



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.

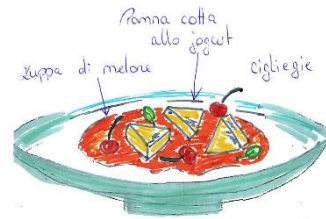
I disegni del menù sono i bozzetti originali di Maria per la composizione dei piatti.



TORRE A CONA

DOLCI

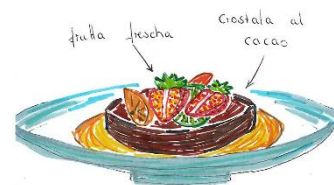
**Zuppetta di melone, pannacotta
allo yogurt**
9



**Semifreddo profumato alla Grappa
Riserva di Torre a Cona e croccante alla
mandorle**
12



Crostata al cacao e frutta fresca
10



**Tortino caldo al cioccolato bianco,
Lampone e pepe**
11



**Nostra selezione di Cantucci 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, Gingseng, Orzo	2,5
Selezione di Tea	4

SPIRITI TORRE A CONA VIN SANTO (50ML)

Fonti e Lecceta vin santo del Chianti DOC Occhio di Pernice 2011 10

GRAPPE (50ML)

Casavilla grappa di Chianti	8
Casavilla grappa Riserva di Chianti	11

SPIRITI TOSCANI (50ML)

Amaro dei Medici San Felice (<i>dolce</i>)	6
Amarangela Re dei Re (<i>delicato</i>)	6
Amaro Stilla Aurelio Visconti (<i>intenso</i>)	6
Liquore di madarino Re dei Re Mandarinara	6
Limoncello Re dei Re Limunara	6
Liquore di Iris San Felice	8