



TORRE A CONA

L'Osteria Torre a Cona vi ospita in quelle che furono le Case Guardie del Castello di Quona, poi limonaia, da cui si accede al parco secolare della Villa.

Gli chef Maria Probst e Cristian Santandrea scelgono ogni giorno solo tra gli agricoltori e i produttori toscani più virtuosi, gli ingredienti che parlano della nostra terra e di un tempo lento, tra storia e natura.

I disegni del menù sono i bozzetti originali di Maria per la composizione dei piatti.



TORRE A CONA

DOLCI

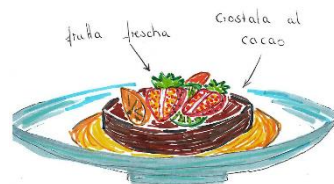
Crème Caramel flavoured with orange
9



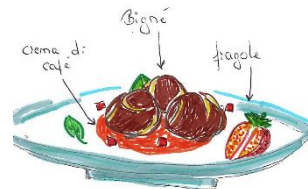
Semifreddo with Grappa Riserva del
Chianti di Torre a Cona and crunchy
almonds
8



Cacao tart and fresh fruit
9



Beignets filled with coffee cream and
strawberries
9



Cantucci biscuits flavoured with herbs,
served with the
Occhio di Pernice Vin Santo del Chianti
16



Selection of Tuscan cheeses, served with
honey and fruit compote
12



Preghiamo i nostri ospiti di informare lo Staff di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.



TORRE A CONA

DOPO CENA

Caffè Espresso, Americano, Macchiato

2

Caffè Latte, Cappuccino, Gingseng, Orzo

2,5

Selezione di Tea

2,5

SPIRITI TORRE A CONA

VIN SANTO

Fonti e Lecceta vin santo del Chianti DOC Occhio di Pernice 2011 (50ml)

10

GRAPPE (50ML)

Casavilla grappa di Chianti

8

Casavilla grappa Riserva di Chianti

11

SPIRITI TOSCANI (50ML)

Amaro dei medici (*dolce*)

6

Amarangela (*delicato*)

6

Amaro stilla (*intenso*)

6

Liquore di madarino mandarinara

6

Limoncello limunara

6

Liquore di iris iris

8