MICHELIN
2025

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
Carmen Sciacca
Davide Cantarella

Il pasticcere

Alessandro Parisi

Il Maître

Piero Gangemi

Al suo fianco in sala
Claudio Lupica
Salvo Musumeci
Nawnit Rughoodoyal
Simone La spina

Il sommelier

Alessandro Mancuso

PERCORSO *CLASSICI DI ZASH*

Per chi si avvicina per la prima volta alla nostra idea di cucina.

Street food da mangiare con le mani

PANE & COMPANATICO

Pagnotta di Semola e olio Evo
Pane ai 7 cereali e burro salato di Normandia
Focaccia con cipolla, rosmarino e pasta di lardo

Il benvenuto dello Chef

ROSA DI *RICCIOLA* — € 40

Avocado, mango, lime, barbabietola rossa e jalapeño
(D)

IL MIO UOVO *CROCCANTE* — € 32

Gelsi rossi e provola dolce
(A - C - G)

TAGLIOLINO *OMAGGIO A RENATO* — € 45

*Salsa beurre blanc al limone verdello, erba cipollina e ricci di mare**
(A - C - D -G)

VENTRESCA DI TONNO* *"ALLA BRACE"* — € 40

Melanzana affumicata, cipolla rossa, pompelmo e salsa teriyaki
(D - F - N)

MAIALINO *SI FA IN DUE* — € 40

Porchetta, cavolo trunzu di Aci, peperoncino candito, senape e miele
Bao al vapore, pulled pork, salsa barbecue e cavolo rosso marinato
(A - L - N)

Seltz al limone

TOTAL WHITE — € 20

Burro di Cacao, caffè bianco, cocco e meringa
(C)

Piccola pasticceria

Menù degustazione 150 euro

Il menù degustazione è previsto per l'intero tavolo.

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

PERCORSO *AUTUNNO D'AMARE*

Degustazione per assaporare gli elementi stagionali.

Street food da mangiare con le mani

PANE & COMPANATICO

Pagnotta di Semola e olio Evo
Pane ai 7 cereali e burro salato di Normandia
Focaccia con cipolla, rosmarino e pasta di lardo

Il benvenuto dello Chef

MACCO *DI FAVE* *€ 40*
Crudo di gambero rosso, finocchietto selvatico e limone candito
(B)

RAMEN *DI CAPELLINI* *€ 45*
*Brodo di pesci di scoglio speziato, zenzero, funghi e capasanta**
(A - D - I - N - P)

RAVIOLO *TERRA & SALE* *€ 40*
Broccoli "arriminati", pane, acciughe e alici marinate
(A - C - D - G)

BRANZINO *ARROSTO* *€ 40*
Cavolfiore, vaniglia, salsa champagne e caviale
(D - G - N)

Seltz al limone

CICIULENA *€ 20*
Carrubo, mela e sesamo bianco
(A - G - H)

Piccola pasticceria

Menù in degustazione 140 euro

Il menù degustazione è previsto per l'intero tavolo.

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

PERCORSO *CONSISTENZE DI TARTUFO*

Dedicato a chi ama il tartufo e le sfumature.

Street food da mangiare con le mani

PANE & COMPANATICO

Pagnotta di Semola e olio Evo
Pane ai 7 cereali e burro salato di Normandia
Focaccia con cipolla, rosmarino e pasta di lardo

Il benvenuto dello Chef

TARTARE *BRIOCHE*

Battuto di wagyu marinato in salsa ponzu agli agrumi, erba cipollina e maionese al tartufo
(A - C - F - N)

GUANCIA *DI MANZO* *€ 40*

Zucca gialla, scalogno confit, mais, rosmarino e tartufo
(N)

TORTELLO *40 TUORLI* *€ 40*

Parmigiano reggiano, frutti bosco e tartufo
(A - C - G - N)

FILETTO DI *VITELLO* *€ 60*

Topinambur, scaloppa di foie gras, nocciole, salsa ai funghi e tartufo
(G - H - N)

Seltz al limone

CIOCCOLATO, NOCCIOLA, TARTUFO *€ 20*

(A - G - N)

Piccola pasticceria

Menù in degustazione 140 euro

Il menù degustazione è previsto per l'intero tavolo.

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

PERCORSO *4 PORTATE*

a mano libera dello chef

.

120 a persona

PERCORSO *8 PORTATE*

a mano libera dello chef

.

200 a persona

PERCORSO VEGETARIANO

Quattro portate a mano libera dello chef

.

90 a persona

Invitiamo i nostri ospiti di 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
2025

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

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

Restaurant Chief

Piero Gangemi

By his side

Claudio Lupica
Salvo Musumeci
Nawnit Rughoodoyal
Simone La spina

Our Sommelier

Alessandro Mancuso

ENGI

PERCORSO *CLASSICI DI ZASH*

For those who are approaching our idea of cooking for the first time.

Street food aperitif

OUR *BREAD*

Durum wheat bread and Evo oil
7 cereals bread and Normandy salted butter
Focaccia bun with onion, rosemary and lard

Chef's welcome

ROSA *DI RICCIOLA* — *€ 40*

Amberjack fish carpaccio, avocado, mango, lime, red beetroot and jalapeño sauce
(D)

IL MIO UOVO *CROCCANTE* — *€ 32*

Crunchy poached egg, mulberries and provola cheese
(A - C - G)

TAGLIOLINO *OMAGGIO A RENATO* — *€ 45*

*Handmade Tagliolino pasta, green lemon beurre blanc sauce, chives, and sea urchins**
(A - C - D - G)

VENTRESCA DI TONNO *"ALLA BRACE"* — *€ 40*

Roasted tuna belly, smoked eggplant, grapefruit, red onion and teriyaki sauce*
(D - F - N)

MAIALINO *SI FA IN DUE* — *€ 40*

Pig "porchetta", "trunzu di Aci" cabbage, candied chili, mustard, honey
Bao bread, pulled pork, barbecue sauce and marinated red cabbage
(A - L - N)

Seltz & Lemon

TOTAL WHITE — *€ 20*

Cocoa butter, coconut, white coffee ice-cream and meringue
(C)

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 *AUTUNNO D'AMARE*

Tasting to savor the seasonal elements.

.

Street food aperitif

OUR *BREAD*

Durum wheat bread and Evo oil
7 cereals bread and Normandy salted butter
Focaccia bun with onion, rosemary and lard

Chef's welcome

MACCO *DI FAVE* — *€ 40*

Broad beans "macco" cream, raw red prawns, wild fennel and candied lemon
(B)

RAMEN *DI CAPELLINI* — *€ 45*

*Capellini pasta, spicy rockfish reduction, ginger, mushrooms and scallop**
(A - D - I - N - P)

RAVIOLO *TERRA & SALE* — *€ 40*

Handmade Raviolo, broccoli, breadcrumbs and marinated anchovies
(A - C - D - G)

BRANZINO *ARROSTO* — *€ 40*

Roasted seabass, cauliflower, vanilla, champagne sauce and caviar
(D - G - N)

Seltz & Lemon

CICIULENA — *€ 20*

Carob, apple and white sesame
(C - G - H - M)

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*

Dedicated to those who love truffles and nuances

.

Street food aperitif

OUR *BREAD*

Durum wheat bread and Evo oil
7 cereals bread and Normandy salted butter
Focaccia bun with onion, rosemary and lard

Chef's welcome

TARTARE *BRIOCHE*

Wagyu tartare citrus ponzu sauce marinated, chives and truffle mayo
(A - C - F - N)

GUANCIA *DI MANZO* *€ 40*

Beef cheek, yellow pumpkin, confit shallow, corn, rosemary and truffle
(N)

TORTELLO *40 TUORLI* *€ 40*

Homemade egg tortello, parmigiano cheese fondue, berries and truffle
(A - C - G - N)

FILETTO *DI VITELLO* *€ 60*

Veal fillet, jerusalem artichoke, foie gras escalope, hazelnuts, mushrooms sauce and truffle
(G - H - N)

Seltz & Lemon

CIOCCOLATO, NOCCIOLA, TARTUFO *€ 20*

Chocolate, hazelnut, truffle
(A - C - G - H)

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 *4 PORTATE*

Chef's choice four-courses tasting menu

.

120 per person

PERCORSO *8 PORTATE*

Chef's choice eight-courses tasting menu

.

200 per person

PERCORSO *VEGETARIANO*

Chef's choice four-courses tasting menu

.

90 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