

LA CÒNTEA

FOOD & WINE EXPERIENCE

MENÙ

RISTORANTE



WWW.CANTINELACONTEA.IT



Ci troviamo nella frazione di Santa Venera, un piccolo borgo del comune di Mascali. La tenuta si sviluppa nel versante est dell'Etna tra 400 e 500 slm. Cantine La Contea nasce dal desiderio del sig. Turrisi, il padre della proprietaria, di avere un rifugio dalla vita quotidiana e dalla città. Così spinto dalla passione per la terra e per i suoi prodotti insieme alla moglie Pina, acquistò la tenuta nel 1992, per iniziare a coltivare ortaggi di stagione.

La famiglia Turrisi è originaria di Presa, una piccola frazione del comune di Piedimonte Etneo non lontano dai vigneti. Proprio per questo il sig. Turrisi decise di investire in questa realtà nonostante le condizioni iniziali dei terreni richiedessero un ingente lavoro di recupero. Fu infatti solo in seguito al ripristino dei terreni che si scoprirono delle viti al disotto dei rovi nei vari terrazzamenti.

L'autentica passione per la terra tramandata di padre in figlio fino ai nostri giorni, ci porta a quello che potrete ammirare oggi.

Oltre a quanto previsto in menù offriamo la possibilità di richiedere piatti per celiaci, vegani e vegetariani.

Per qualsiasi esigenza alimentare siete pregati di informare il nostro personale di sala che con piacere provvederà a comunicare in cucina le vostre esigenze.

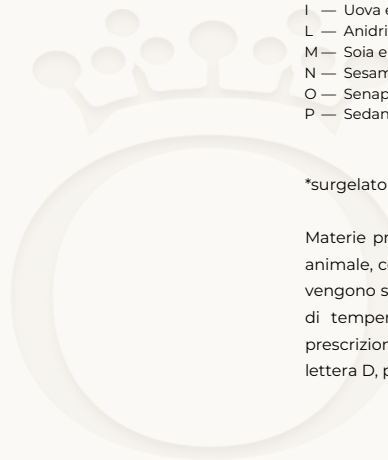
ALLERGENI

Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE1169/11

- A — Pesce e prodotti a base di pesce
- B — Molluschi e prodotti a base di molluschi
- C — Latte e prodotti a base di latte
- D — Cereali contenente glutine
- E — Frutta a guscio
- F — Crostacei e prodotti a base di crostacei
- G — Arachidi e prodotti a base di arachidi
- H — Lupini e prodotti a base di lupini
- I — Uova e prodotti a base di uova
- L — Anidrite solforosa e solfiti
- M — Soia e prodotti a base di soia
- N — Sesamo e prodotti a base di sesamo
- O — Senape e prodotti a base di senape
- P — Sedano e prodotti a base di sedano

*surgelato secondo disponibilità

Materie prime/prodotti abbattuti in loco: alcuni prodotti freschi in origine animale, così come i prodotti della pesca somministrata 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, capitolo3, lettera D, punto 3



CARTA DEI VINI AL CALICE

SPUMANTI

Sicilia Bianco Metodo Classico Brut 12 Mesi DOC <i>100% Nerello Mascalese – 12,5% vol. – 12 mesi sur lies</i>	6.50
Etna Bianco Metodo Classico Brut Etna Est! DOC <i>100% Nerello Mascalese – 12,5% vol. – 40 mesi sur lies</i>	8.00
Etna Rosato Metodo Classico Brut Etna Est! DOC <i>100% Nerello Mascalese – 12,5% vol. – 40 mesi sur lies</i>	8.50
Etna Bianco Metodo Classico Brut 69/70 DOC <i>100% Nerello Mascalese – 12,5% vol. – 36 mesi sur lies</i>	16.50

VINI BIANCHI

Classe 39 Bianco IGP <i>100% Nerello Mascalese – 13,5% vol.</i>	5.00
Etna Bianco Sommitale DOC <i>100% Carricante – 13% vol.</i>	8.50
Etna Bianco Sicania Matador DOC <i>80% Carricante, 20% Catarratto Lucido – 13% vol.</i>	10.00

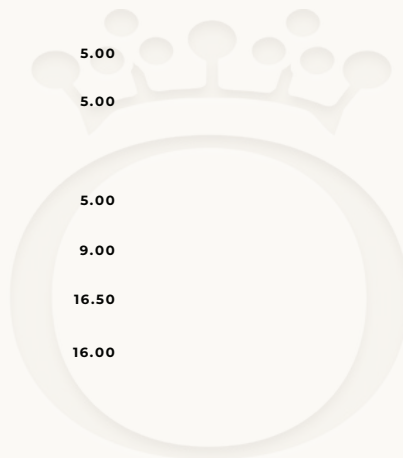
VINI ROSATI

Classe 39 Rosato IGP <i>100% Nerello Mascalese – 13% vol.</i>	5.00
Classe 39 Rosato IGP <i>100% Nerello Mascalese – 13% vol.</i>	5.00

VINI ROSSI

Classe 39 Rosso IGP <i>90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio – 13,5% vol.</i>	5.00
Etna Rosso Sommitale DOC <i>100% Nerello Mascalese – 13,5% vol.</i>	9.00
Etna Rosso Gocce di Lava DOC 2018 <i>90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio – 14% vol.</i>	16.50
Etna Rosso Gocce di Lava DOC 2019 <i>90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio – 14% vol.</i>	16.00

CONSIGLIATI DALLO
CHEF



MENÙ

ANTIPASTI

TRIGLIA FARCITA **A****C****D****E** 18
Panure alle erbette, crema di fagioli occhio nero

CARPACCIO DI MANZO **D****E****M****N****O****P** 16
Funghi scottati, jus ai lamponi con crostoni di pane

L'UOVO 63 **C****I** 14
Cavolfiore affumicato, vaniglia e guanciale

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO **A****D****E****P** 20
Colatura di alici, nocciole dell'Etna, alicetta arrostita, profumo al bergamotto

GNOCCHI DI PATATE E CASTAGNE **C****D****E****I****P** 17
Vastedda del Belice, arancia candita e lardo di suino nero, scaglie di tartufo nero di Sicilia

RISO ACQUERELLO **C****D****E****I****P** 15
Consistenza di zucca, funghi porcini, aglio fermentato, amaretto, essenza al cardamomo

SECONDI PIATTI

DORSO DI BACCALÀ **A****C****D****E****I****P** 24
Pomodoro, capperi, pinoli, uva passa, patate e pera

SECRETO DI MAIALINO COTTO LENTAMENTE **C****D** 22
Patata mantecata e verdure di stagione

MILLEFOGLIE DI VERDURE **C****D** 14
Mozzarella di bufala, salsa di pomodoro ciliegino e crema al basilico

DESSERT

SANDWICH **C****D****E****I** 8
Cre moso al cocco, zuppetta al cioccolato e frutti di bosco

ÉCLAIR **C****E****I** 8
Cre moso al mascarpone e chantilly

TORTA CAPRESE **C****E****I** 8

COPERTO €3,00 – ACQUA NATURALE O
FRIZZANTE €2,50 – CAFFÈ €1,50

CARTA DEI VINI

SPUMANTI

Sicilia Bianco Metodo Classico Brut 12 Mesi DOC 22.00
100% Nerello Mascalese – 12,5% vol. – 12 mesi sur lies

Etna Bianco Metodo Classico Brut Etna Est! DOC 30.00
100% Nerello Mascalese – 12,5% vol. – 40 mesi sur lies

Etna Rosato Metodo Classico Brut Etna Est! DOC 30.50
100% Nerello Mascalese – 12,5% vol. – 40 mesi sur lies

Etna Bianco Metodo Classico Brut 69/70 DOC 65.50
100% Nerello Mascalese – 12,5% vol. – 36 mesi sur lies

VINI BIANCHI

Classe 39 Bianco IGP 15.50
100% Nerello Mascalese – 13,5% vol.

Etna Bianco Sommitale DOC 30.50
100% Carricante – 13% vol.

Etna Bianco Sicania Matador DOC 35.00
80% Carricante, 20% Catarratto Lucido – 13% vol.

VINI ROSATI

Classe 39 Rosato IGP 15.50
100% Nerello Mascalese – 13% vol.

Classe 39 Rosato IGP 15.00
100% Nerello Mascalese – 13% vol.

VINI ROSSI

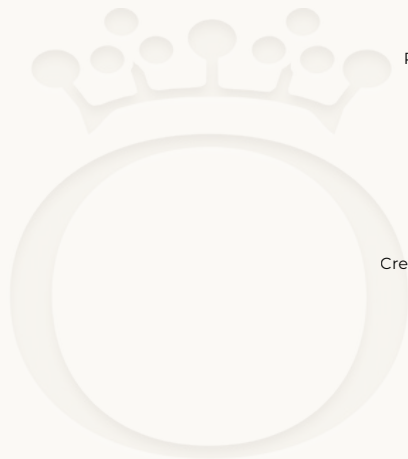
Classe 39 Rosso IGP 15.50
90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio – 13,5% vol.

Etna Rosso Sommitale DOC 31.50
100% Nerello Mascalese – 13,5% vol.

Etna Rosso Gocce di Lava DOC 2018 65.50
90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio – 14% vol.

Etna Rosso Gocce di Lava DOC 2019 65.00
90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio – 14% vol.

CARTA DEI VINI



DAL MARE

Benvenuto dello Chef

Antipasto

TRIGLIA FARCITA

Panure alle erbe, crema di fagioli occhio nero

©①

Primo piatto

SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO

Colatura di alici, nocciole dell'Etna, alicetta arrostita, profumo al bergamotto

©②③④⑤

Secondo

DORSO DI BACCALÀ

Pomodoro, capperi, pinoli, uva passa, patate e pera

©⑥

Pre-dessert

Dessert

SANDWICH

Cre moso al cocco zuppeta al cioccolato e frutti di bosco

©⑦⑧

€60.00 p.p.

(COPERTO INCLUSO)

DALLA TERRA

Benvenuto dello Chef

Antipasto

CARPACCIO DI MANZO

Funghi scottati, jus ai lamponi con crostoni di pane

D E M N O P

Primo piatto

GNOCCHI DI PATATE E CASTAGNE

Vastedda del Belice, arancia candita e lardo di suino nero, scaglie di tartufo nero di Sicilia

C D E I P

Secondo

SECRETO DI MAIALINO COTTO LENTAMENTE

Patata mantecata e verdure di stagione

C P

Pre-dessert

Dessert

ÉCLAIR

Cre moso al mascarpone e chantilly

C E I

€55.00 p.p.
(COPERTO INCLUSO)

DALL'ORTO

Benvenuto dello Chef

Antipasto

L'UOVO 63

Cavolfiore affumicato e vaniglia

C I

Primo piatto

RISO ACQUERELLO

Consistenza di zucca, funghi porcini, aglio fermentato, amaretto, essenza al cardamomo

C D E I P

Secondo

MILLEFOGLIE DI VERDURE

Mozzarella di bufala, salsa di pomodoro ciliegino e crema al basilico

C P

Pre-dessert

Dessert

TORTA CAPRESE

C E I

€45.00 p.p.
(COPERTO INCLUSO)

