



## 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 all'Arancia

9



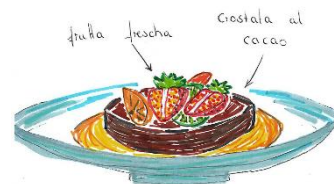
Semifreddo alla Grappa Riserva del  
Chianti di Torre a Cona e croccante alle  
mandorle

8



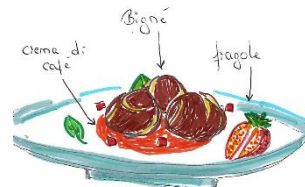
Crostata al cacao e frutta fresca

9



Bigné con crema di caffè e fragole

9



Cantucci alle erbe e Occhio di Pernice  
Vin Santo del Chianti

16



Selezione di formaggi toscani con  
miele e composta di frutta

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, Ginseng, 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 mandarinaro

6

Limoncello limunara

6

Liquore di iris

8