MICHELIN
2026

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



Chef

Giuseppe Raciti

Al mio fianco in cucina
Daniele Patanè
Agatino Bruno
Francesco Amore
Sebastiano Battiato
Davide Cantarella

Il pasticcere

Alessandro Parisi

Maître

Piero Gangemi

Al suo fianco in sala
Claudio Lupica
Salvo Musumeci
Alessio Longo
Nando Cavallaro
Emanuele Zappalà
Orlando Macrì

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

ROSA DI RICCIOLA *DAL MIO VIAGGIO IN MESSICO* *€ 40*
Avocado, mango, barbabietola rossa, jalapeño
(D)

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

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

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

MAIALINO 2.0 *€ 40*
Porchetta, senape, miele e "friarielli"
Pulled pork, salsa barbecue e cavolo rosso
(A – C – G – L - N)

Seltz al limone

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 *"EQUINOZIO DI MARE"*

"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

ZUPPA *D'AMARE* — *€ 50*

Ristretto di pesci di scoglio, patate, prezzemolo, mandarino
(B – D – I - N)

ORO ROSSO — *€ 42*

Risotto allo zafferano, burro affumicato, finocchietto selvatico, limone, gambero rosso
(B – G - N)

PESCATO *IN FOGLIA DI LIMONE* — *€ 45*

Cavolfiore, salsa champagne, caviale
(D – G - N)

CONTRASTI — *€ 55*

Astice, cime di rapa, bernese di bufala affumicata, arancia, n'duja
(B - G)

Seltz al limone

MELA-GRANO — *€ 20*

Mela, melograno, mandorla, bergamotto
(A - G - H)

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.

PERCORSO *"RADICI"*

"Dalla profondità della nostra terra alla complessità del piatto:
l'origine che si fa avanguardia"

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

PORGI L'ALTRA *GUANCIA* *€ 40*

Guancia di manzo, topinambur, cipolla rossa, lampone, tartufo
(G - I - N)

MEMORIA *CONTADINA* *€ 40*

Raviolo, salsiccia e "caliceddi", fondo di maiale arrosto, lime, zenzero
(A – C - I)

POLLO & PATATE *€ 40*

Rosmarino, acciughe, limone
(B - G)

FILETTO *ALLA ROSSANA* *€ 50*

Vitello, zucca gialla, prosciutto crudo, cardoncello, jus ai funghi
(G – I – N)

Seltz al limone

CIOCCOLATO *IN CONSISTENZE* *€ 20*

Cioccolato fondente, frutto del cacao, cioccolato al latte,
grue di cacao
(C - 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 allergeniche 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 €

<u>Legenda allergeni:</u>

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*

MICHELIN
2026

In ZASH's cuisine there is all my passion: to light up your culinary curiosity and to satisfy your gastronomical dreams



Executive Chef

Giuseppe Raciti

By my side in the kitchen

Daniele Patanè
Agatino Bruno
Francesco Amore
Sebastiano Battiato
Davide Cantarella

Our pastry chef

Alessandro Parisi

Maître

Piero Gangemi

By his side

Claudio Lupica
Salvo Musumeci
Alessio Longo
Nando Cavallaro
Emanuele Zappalà
Orlando Macrì

Sommelier

Alessandro Mancuso

ENGI

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

ROSA DI RICCIOLA *DAL MIO VIAGGIO IN MESSICO* *€ 40*
Amberjack fish carpaccio, avocado, mango, beetroot, jalapeño sauce
(D)

IL MIO UOVO *CROCCANTE* *€ 34*
Crunchy poached egg, mulberries, provola cheese
(A - C - G)

TAGLIOLINO *OMAGGIO A "RENATO MAUGERI"* *€ 45*
Tagliolino pasta, beurre blanc sauce, green lemon, chives, caviar
(A - C - D - G - N)

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

MAIALINO 2.0 *€ 40*
Roasted pork "porchetta", honey, mustard, chili pepper, "friarielli"
Pulled pork, salsa barbecue, red cabbage
(A – C – G - L - N)

Seltz & lemon

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 *"EQUINOZIO DI MARE"*

"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

ZUPPA *D'AMARE* — *€ 50*

Rock fish, crustaceans, sea food soup, potato, mandarin
(B – D – I - N)

ORO ROSSO — *€ 42*

Risotto, saffron, smoked butter, wild fennel, lemon, prawn
(B – G - N)

PESCATO *IN FOGLIA DI LIMONE* — *€ 45*

Roasted catch fish, lemon leaf, cauliflower, campagne sauce, caviar
(D – G - N)

CONTRASTI — *€ 55*

Lobster, turnip greens, smoked buffalo mozzarella bernaise, orange, n'duja
(B - G)

Seltz & lemon

MELA-GRANO — *€ 20*

Apple, pomegranate, almond, bergamot
(A – G - H)

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.

PERCORSO *"RADICI"*

"From the depths of our land to the complexity of the dish:
origins transformed into the avant-garde."

Street food aperitif

OUR *BREAD*

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

Our welcome

PORGI L'ALTRA *GUANCIA* *€ 40*

Braised beef cheek, jerusalem artichoke, red onion, raspberry, truffle
(G - I - N)

MEMORIA *CONTADINA* *€ 40*

Homemade Raviolo, sausage,"caliceddi" vegetables, pork jus, lime, ginger
(A – C - I)

POLLO & PATATE *€ 40*

Roasted chicken thigh, rosemary, anchovies,, lemon
(B - G)

FILETTO *ALLA ROSSANA* *€ 50*

Veal fillet, yellow pumpkin, raw ham, "cardoncello", mushrooms veal jus
(G – I – N)

Seltz & lemon

CIOCCOLATO *IN CONSISTENZE* *€ 20*

Dark chocolate, cocoa fruit, milk chocolate, cocoa grue
(C - G)

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*