

LA C<sup>ORONA</sup>ONTEA

FOOD & WINE EXPERIENCE

menù.

RISTORANTE

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.

consigliati dallo  
**chef.**

---

# menù.

---

## ANTIPASTI

- Triglia farcita** (A)(C)(D)(E) 18  
*Panure alle erbe, crema di fagioli occhio nero, polline fresco*
- 
- 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

- Bigoli** (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)(E)(I)(P) 24  
*Pomodoro, capperi, pinoli, uva passa, patate e pera*
- 
- Secreto di maialino cotto lentamente** (C)(P) 22  
*Patata mantecata e verdure di stagione*
- 
- Millefoglie di verdure** (C)(P) 14  
*Mozzarella di bufala, salsa di pomodoro ciliegino e crema al basilico*
- 

## DESSERT

- Sandwich** (C)(D)(E)(I) 8  
*Creoso al cocco, zuppetta al cioccolato e frutti di bosco*
- 
- Éclair** (C)(E)(I) 8  
*Creoso al mascarpone e chantilly*
- 
- Torta caprese** (C)(E)(I) 8
-

---

# dal mare.

---

## BENVENUTO DELLO CHEF

### ANTIPASTO

#### Triglia farcita

*Panure alle erbette, crema di fagioli occhio nero, polline fresco*

Ⓐ Ⓒ Ⓓ Ⓔ

### PRIMO PIATTO

#### Bigoli

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

Ⓐ Ⓓ Ⓔ ⒫

### SECONDO

#### Dorso di baccalà

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

Ⓐ Ⓒ Ⓔ ⒫ ⒫

### PRE-DESSERT

### DESSERT

#### Sandwich

*Cremoso al cocco zuppeta al cioccolato e frutti di bosco*

Ⓒ Ⓓ Ⓔ ⒫

€65.00 p.p.

(coperto incluso)

wine paring consigliato €30 p.p.

---

# dalla terra.

---

## BENVENUTO DELLO CHEF

### ANTIPASTO

Carpaccio di manzo

*Funghi scottati, jus ai lamponi con crostoni di pane*

ⓓⓔⓂⓃⓞⓔⓔ

### PRIMO PIATTO

Gnocchi di patate e castagne

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

ⓐⓓⓔⓔⓓⓔⓔ

### SECONDO

Secreto di maialino cotto lentamente

*Patata mantecata e verdure di stagione*

ⓐⓔⓔ

### PRE-DESSERT

### DESSERT

Éclair

*Cre moso al mascarpone e chantilly*

ⓐⓔⓔ

€60.00 p.p.

(coperto incluso)

wine paring consigliato €30 p.p.

---

# dall'orto.

---

## BENVENUTO DELLO CHEF

### ANTIPASTO

#### L'uovo 63

*Cavolfiore affumicato e vaniglia*

© ①

### PRIMO PIATTO

#### Riso acquerello

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

© ④ ⑤ ① ② ③

### SECONDO

#### Millefoglie di verdure

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

© ②

### PRE-DESSERT

### DESSERT

#### Torta caprese

© ⑤ ①

**€50.00** p.p.

(coperto incluso)

wine paring consigliato €30 p.p.

---

# wine paring.

---

## DAL MARE

12 mesi 2022

Metodo Classico Brut – Sicilia Bianco DOC

*100% Nerello Mascalese vinificato in bianco – 13% vol. – 12 mesi sur lies*

---

**Etna Est! Bianco 2019**

Metodo Classico Brut – Etna Bianco DOC

*100% Nerello Mascalese vinificato in bianco – 13% vol. – 40 mesi sur lies*

---

**Sicania Matador 2021**

Vino Etna Bianco DOC

*80% Carricante, 20% Cataratto Lucido – 13% vol.*

---

**Sommitale Bianco 2022**

Vino Etna Bianco DOC

*100% Carricante – 13% vol.*

---

## DALLA TERRA

12 Mesi 2022

Metodo Classico Brut – Sicilia Bianco DOC

*100% Nerello Mascalese vinificato in bianco – 13% vol. – 12 mesi sur lies*

---

**Etna Est! Rosato 2019**

Metodo Classico Brut – Etna Rosè DOC

*100% Nerello Mascalese vinificato in rosato – 13% vol. – 40 mesi sur lies*

---

**Sommitale Rosso 2021**

Vino Etna Rosso DOC

*100% Nerello Mascalese – 13,5% vol.*

---

**Gocce Di Lava 2019**

Vino Etna Rosso DOC

*90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio – 14% vol.*

---

## DALL'ORTO

12 Mesi 2022

Metodo Classico Brut – Sicilia Bianco DOC

*100% Nerello Mascalese vinificato in bianco – 13% vol. – 12 mesi sur lies*

---

**Etna Est! Rosato 2019**

Metodo Classico Brut – Etna Rosè DOC

*100% Nerello Mascalese vinificato in rosato – 13% vol. – 40 mesi sur lies*

---

**Sommitale Bianco 2022**

Vino Etna Bianco DOC

*100% Carricante – 13% vol.*

---

**Sommitale Rosso 2021**

Vino Etna Rosso DOC

*100% Nerello Mascalese – 13,5% vol.*

---



allergeni.

---

# lista dei 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

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

\*surgelato secondo disponibilità

Materie prime/prodotti abbattuti in loco: alcuni prodotti di origine animale freschi, così come i prodotti ittici, vengono sottoposti a un trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento della temperatura. Questo processo garantisce qualità e sicurezza, in conformità con le disposizioni del Regolamento (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3.

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