



*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.

Chef

Giuseppe Raciti

Al mio fianco in cucina

Daniele Patanè

Agatino Bruno

Luca Fichera

Carlo Pistarà

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

“I CLASSICI DI IERI & OGGI”

Street food da mangiare con le mani

Il nostro pane

Il benvenuto della cucina

CRUDO DI RICCIOLA DAL VIAGGIO IN MESSICO

Mango, avocado, barbabietola rossa e jalapeño

UOVO IN CAMICIA CROCCANTE

Gelsi rossi e provola dolce

TAGLIOLINO OMAGGIO A RENATO

Salsa beurre blanc al limone, erba cipollina, alga di mare e caviale

TORTELLI 40 TUORLI

Parmigiano, amarena e tartufo

TONNO ALLA BRACE IN DUE VERSIONI

Cipollata di tonno, melanzana affumicata e salsa teriyaki

Ventresca di tonno *in carrozza*, cipolla rossa e lime

Seltz al limone

TOTAL WHITE

Cocco, caffè bianco e meringa

Coccole da nord a 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 AUTUNNO

Street food da mangiare con le mani

Il nostro pane

Il benvenuto della cucina

BATTUTO DI MANZO ANNI 80

I suoi condimenti, patata e caviale

INSALATA DI BACCALA'

Topinambur, carciofi, arancia, foglia di capperi, e bottarga di tonno di muggine

MARE & MONTI

Capasanta, funghi, lampone, spinacino e zabaione salato al dragoncello

ELICONI ASSOLUTO DI SCORFANO

Ristretto di pesci di scoglio, crudo e cotto di scorfano, broccoletti e briciole di pane

FARAONA IN PORCHETTA

Petto "in porchetta", cime di rapa, mais e salsa stroganoff
Stracotto di coscia alla paprika e cavolo rosso

Seltz al limone

CIOCCOLATO, PERE, ZUPPA INGLESE

Crema al cioccolato, pere alla vaniglia, gelato alla zuppa inglese e cialdina di brioche al cioccolato

Coccole da nord a 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 5 PORTATE

a mano libera dello chef

110 a persona

PERCORSO 8 PORTATE

a mano libera dello chef

180 a persona

PERCORSO VEGETARIANO

Quattro portate a mano libera dello chef

90 euro a persona

A' LA CARTE

ANTIPASTI

CRUDO DI RICCIOLA DAL VIAGGIO IN MESSICO
Mango, avocado, barbabietola rossa e jalapeño € 40

BATTUTO DI MANZO ANNI 80
I suoi condimenti, patata e caviale € 40

INSALATA DI BACCALA'
Topinambur, carciofi, arancia, foglia di cappero,
e bottarga di muggine € 40

MARE & MONTI
Capasanta, funghi, lampone, spinacino
e zabaione salato al dragoncello € 40

UOVO IN CAMICIA CROCCANTE
Gelsi rossi e provola dolce € 32

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINO OMAGGIO A RENATO
Salsa beurre blanc al limone, erba cipollina, alga di mare e caviale € 40

TORTELLI 40 TUORLI
parmigiano, amarena e tartufo € 40

RISOTTO MANTECATO VASTEDDA DEL BELICE
Ragù di selvaggina e melagrana € 40

RAVIOLO DELLA DOMENICA
Ricotta, erbe, sugo di maialino nero "come si faceva una volta" € 38

ELICONI ASSOLUTO DI SCORFANO
Ristretto di pesci di scoglio, crudo e cotto di scorfano,
broccoletti e briciole di pane € 38

SECONDI PIATTI

ROMBO IN CASSERUOLA
Finocchio brasato, salsa bouillabaisse allo zafferano ennese
e frutti di mare € 50

TONNO ALLA BRACE IN DUE VERSIONI
Cipollata di tonno, melanzana affumicata e salsa teriyaki
Ventresca di tonno *in carrozza*, cipolla rossa e lime € 40

FARAONA IN PORCHETTA
Petto "in porchetta", cime di rapa, mais e salsa stroganoff
Stracotto di coscia alla paprika € 40

TESTA CODA DI MANZO
Guancia, verza, composta di mele, senape e miele
La coda dentro un raviolo € 38

FILETTO DI VITELLO VINTAGE PER 2 PERSONE
Millefoglie di patate, jus al pepe verde, scaloppa di foie gras,
verdura saltata e frutti rossi €100

*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 4 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
Carlo Pistarà
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 IERI & OGGI”

Our street food welcome

Our bread

Our amuse bouche

CRUDO DI RICCIOLA DAL VIAGGIO IN MESSICO

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

UOVO IN CAMICIA CROCCANTE

Crunchy poached egg, mulberries and provola cheese

TAGLIOLINO OMAGGIO A RENATO

Handmade egg Tagliolino pasta, lemon beurre blanc sauce, chive, Etna's lemon IGP, seaweed and caviar

TORTELLLO 40 TUORLI

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

TONNO ALLA BRACE IN DUE VERSIONI

Roasted tuna, lard and spring onion sicilian “cipollata”, eggplant and teriyaki sauce
Crisp tuna belly “in carrozza”, red onion and lime

Seltz & Lemon

TOTAL WHITE

Coconut, white coffee ice-cream and meringue

Petit four

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 AUTUNNO

Our street food welcome

Our bread

Our amuse bouche

BATTUTO DI MANZO ANNI 80

Beef tartare 80's, own condiments, potato and caviar

INSALATA DI BACCALA'

Codfish salad, jerusalem artichoke, orange, artichokes, caper leaves, and mullet eggs *bottarga*

MARE & MONTI

Scallop, mushrooms, raspberry, spinach and tarragon zabaglione

ELICONE ASSOLUTO DI SCORFANO

Durum wheat eliconi pasta, rockfish reduction, raw and cooked red fish, broccoli and toasted breadcrumbs

FARAONA IN PORCHETTA

Guinea-fowl breast "porchetta" style, turnip greens, corn and stroganoff sauce
Stew leg in scent of paprika

Seltz & Lemon

CIOCCOLATO, PERE, ZUPPA INGLESE

Chocolate creamed, vanilla pears and trifle ice-cream

Petit four

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 5 PORTATE

Free rein five-courses tasting menu

110 per person

PERCORSO 8 PORTATE

Free rein eight-courses tasting menu

180 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

A' LA CARTE

STARTERS

CRUDO DI RICCIOLA DAL VIAGGIO IN MESSICO

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

€ 40

BATTUTO DI MANZO ANNI 80

Beef tartare 80's, own condiments, potato and caviar

€ 40

INSALATA DI BACCALA'

Codfish salad, jerusalem artichoke, orange, artichokes, caper leaves, and mullet eggs *bottarga*

€ 40

MARE & MONTI

Scallop, mushrooms, raspberry, spinach and tarragon zabaglione

€ 40

UOVO IN CAMICIA CROCCANTE

Crunchy poached egg, mulberries and provola cheese

€ 32

FIRST COURSES

TAGLIOLINO OMAGGIO A RENATO

Handmade egg Tagliolino pasta, lemon beurre blanc sauce, chive, Etna's lemon IGP, seaweed and caviar

€ 40

TORTELLO 40 TUORLI

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

€ 40

RISOTTO MANTECATO VASTEDDA DEL BELICE

Creamed Vastedda del Belice cheese risotto, venison ragout and pomegranate

€ 40

RAVIOLO DELLA DOMENICA

Handmade egg raviolo pasta, ricotta, vegetables and black pork sauce

€ 38

ELICONE ASSOLUTO DI SCORFANO

Durum wheat eliconi pasta, rockfish reduction, raw and cooked red fish, broccoli and toasted breadcrumbs

€ 38

MAIN COURSES

ROMBO IN CASSERUOLA

Turbot fish, braised fennel, saffron bouillabaisse sauce and seafood

€ 50

TONNO ALLA BRACE IN DUE VERSIONI

Roasted tuna, lard and spring onion sicilian "cipollata", eggplant and teriyaki sauce

Crisp tuna belly "in carrozza", red onion and lime

€ 40

FARAONA IN PORCHETTA

Guinea-fowl breast "porchetta" style, turnip greens, corn and stroganoff sauce

Pulled leg in scent of paprika

€ 40

TESTA CODA DI MANZO

Braised beef cheek, savoy cabbage, apples compote, mustard and honey
Raviolo stuffed beef tail

€ 38

FILETTO DI VITELLO VINTAGE for 2 PEOPLE

Veal filet, potatoes milfoil green pepper jus, seared foie gras, vegetables and red fruits

€ 100

* 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 4 euro