

LA CÒNTEA

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

- Sashimi di palamita** (A)(C)(L)(B)(F) 20
Palamita salinata, beurre blanc al dashi e yuzu, caviale di storione, misticanza e cialda di tapioca all'alga nori
-
- Lingotto di vitello** (P)(L)(A)(M)(D) 18
Stracotto di coda di vitello in gelatina, giardiniera di verdure, cialda di muddica atturrata e maionese di soia, bottarga e gel di limone
-
- Cipolla bianca CBT** (C)(E) 16
con spuma di ricotta ovina, crema di mandorle tostate, emulsione di miele di castagno e olio di nocciola, umami di cipolla e pepe di Sichuan
-

PRIMI PIATTI

- Rosellina di pasta** (A)(C)(D)(M)(N)(I) 22
al nero di seppia con tonno salinato, colatura di provola, tuille al sesamo bianco, bottarga di tonno rosso e profumo di limone
-
- Paccheri al ragù di coniglio** (D)(L)(P)(C) 19
Carciofi croccanti, tartufo bianchetto e vino cotto delle nostre uve
-
- Lasagnetta Primavera** (D)(I)(P)(C) 17
Lasagnetta con verdure di primavera
-

SECONDI PIATTI

- Ombrina CBT** (A)(I)(P)(M)(C)(L) 24
Farcita con bieta e ricotta, rosti di patate, salsa al miso e fumetto di pesce
-
- Guancia di suino CBT** (P)(C)(D) 22
Glassa alla carruba, spuma di piselli freschi, polvere di capperi e cracker di ceci neri
-
- Cuore di lattuga** (D)(C)(P) 16
Cotta lentamente e al BBQ, fondo di pane in cassetta al burro e aromi, jus di verdure e crema al piacentino ennese
-

DESSERT

- Millefoglie al cacao** (D)(C)(E) 8
con crema diplomatica al thè matcha, gel di kumquat e polvere di fava di cacao
-
- Pavlova Gourmet** (I)(C)(N)(D) 8
Mousse al lampone, gel al basilico e pepe selvatico, chutney di mango e cialda croccante al sesamo nero
-
- Bavarese** (C)(E)(I)(L) 8
Ricotta e arancia candita, croccante alle mandorle, salsa al cioccolato fondente al rum
-

il viaggio di ulisse.

BENVENUTO DELLO CHEF

ANTIPASTO

Sashimi di palamita

Palamita salinata, beurre blanc al dashi e yuzu, caviale di storione, misticanza e cialda di tapioca all'alga nori

(A)(C)(L)(B)(F)

PRIMO PIATTO

Rosellina di pasta

al nero di seppia con tonno salinato, colatura di provola, tuille al sesamo bianco, bottarga di tonno rosso e profumo di limone

(A)(C)(D)(M)(N)(I)

SECONDO

Ombrina CBT

Farcita con bieta e ricotta, rosti di patate, salsa al miso e fumetto di pesce

(A)(I)(P)(M)(C)(L)

PRE-DESSERT

DESSERT

Millefoglie al cacao

con crema diplomatica al thè matcha, gel di kumquat e polvere di fava di cacao

(D)(C)(E)

€70,00 p.p.

(coperto incluso)

wine pairing consigliato €30 p.p.

il riposo di polifemo.

BENVENUTO DELLO CHEF

ANTIPASTO

Lingotto di vitello

Stracotto di coda di vitello in gelatina, giardiniera di verdure, cialda di muddica atturrata e maionese di soia, bottarga e gel di limone

P L A M D

PRIMO PIATTO

Paccheri al ragù di coniglio

Carciofi croccanti, tartufo bianchetto e vino cotto delle nostre uve

D L P C

SECONDO

Guancia di suino CBT

Glassa alla carruba, spuma di piselli freschi, polvere di capperi e cracker di ceci neri

P C D

PRE-DESSERT

DESSERT

Pavlova Gourmet

Mousse al lampone, gel al basilico e pepe selvatico, chutney di mango e cialda croccante al sesamo nero

I C N D

€65,00 p.p.

(coperto incluso)

wine pairing consigliato €30 p.p.

trinacria.

BENVENUTO DELLO CHEF

ANTIPASTO

Cipolla bianca CBT

*con spuma di ricotta ovina, crema di mandorle tostate,
emulsione di miele di castagno e olio di nocciola, umami di
cipolla e pepe di Sichuan*

©E

PRIMO PIATTO

Lasagnetta primavera

Lasagnetta con verdure di primavera

©I©C

SECONDO

Cuore di lattuga

*Cotta lentamente e al BBQ, fondo di pane in cassetta al
burro e aromi, jus di verdure e crema al piacentino ennese*

©C©P

PRE-DESSERT

DESSERT

Bavarese

*Ricotta e arancia candita, croccante alle mandorle, salsa al
cioccolato fondente al rum*

©E©L

€55,00 p.p.

(coperto incluso)

wine pairing consigliato €30 p.p.

wine pairing.

IL VIAGGIO DI ULISSE

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.

IL RIPOSO DI POLIFEMO

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.

TRINACRIA

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 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.