



*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 above the name.

Chef

Giuseppe Raciti

Al mio fianco in cucina

Daniele Patanè

Agatino Bruno

Luca Fichera

Davide Cantarella

Il pasticciere

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 "I CLASSICI DI ZASH"

Consigliamo questo menù a chi vuole avvicinarsi per la prima volta alla nostra idea di cucina.

Street food da mangiare con le mani

Il nostro pane accompagnato da olio e burro salato

Il benvenuto della cucina

ROSA DI RICCIOLA* € 40
Avocado, mango, barbabietola rossa, lime e jalapeño

IL MIO UOVO CROCCANTE € 32
Gelsi rossi e provola dolce

TORTELLI 40 TUORLI € 40
Parmigiano, amarena e tartufo

VENTRESCA DI TONNO* "ALLA BRACE" € 40
Melanzana affumicata, pompelmo, cipolla rossa e salsa teriyaki

MAIALINO* SI FA IN DUE € 42
Salsa senape e miele, peperoncino candito e cime di rapa
Pulled pork di maialino nero, salsa barbecue e cavolo rosso marinato

Seltz al limone

TOTAL WHITE € 20
Burro di cacao, caffè bianco, cocco e meringa

Coccole da nord al sud

Menù degustazione 140 euro

Il menù 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

PERCORSO VINTAGE

Consigliamo questo menù a chi vuole tornare indietro nel tempo e vivere vecchi ricordi ed emozioni.

Street food da mangiare con le mani

Il nostro pane accompagnato da olio e burro salato

Il benvenuto della cucina

STEAK TARTARE € 40

Battuto di manzo, i suoi condimenti, chips di tuberi e caviale

GAMBERO* ROSSO IN CAESAR SALAD € 40

Insalata di puntarelle, pane, parmigiano reggiano, pancetta affumicata e salsa caesar

RISOTTO MARE e MONTI € 40

Fave, baccalà*, n'duja e finocchietto selvatico

PASTA ALLE VONGOLE € 42

Tagliolino, salsa beurre blanc al limone, erba cipollina e vongole veraci

FILETTO "AL PEPE VERDE" € 50

Sedano rapa, asparagi, salsa bernese e jus di vitello al pepe verde

La bruschetta

WINNER TACO € 20

Cioccolato, arachidi, lampone e pop-corn

Coccole da nord al sud

Menù in degustazione 150 euro

Il menù 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.

PERCORSO CONTAMINAZIONI

Consigliamo questo menù a chi è aperto all'innovazione e vuole sperimentare e viaggiare insieme a me.

Street food da mangiare con le mani

Il nostro pane accompagnato da olio e burro salato

Il benvenuto della cucina

CEVICHE DI CAPASANTA* € 40

Agrumi, melograno, lime, cipolla rossa, mandorle, cerfoglio e verdure in agrodolce

10.104 KM DA TOKYO € 42

Tartare di tonno, cavolo "trunzu di Aci" marinato, caviale, maionese al miso e salsa orientale

PLIN DELLE TRE NAZIONI € 38

Formaggio comté, cipolla caramellata, jamon iberico e aceto balsamico

ASTICE* DALL'INDIA AL MESSICO € 50

Ceci, ananas, coriandolo, anacardi e salsa butter chicken
Tacos con insalata di astice speziata

GALLETTO PETTO e COSCIA € 40

Petto, scampo*, bietola, carota e salsa all'arancia
Coscia "aggrassatu", patata e piselli

???

RABBARO € 20

Lampone, rabarbaro e litchi

Coccole da nord al sud

Menù in degustazione 160 euro

Il menù 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.

PERCORSO 5 PORTATE

a mano libera dello chef

110 a persona

PERCORSO 8 PORTATE

a mano libera dello chef

190 a persona

PERCORSO VEGETARIANO

Quattro portate a mano libera dello chef

90 euro a persona

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

*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 5 euro



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

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Raciti", with a large, stylized flourish above the name.

Executive Chef
Giuseppe Raciti

By my side in the kitchen
Daniele Patanè
Agatino Bruno
Luca Fichera
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

PERCORSO "I CLASSICI DI ZASH"

We recommend this menu to those who want to approach our idea of cuisine for the first time.

Finger street food welcome

Our bread served with oil and salted butter

Our amuse bouche

ROSA DI RICCIOLA

€ 40

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

IL MIO UOVO CROCCANTE

€ 32

Crunchy poached egg, mulberries and provola cheese

TORTELLI 40 TUORLI

€ 40

Homemade egg tortello, parmigiano cheese fondue, black cherry gel and truffle veal jus

VENTRESCA DI TONNO "ALLA BRACE"

€ 40

Roasted tuna* belly, smoked eggplant, grapefruit, red onion and teriyaki sauce

MAIALINO SI FA IN DUE

€ 42

Roasted pig*, mustard and honey sauce, candied chili and turnip greens
Pulled black pig, barbecue sauce and marinated red cabbage

Seltz & Lemon

TOTAL WHITE

€ 20

Cocoa, coconut, white coffee ice-cream and meringue

Petit four from north to south

Tasting menu 140 euro per person

We recommend the tasting menu for the whole table

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

PERCORSO "VINTAGE"

We recommend this menu to those who want to go back in time and experience old memories and emotions..

Finger street food welcome

Our bread served with oil and salted butter

Our amuse bouche

STEAK TARTARE

€ 40

Beef tartare, own condiments, tubers chips and caviar

GAMBERO ROSSO IN CAESAR SALAD

€ 40

Red prawn*, chicory "puntarelle" salad, bread, parmigiano, smoked bacon and caesar sauce

RISOTTO MARE e MONTI

€ 40

Risotto, broad beans, codfish*, 'nduja and wild fennel

PASTA ALLE VONGOLE

€ 42

Handmade tagliolino, lemon beurre blanc sauce, chives and clams

FILETTO AL PEPE VERDE

€ 50

Veal fillet, celeriac, asparagus, bearnaise sauce and green pepper veal jus

La bruschetta

WINNER TACO

€ 20

Chocolate, peanuts, raspberry and pop-corn

Petit four *from north to south*

Tasting menu 150 euro per person

We recommend the tasting menu for the whole table

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

PERCORSO CONTAMINAZIONI

We recommend this menu to those who are open to innovation and want to experiment and travel with me.

Finger street food welcome

Our bread served with oil and salted butter

Our amuse bouche

CEVICHE DI CAPASANTA

€ 40

Scallop* ceviche, citrus, pomegranate, red onion, almonds, chervil and sweet and sour vegetables

10.104 KM DA TOKYO

€ 42

Tuna tartare, marinated "cavolo trunzo di Aci" cabbage, caviar, miso mayonnaise and oriental sauce

PLIN DELLE TRE NAZIONI

€ 38

Handmade plin, comté cheese, caramelized onion, iberian jamon and balsamic vinegar

ASTICE DALL'INDIA AL MESSICO

€ 50

Seared lobster*, chickpeas, pineapple, coriander, cashew and butter chicken sauce
Spicy lobster salad Tacos

GALLETTO PETTO e COSCIA

€ 40

Cockerel breast, langoustine*, chard, carrot and orange sauce
Stew thigh "aggrassatu", potatoes and peas

???

RABARBARO

€ 20

Raspberry, rhubarb and lychee

Petit four *from north to south*

Tasting menu 160 euro per person

We recommend the tasting menu for the whole table.

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

PERCORSO 5 PORTATE

Free rein five-courses tasting menu

110 per person

PERCORSO 8 PORTATE

Free rein eight-courses tasting menu

190 per person

PERCORSO VEGETARIANO

Free rein four-courses vegetarian tasting menu

90 per person

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

* 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. CE 1169/1.

Information on the presence of substances or products that cause allergies is available by contacting the service personnel

Cover 5 euro
Water 5 euro