

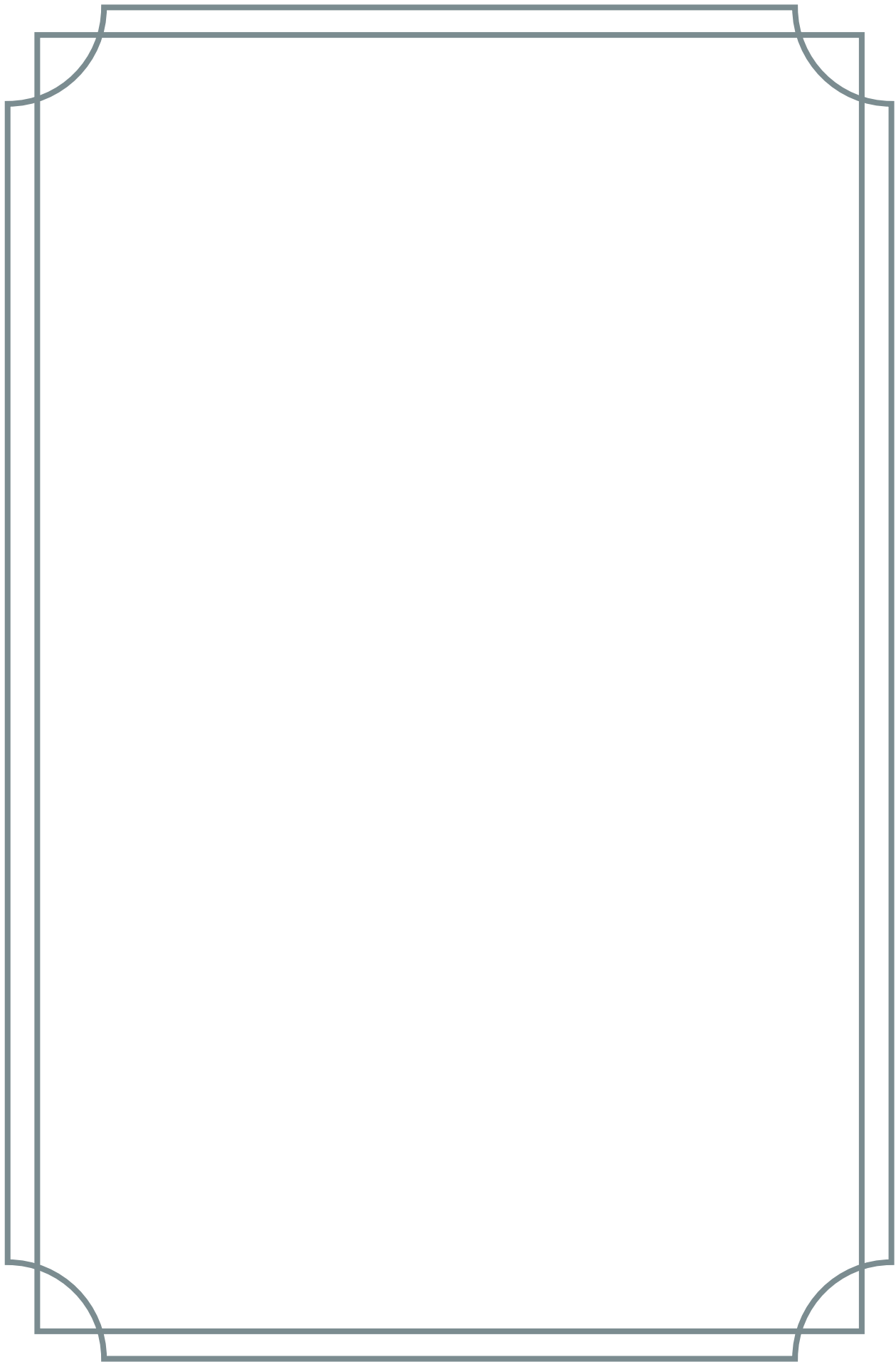


## TORRE A CONA

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.*



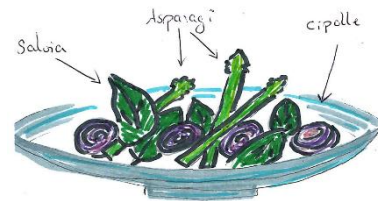


# TORRE A CONA

## ANTIPASTI

**Fritto di cipolle, asparagi e salvia**

10



**Cibreo di fegatini di faraona  
al Vin Santo  
e sformato di spinaci**

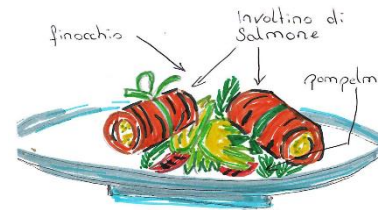
12



**Involtino di trota salmonata  
ripieno**

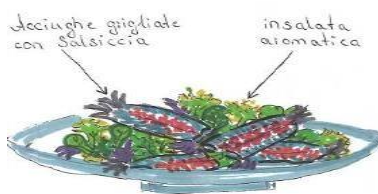
**Insalata di finocchio e pompelmo**

12



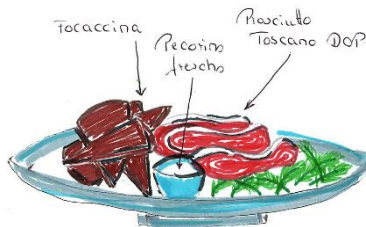
**Acciughe grigliate con salsiccia e  
insalata aromatica**

12



**Focaccina  
con prosciutto Toscano DOP,  
Pecorino fresco e rucola**

11



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

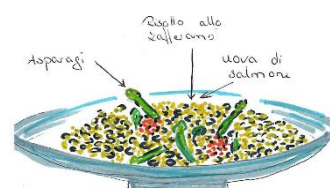


# TORRE A CONA

## PRIMI

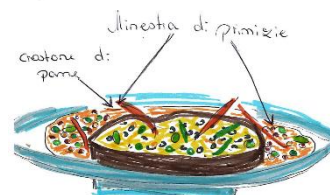
**Risotto allo zafferano, asparagi, menta e uova di salmone**

14



**Minestra di primizie su crostone di pane nero leggermente agliato**

13



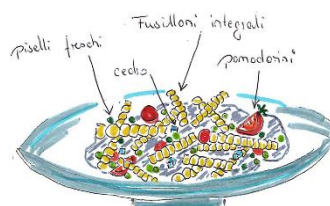
**Pici ai semi di finocchio con ragù di maiale toscano al latte (pane e peperoncino)**

15



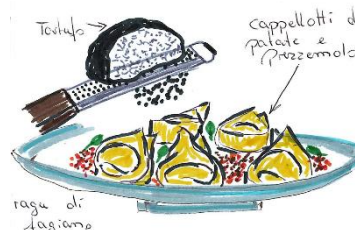
**Fusilloni di farina integrale, formaggio erborinato, piselli freschi, pomodorini marinati, cedro candito**

16



**Cappellotti di patate e prezzemolo, ragù di faraona e tartufo**

16



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



# TORRE A CONA

## SECONDI

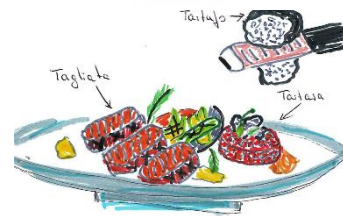
**Agnello e Pecora a scottadito con  
agretti e Carciofi**

25



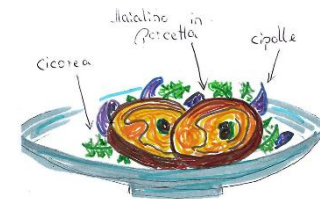
**Tagliata e Tartare di manzo razza  
Maremmana e tartufo  
primaverile**

27



**Maiale in porchetta  
cipolle in agrodolce e cicoria**

24



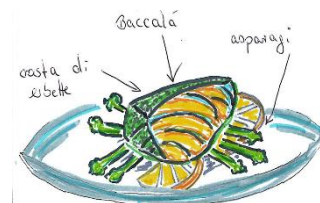
**Polpette fritte di patate e verdure in  
salsa di pomodoro**

18



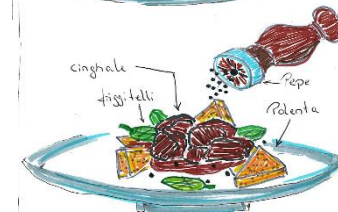
**Baccalà impanato con pane  
alle erbe e asparagi**

25



**Cinghiale peposo con  
polenta Formenton frita**

24



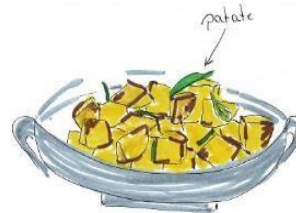
Preghiamo i nostri ospiti di informare lo Staff di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari



# TORRE A CONA

## CONTORNI

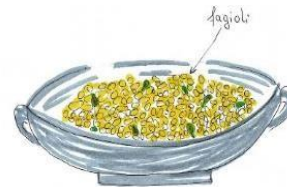
Patate arrosto  
5



Insalata verde  
4



Fagioli all'olio  
6



Verdure grigliate  
6



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