



LA C^ÖNTEA

FOOD & WINE EXPERIENCE

menù.
Ristorante



antipasti.

Nero croccante

€ 18

Mazzancolle in tempura di seppia, crema di piselli e funghi cardoncelli cotti alla brace

Cuttlefish ink tempura prawns, pea cream, chargrilled cardoncelli mushrooms

(A-B-C-P-I)

Tra mare e riflessi ambrati

€ 18

Sgombro salinato, laccato al miele di Castagno in cevice e arancia pelata a vivo

Salt-cured mackerel, chestnut honey glaze, served ceviche-style with fresh orange segments

(A)

Manzo e accenti mediterranei

€ 18

Battuto di manzo, crema di mandorla salata, gel di arancia, polvere di capperi di pantelleria, cialda di riso al finocchietto selvatico

Beef tartare, salted almond cream, orange gel, Pantelleria caper powder, wild fennel rice tuile

(D-E)

antipasti.

Coniglio agli aromi di erbe , mirtillo e cioccolato

€ 18

Sella di coniglio porchettato, gel di mirtilli e jus al cioccolato di Modica

Porchetta-style rabbit saddle, blueberry gel and Modica chocolate jus

(P-L)

Panna cotta e zucchine gentili

€ 16

Pannacotta salata di latte fresco, zucchine in agro gentile, gel di cedro, pinoli tostati e menta fresca

Savory fresh milk panna cotta, gently marinated zucchinis, citron gel, toasted pine nuts and fresh mint

(C-G-E)

L'orto in Cantina

€ 14

Carciofo cotto alla brace, spuma di pane raffermo, limone bruciato, vinaigrette al nostro aceto di cantina, jus di verdure

Chargrilled artichoke, stale bread foam, burnt lemon, house wine-cellar vinegar vinaigrette and vegetable jus

(C-D-P-L)

primi piatti.

Oro di mare e note agrumate

€ 35

Strascinati con polpa di ricci, crema di latte acidulo, limone candito e polvere di lattuga di mare

Strascinati pasta with sea urchin roe, sour milk cream, candied lemon and sea lettuce powder

(C-D-B)

Bottoncini della Contea

€ 22

Bottoncini di vitello, cipollotto dolce, Vastedda del Belice, timo limonato e peperone arrostito

Veal-filled bottoncini pasta, sweet spring onion, Vastedda del Belice cheese, lemon thyme and roasted bell pepper

(C-D-I-L)

Gnocchetti primavera

€ 18

Gnocchetti di patate, crema di fave e finocchietto, arancia candita e mollica alle erbe

Potato gnocchetti, fava bean and wild fennel cream, candied orange and herb breadcrumbs

(D-C-P)

secondi piatti.

Palamita e armonie d'orto

€ 30

Palamita, melanzana affumicata, crema di cipollotto alla brace e kumquat candito

Bonito, smoked eggplant, charred spring onion cream and candied kumquat

(A-C)

Pluma e caviale di melanzana

€ 26

Pluma di suino CBT e kamado, caviale di melanzana alla mentuccia, patata Pont-Neuf e jus di pollo arrosto

Pluma of pork low-temperature cooked and Kamado-grilled, eggplant caviar with wild mint, Pont-Neuf potatoes and roasted chicken jus

(P-L)

Memoria di campagna

€ 20

Primo sale dorato in crosta leggera, lattuga alla brace e vino cotto di nostra produzione

Light-crusted golden Primo Sale cheese, chargrilled lettuce and house-made cooked wine reduction

(C-D-L-I-P)

dessert.

Echi di nocciole e note di cacao

€ 9

Crostatina sottile alle nocciole, crema diplomatica alla vaniglia, lamponi e cialda croccante al gruè di cacao

Thin hazelnut tart, vanilla diplomat cream, raspberries and crunchy tuile with cocoa gruè

(C-D-E-I)

Babà arancia e timo

€ 9

Babà, arancia I.G.P, ganache montata al cioccolato Biondo e timo limonato

Babà, I.G.P. orange, whipped blond chocolate ganache and lemon thyme

(C-D-I)

Delizia di ricotta e fragole

€ 9

Biscuit arrotolato alla ricotta ovina con fragole marinate, gel di fragola, sfoglia croccante e basilico

Rolled ricotta biscuit, marinated strawberries, strawberry gel, crisp pastry and fresh basil

(C-D-I)



Etna Food Experience.

il viaggio di ulisse.

Benvenuto dello Chef

Antipasto Nero croccante

Mazzancolle in tempura di seppia, crema di piselli e funghi cardoncelli cotti alla brace (A-B-C-P-I)

Tra mare e riflessi ambrati

Sgombro salinato, laccato al miele di Castagno in cevice e arancia pelata a vivo (A)

Primo Piatto Oro di mare e note agrumate

Strascinati con polpa di ricci, crema di latte acidulo, Limone candito e polvere di lattuga di mare(D-C)

Secondo Piatto Palamita e armonie d'orto

Palamita, melanzana affumicata, crema di cipollotto alla brace e kumquat candito (A-C)

Predessert

Creazione a firma dello Chef

Dessert Echi di nocciole e note di cacao

Crostatina sottile alle nocciole, crema diplomatica alla vaniglia, lamponi e cialda croccante al gru  di cacao (C-D-E-I)

80,00 € p.p

wine pairing consigliato 30,00€ p.p

coperto 4 €

sea journey.

Chef's welcome

Starter

Nero croccante

Cuttlefish ink tempura prawns, pea cream and chargrilled cardoncelli mushrooms (A-B-C-P-I)

Tra mare e riflessi ambrati

Salt-cured mackerel, chestnut honey glaze, served ceviche-style with fresh orange segments (A)

First Course

Oro di mare e note agrumate

Strascinati pasta with sea urchin roe, sour milk cream, candied lemon and sea lettuce powder (D-C)

Main Course

Palamita e armonie d'orto

Bonito, smoked eggplant, charred spring onion cream and candied kumquat (A-C)

Pre-dessert

Chef's signature creation

Dessert

Echi di nocciola e note di cacao

Thin hazelnut tart, vanilla diplomat cream, raspberries and crunchy tuile with cocoa gruè (C-D-E-I)

80,00 € p.p

Recommended wine pairing €30.00 per person

table charge 4 €

il riposo di Polifemo.

Benvenuto dello Chef

Antipasto

Manzo e accenti mediterranei

Battuto di manzo, crema di mandorla salata, gel di arancia, polvere di capperi di pantelleria e cialda di riso al finocchietto selvatico (D-E)

Coniglio agli aromi di erbe, mirtilli e cioccolato

Sella di coniglio porchettato, gel di mirtilli e jus al cioccolato di Modica (P-L)

Primo Piatto

Bottoncini della Contea

Bottoncini di vitello, cipollotto dolce, Vastedda del Belice, timo limonato e peperone arrostito (C-D-I-L)

Secondo Piatto

Pluma e caviale di melanzana

Pluma di suino CBT e kamado, caviale di melanzana alla mentuccia, patata Pont-Neuf e jus di pollo arrosto (P-L)

Predessert

creazione a firma dello Chef

Dessert

Babbà arancia e timo

Babà, arancia I.G.P, ganache montata al cioccolato Biondo e timo limonato (C-D-I)

70,00 € p.p

wine pairing consigliato 30,00€ p.p

coperto 4 €

land journey.

Chef's welcome

Starter

Manzo e accenti mediterranei

Beef tartare, salted almond cream, orange gel, Pantelleria caper powder, and wild fennel rice tuile (D-E)

Coniglio agli aromi di erbe, mirtillo e cioccolato

Porchetta-style rabbit saddle, blueberry gel and Modica chocolate jus (P-L)

First Course

Bottoncini della Contea

Veal-filled bottoncini pasta, sweet spring onion, Vastedda del Belice cheese, lemon thyme and roasted bell pepper (C-D-I-L)

Main Course

low-temperature cooked and Kamado-grilled Pluma of pork, eggplant caviar with wild mint, Pont-Neuf potatoes and roasted chicken jus (P-L)

Pre-dessert

Chef's signature creation

Dessert

Babà arancia e timo

Babà I.G.P. orange, whipped blond chocolate ganache and lemon thyme (C-D-I)

70,00 € p.p

Recommended wine pairing €30.00 per person

table charge 4 €

Trinacia.

Benvenuto dello Chef

Antipasto

Panna cotta e zucchine gentili

Panna cotta salata di latte fresco, zucchine in agro gentile, gel di cedro, pinoli tostati e menta fresca (C-G-E)

L'orto in Cantina

Carciofo cotto alla brace, spuma di pane raffermo, limone bruciato, vinaigrette al nostro aceto di cantina e jus di verdure (C-D-P)

Primo Piatto

Gnocchetti primavera

Gnocchetti di patate, crema di fave e finocchietto, arancia candita e mollica alle erbe (D-C-P)

Secondo Piatto

Memoria di campagna

Primo sale dorato in crosta leggera, lattuga alla brace e vino cotto di nostra produzione (C-D-L-I-P)

Predessert

Creazione a firma dello Chef

Dessert

Delizia di ricotta e fragole

Biscuit arrotolato alla ricotta ovina con fragole marinate, gel di fragola, sfoglia croccante e basilico (C-D-I)

60,00 € p.p

wine pairing consigliato 30,00€ p.p

Coperto 4 €

veggie journey.

Chef's welcome

Starter

Panna cotta salata e zucchine gentili

Savory fresh milk panna cotta, gently marinated zucchini, citron gel, toasted pine nuts and fresh mint (C-G-E)

L'orto in Cantina

Chargrilled artichoke, stale bread foam, burnt lemon, house wine-cellar vinegar vinaigrette and vegetable jus (C-D-P)

First Course

Gnocchetti primavera

Potato gnocchetti, fava bean and wild fennel cream, candied orange and herb breadcrumbs (D-C-P)

Main Course

Memoria di campagna

Light-crusted golden Primo Sale cheese, chargrilled lettuce and house-made cooked wine reduction (C-D-L-I-P)

Predessert

Chef's signature creation

Dessert

Delizia di ricotta e fragole

Rolled ricotta biscuit with marinated strawberries, strawberry gel, crisp pastry, and fresh basil (C-D-I)

60,00 € p.p

Recommended wine pairing €30.00 per person

table charge 4 €

abbinamento vini.

il viaggio di Ulisse.

Sicania Matador

Vino Etna Bianco DOC
80% Carricante, 20% Catarratto Lucido - circa 13% vol.

Etna Est! Rosato

Metodo Classico Brut - Etna Rosè DOC
100% Nerello Mascalese vinificato in rosato - circa 13% vol. -
minimo 54 mesi sur lies

Sommitale Bianco

Vino Etna Bianco DOC
100% Carricante - circa 13,5% vol.

69/70 Spumante

Metodo Classico Brut - Etna Bianco DOC
100% Nerello Mascalese vinificato in bianco - circa 12,5% vol.
- minimo 36 mesi sur lies

il riposo di Polifemo.

12 Mesi

Metodo Classico Brut - Sicilia Bianco DOC
100% Nerello Mascalese vinificato in bianco - circa 13% vol. -
minimo 12 mesi sur lies

69/70 Spumante

Metodo Classico Brut - Etna Bianco DOC
100% Nerello Mascalese vinificato in bianco - circa 12,5% vol. -
minimo 36 mesi sur lies

Sommitale Rosso

Vino Etna Rosso DOC
100% Nerello Mascalese - circa 13,5% vol.

Gocce Di Lava

Vino Etna Rosso DOC
100% Nerello Mascalese - circa 14% vol.

trinacria.

Sicania Matador

Vino Etna Bianco DOC
80% Carricante, 20% Catarratto Lucido - circa 13% vol.

Etna Est! Rosato

Metodo Classico Brut - Etna Rosè DOC
100% Nerello Mascalese vinificato in rosato - circa 13%
vol. - minimo 54 mesi sur lies

Sommitale Bianco

Vino Etna Bianco DOC
100% Carricante - circa 13,5% vol.

Etna Est! Bianco

Metodo Classico Brut - Etna Bianco DOC
100% Nerello Mascalese vinificato in bianco - circa 13% vol.
- minimo 40 mesi sur lies

wine pairing.

sea journey.

Sicania Matador

Etna Bianco DOC Wine
80% Carricante, 20% Catarratto Lucido - about 13% abv

Etna Est! Rosato

Classic Method Brut - Etna Rosé DOC
100% Nerello Mascalese vinified as rosé - about 13% abv.
- at a minimum of 54 months on lees

Sommitale Bianco

Etna Bianco DOC Wine
100% Carricante - about 13.5% abv.

69/70 Spumante

Classic Method Brut - Etna Bianco DOC
100% Nerello Mascalese vinified as white - about 12.5% abv
- at a minimum of 36 months on the lees

land journey.

12 Mesi

Classic Method Brut - Sicilia Bianco DOC
100% Nerello Mascalese vinified as white - about 13% abv.
- 12 months on lees

69/70 Spumante

Classic Method Brut - Etna Bianco DOC
100% Nerello Mascalese vinified as white - about 12.5% abv.
- at a minimum of 36 months on lees

Sommitale Rosso

Etna Rosso DOC Wine
100% Nerello Mascalese - about 13.5% abv

Gocce Di Lava

Etna Rosso DOC Wine
100% Nerello Mascalese - about 14% alc. vol.

veggie journey.

Sicania Matador

Etna Bianco DOC Wine
80% Carricante, 20% Catarratto Lucido - about 13% abv

Etna Est! Rosato

Classic Method Brut - Etna Rosé DOC
100% Nerello Mascalese vinified as rosé - about 13% abv
- at a minimum of 54 months on the lees

Sommitale Bianco

Etna Bianco DOC Wine
100% Carricante - about 13.5% abv

Etna Est! Bianco

Classic Method Brut - Etna Bianco DOC
100% Nerello Mascalese vinified as white - about 13% abv
- at a minimum of 40 months on the lees



bevande e digestivi.

Acqua Naturale

Still water

3,00

Acqua Frizzante

Sparkling water

3,50

Acqua Effervescente

Lightly sparkling water

4,00

Caffè

Coffee

2,50

Caffè Americano

Long Coffee

4,00

Cappuccino

Espresso with foamed milk

3,50

Amaro

Amaro

6,00

Grappa

Grappa

8,00

Coperto

Table charge

4,00



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

During kitchen preparation, cross-contamination cannot be completely excluded.

Therefore, our dishes may contain the following allergenic substances in accordance with EU Regulation 1169/11:

- | | |
|--|---|
| Ⓐ Pesce e prodotti a base di pesce | Ⓐ Fish and fish-based products |
| Ⓑ Molluschi e prodotti a base di molluschi | Ⓑ Molluscs and mollusc-based products |
| Ⓒ Latte e prodotti a base di latte | Ⓒ Milk and milk-based products |
| Ⓓ Cereali contenente glutine | Ⓓ Cereals containing gluten |
| Ⓔ Frutta a guscio | Ⓔ Tree nuts |
| Ⓕ Crostacei e prodotti a base di crostacei | Ⓕ Crustaceans and crustacean-based products |
| Ⓖ Arachidi e prodotti a base di arachidi | Ⓖ Peanuts and peanut-based products |
| Ⓗ Lupini e prodotti a base di lupini | Ⓗ Lupin and lupin-based products |
| Ⓘ Uova e prodotti a base di uova | Ⓘ Eggs and egg-based products |
| Ⓛ Anidride solforosa e solfiti | Ⓛ Sulphur dioxide and sulphites |
| Ⓜ Soia e prodotti a base di soia | Ⓜ Soy and soy-based products |
| Ⓝ Sesamo e prodotti a base di sesamo | Ⓝ Sesame and sesame-based products |
| Ⓞ Senape e prodotti a base di senape | Ⓞ Mustard and mustard-based products |
| Ⓟ Sedano e prodotti a base di sedano | Ⓟ Celery and celery-based products |

*surgelato secondo disponibilità

**frozen products according to availability*

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.

Raw materials/products blast-chilled on site: certain fresh animal-origin ingredients, as well as fish products, undergo a preventive sanitation process through rapid chilling. This procedure ensures quality and safety in compliance with Regulation (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 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.

For any dietary requirements, please inform our service staff, who will gladly communicate your needs to the kitchen.



