE & COMPANATICO

*Pagnotta di semola e olio Evo*

*Pane ai sette cereali e burro salato di Normandia*

*Pane “speciale”*

*Il benvenuto dalla Cucina*

## BATTUTA DI MANZO

€ 40

*Acciuga, nocciole, pan brioche, burro al tartufo*

(A - C - D - E - G - H - L - N)

## IL MIO UOVO CROCCANTE

€ 34

*Gelsi rossi, provola dolce*

(A - C - G)

## TORTELLI 40 TUORLI

€ 40

*Parmigiano reggiano, amarena, salsa “perigord”*

(A - C - G - N)

## ROSSINI “A MODO MIO”

€ 60

*Filetto di vitello “bardato”, sedano rapa, spinacino,*

*foie gras, jus ai funghi, tartufo*

(C - G - N)

## TARTUFO

€ 20

*Cioccolato fondente, pere, tartufo*

(C - G)

*Piccola pasticceria*

*Menù in degustazione 140 euro*

*Il menù degustazione è previsto per l'intero tavolo.*

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

## PERCORSO "STAGIONE IN EVOLUZIONE"

*"Un movimento continuo tra terra e mare che cattura l'istante della trasformazione. In questo percorso, la materia prima primaverile si svela nella sua massima eleganza e complessità."*

*Street food da mangiare con le mani*

### PANE & COMPANATICO

*Pagnotta di semola e olio Evo*

*Pane ai sette cereali e burro salato di Normandia*

*Pane "speciale"*

*Il benvenuto dalla Cucina*

### COCKTAIL DI MAZZANCOLLE\*

€ 42

*Porro, salsa maltese, arancia, caviale*

(B - C - D - N)

### ASPARAGO "TONNATO"

€ 38

*Tuorlo marinato, capperi, erba cipollina*

(C - D - E - L - N)

### BOTTONI DI "MACCU DI FAVE"

€ 40

*Finocchio selvatico, bagna cauda, gambero rosso\*, limone*

(A - B - C - D - E - G)

### LINGUINE

€ 38

*Zucchine, fiori di zucca, pinoli, ricotta salata, menta*

(A - E - G - H)

### ROMBO

€ 50

*Piselli, cipollotto, ostrica alla brace, champagne, dragoncello*

(D - G - N)

*Seltz al limone*

### FRAGOLE

€ 20

*Frolle, chantilly, zibibbo*

(A - C - G - N)

*Piccola pasticceria*

*Menù in degustazione 150 euro*

*Il menù degustazione è previsto per l'intero tavolo.*

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

## *“CARTA BIANCA”*

*“Una selezione dei piatti più rappresentativi dei nostri percorsi,  
per offrirvi una panoramica completa della nostra filosofia culinaria.”*

### *PERCORSO 5 PORTATE*

*120 a persona*

### *PERCORSO 8 PORTATE*

*200 a persona*

### *PERCORSO 4 PORTATE VEGETARIANO*

*100 a persona*

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

*\*prodotto congelato o surgelato all'origine.*

*Materie prime - prodotti abbattuti in loco: alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca crudi o quasi crudi, vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*

*Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordinazione.*

*Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergiche ai sensi del Reg. UE1169/11*

*Allegato II: A: cereali contenenti glutine. B: crostacei e prodotti a base di crostacei. C: uova e prodotti a base di uova. D: pesce e prodotti a base di pesce. E: arachidi e prodotti a base di arachidi. F: soia e prodotti a base di soia. G: latte e prodotti a base di latte. H: frutta a guscio. I: sedano e prodotti a base di sedano. L: senape e prodotti a base di senape. M: sesamo e prodotti a base di sesamo. N: anidride solforosa e solfiti. O: lupini e prodotti a base di lupini. P: molluschi e prodotti a base di molluschi.*


*Coperto: 5 €*

*Acqua: 5 €*

*Legenda allergeni:*

A -  *Glutine*

B -  *Crostacei*

C -  *Uova*

D -  *Pesce*

E -  *Arachidi*

F -  *Soia*

G -  *Latte e derivati*

H -  *Frutta a guscio*

I -  *Sedano*

L -  *Senape*

M -  *Sesamo*

N -  *Anidride solforosa*

O -  *Lupini*

P -  *Molluschi*



*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", written in a cursive, flowing style.

Executive Chef

Giuseppe Raciti

By my side in the kitchen

Daniele Patanè

Agatino Bruno

Francesco Amore

Carmen Sciacca

Davide Cantarella

Our pastry chef

Alessandro Parisi

Mâitre

Piero Gangemi

By his side

Claudio Lupica

Salvo Musumeci

Alessio Longo

Emanuele Zappalà

Sommelier

Alessandro Mancuso

## PERCORSO "CLASSICI DI ZASH"

*"A selection of our most iconic dishes from the past ten years: the flavors that define Zash's history and identity."*

*Street food aperitif*

### OUR BREAD

*Durum flour bread and Evo oil*

*Seven cereals bread and salted Normandy butter*

*Special bread*

*Our welcome*

### 2018 ROSA DI RICCIOLA

€ 40

*Amberjack fish carpaccio, avocado, mango, beetroot, jalapeño sauce*

(D)

### 2014 IL MIO UOVO CROCCANTE

€ 34

*Crunchy poached egg, mulberries, provola cheese*

(A - C - G)

### 2020 TAGLIOLINO OMAGGIO A "RENATO MAUGERI"

€ 45

*Tagliolino pasta, beurre blanc sauce, green lemon, chives, sea urchins\**

(A - C - D - G - N)

### 2019 TONNO "ALLA BRACE"

€ 40

*Grilled tuna belly, smoked eggplant, pink grapefruit, red onion, citrus and soy sauce*

(D - F - N)

### 2014 MAIALINO "SI FA UN DUE"

€ 40

*Roasted pig, mustard and honey sauce, chards, candied chili*

*Bao, pulled pork, red cabbage*

(A - L - N)

*Seltz & lemon*

### 2015 TOTAL WHITE

€ 20

*Coconut, white coffee ice-cream, meringue*

(C)

*Petit four*

*Tasting menu 140 euro per person*

*The tasting menu is available for the entire table.*

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

## PERCORSO "CONSISTENZE DI TARTUFO"

*"Homage to Franco Biritta"*

*"To his passion, to his land, to his silent work."*

*Street food aperitif*

### OUR BREAD

*Durum flour bread and Evo oil*

*Seven cereals bread and salted Normandy butter*

*Special bread*

*Our welcome*

### BATTUTA DI MANZO

€ 40

*Beef tartare, anchovy, hazelnut, brioche bread, truffle butter*

(A - C - D - E - G - H - L - N)

### IL MIO UOVO CROCCANTE

€ 34

*Crunchy poached egg, mulberries, provola cheese*

(A - C - G)

### TORTELLLO 40 TUORLI

€ 40

*Homemade egg tortello, parmigiano cheese, black cherries, truffle jus*

(A - C - G - N)

### ROSSINI "A MODO MIO"

€ 60

*Veal fillet, celeriac, spinach, foie gras, mushrooms jus, truffle*

(C - G - N)

### TARTUFO

€ 20

*Chocolate, pears, truffle*

(C - G)

*Petit four*

*Tasting menu 140 euro per person*

*The tasting menu is available for the entire table.*

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

## PERCORSO "STAGIONE IN EVOLUZIONE"

*"A continuous movement between land and sea that captures the moment of transformation. In this journey, the springtime raw material reveals its utmost elegance and complexity."*

*Street food aperitif*

### OUR BREAD

*Durum flour bread and Evo oil  
Seven cereals bread and salted Normandy butter  
Special bread*

*Our welcome*

### COCKTAIL DI MAZZANCOLLE

€ 42

*Mazzancolle\* shrimps, leek, maltese sauce, orange, caviar  
(B - C - D - N)*

### ASPARAGO "TONNATO"

€ 38

*Tuna flavored asparagus, marinated yolk, capers, chives  
(C - D - E - L - N)*

### BOTTONI DI "MACCU DI FAVE"

€ 40

*Broad bean "macco" Bottoni pasta, wild fennel, bagna cauda sauce,  
red prawn\*, lemon  
(A - B - C - D - E - G)*

### LINGUINE

€ 38

*Durum flour Linguine pasta, zucchini, pumpkin flowers, pine nuts,  
salted ricotta cheese, mint  
(A - E - G - H)*

### ROMBO

€ 50

*Turbot fish, peas, spring onion, roasted oyster, champagne, tarragon  
(D - G - N)*

*Seltz & lemon*

### FRAGOLE

€ 20

*Strawberries, shortcrust pastry, chantilly, Zibibbo dessert wine  
(A - C - G - N)*

*Petit four*

*Tasting menu 150 euro per person*

*The tasting menu is available for the entire table.*

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

## *"CARTE BLANCHE"*

*"A curated anthology of our signature dishes.*

*The Chef selects the most representative creations from our various menus to offer you a balanced and complete gastronomic journey."*

### *FIVE-COURSE MENU*

*120 per person*

### *EIGHT-COURSE MENU*

*200 per person*

### *FOUR-COURSE VEGETARIAN MENU*

*100 per person*

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

*\*Frozen or deep-frozen product at source.*

*Raw materials - products chilled on site: Some fresh products of animal origin, as well as raw or nearly raw fishery products, undergo a pre-cleaning process with blast chilling to ensure quality and safety, in compliance with the requirements of Regulation (EC) No. 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.*

*Guests are requested to inform the restaurant staff of the need to consume foods free of certain allergens before ordering.*

*Cross-contamination cannot be ruled out during kitchen preparation. Therefore, our dishes may contain the following allergens pursuant to Regulation (EU) No. 1169/2011*

*Annex II: A: Cereals containing gluten. B: Crustaceans and products thereof. C: Eggs and products thereof. D: Fish and products thereof. E: Peanuts and products thereof. F: Soy and products thereof. G: Milk and milk products. H: Tree nuts. I: Celery and celery products. L: Mustard and mustard products. M: Sesame and sesame products. N: Sulfur dioxide and sulphites. O: Lupins and lupin-based products. P: Molluscs and mollusc-based products.*


*Cover 5 euro*

*Water 5 euro*

Icons Key:

A -  Gluten

B -  Crustaceans

C -  Eggs

D -  Fish

E -  Peanuts

F -  Soy

G -  Milk

H -  Nuts

I -  Celery

L -  Mustard

M -  Sesame

N -  Sulphite

O -  Lupins

P -  Shellfish