



*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

Orlando Macri

Alessio Longo

Emanuele Zappalà

Nando Cavallaro

Julia Pettersson

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
Pane "speciale"*

Il benvenuto dalla Cucina

2018 ROSA DI RICCIOLA € 40
Avocado, mango, barbabietola rossa, jalapeño
(D)

2014 IL MIO UOVO CROCCANTE € 34
Gelsi rossi e provola dolce
(A - C - G)

2020 TAGLIOLINO OMAGGIO A "RENATO MAUGERI" € 45
*Salsa beurre blanc, limone verdello, erba cipollina,
emulsione di ricci di mare*, caviale*
(A - C - D - G - N)

2016 TORTELLO 40 TUORLI € 40
Parmigiano, amarena, tartufo
(A - C - G - N)

2019 TONNO "ALLA BRACE" € 40
Melanzana affumicata, cipolla rossa, pompelmo rosa, soia e agrumi
(D - F - 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 "COSTA"

"Un viaggio sensoriale tra i fondali della Sicilia, dove il pescato del giorno incontra l'eccellenza e i profumi della nostra terra."

Street food da mangiare con le mani

PANE & COMPANATICO

Pagnotta di semola e olio Evo

Pane ai sette cereali e burro salato

Pane "speciale"

Il benvenuto dalla Cucina

CRUDO DI SCAMPO*

€ 45

Mandorla, pesca, verbena, caviale

(B - D - H)

POLPO*, CALAMARO*, GAMBERO*

€ 40

Verdure crude, prezzemolo, maionese ai frutti di mare

(B - C - I - P)

GIGLI DI GRANO DURO

€ 40

Fondo di pesci di scoglio, salsa "bagna cauda", tenerumi, cozze

(A - D - G - I - P)

PESCATO DEL GIORNO IN FOGLIA DI LIMONE

€ 45

Zucchine, vongole veraci, limone, zenzero, zafferano

(D - P)

Seltz al limone

RABARBARO

€ 20

Rabarbaro confit, ricotta di mandorla, ciliegia

(A - C - G - H)

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 "CAMPAGNA"

"Il ritmo delle stagioni nel piatto: un omaggio alla terra attraverso i suoi frutti più autentici e spontanei"

Street food da mangiare con le mani

PANE & COMPANATICO

Pagnotta di semola e olio Evo

Pane ai sette cereali e burro salato

Pane "speciale"

Il benvenuto dalla Cucina

CRUDO DI VITELLO

€ 38

Peperone, prezzemolo, capperi e olive

(A - G)

RAVIOLO DI CIPOLLA GIARRATANA

€ 38

Robiola di capra, pera "coscia", marsala

(A - C - G - N)

IBERICO INCONTRA NERO DEI NEBRODI

€ 40

Pancetta, cicoria, peperoncino, senape e miele

Stracotto, topinambur, frutti rossi

(A - C - G - L - N)

MANZO

€ 40

Melanzana, pomodoro, dragoncello

(C - F)

Seltz al limone

MIELE

€ 20

Riso, miele, yogurt, camomilla

(G)

Piccola pasticceria

Menù in degustazione 130 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

180 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", with a large, stylized flourish that loops around the name.

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

Orlando Macri

Alessio Longo

Emanuele Zappalà

Nando Cavallaro

Julia Pettersson

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 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* emulsion, caviar
(A - C - D - G - N)*

2016 TORTELLO 40 TUORLI € 40
*Homemade egg tortello, parmigiano cheese, black cherry, truffle
(A - C - G - N)*

2019 TONNO "ALLA BRACE" € 40
*Grilled tuna, smoked eggplant, pink grapefruit, red onion,
citrus and soy sauce
(D - F - 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 "COSTA"

"A sensory journey through the Sicilian seabed, where the catch of the day meets the excellence and aromas of our land"

Street food aperitif

OUR BREAD

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

Our welcome

CRUDO DI SCAMPO

Raw langoustine, almond, peach, verbena, caviale
(B - D - H)*

€ 45

POLPO, CALAMARO, GAMBERO

Octopus, squid*, prawn*, vegetables, parsley, seafood mayonnaise
(B - C - I - P)*

€ 40

GIGLI DI GRANO DURO

*Durum flour "Gigli" pasta, rock fish reduction, "bagna cauda" sauce,
summer squash greens "tenerumi", mussels
(A - D - G - I - P)*

€ 40

PESCATO DEL GIORNO IN FOGLIA DI LIMONE

*Baked catch of the day in lemon leaf, zucchini, clams,
lemon, ginger, saffron
(D - P)*

€ 45

RABARBARO

*Confit rhubarb, almond "ricotta", cherry
(A - C - G - H)*

€ 20

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 "CAMPAGNA"

"The rhythm of the seasons on your plate: a tribute to the earth through its most authentic and spontaneous fruits.."

Street food aperitif

OUR BREAD

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

Our welcome

CRUDO DI VITELLO

*Veal tartare, pepper, parsley, capers, olives
(A - G)*

€ 38

RAVIOLO DI CIPOLLA GIARRATANA

*Homemade Raviolo, "giarratana" onion, goat "robiola" cheese,
sicilian "coscia" pear, marsala wine
(A - C - G - N)*

€ 38

IBERICO INCONTRA NERO DEI NEBRODI

*Roasted Iberian pork, bacon, cicory, chili pepper, honey, mustard
Pulled black pig, jerusalem artichoke, red berries
(A - C - G - L - N)*

€ 40

MANZO

*Beef, eggplant, tomato, tarragon
(C - F)*

€ 40

Seltz & lemon

MIELE

*Rice, honey, yogurt, chamomile
(G)*

€ 20

Petit four

Tasting menu 130 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

180 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