



# TORRE A CONA

## OSTERIA

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.

*Osteria Torre a Cona welcomes you within the former guardian houses of the Quona castle, formerly known as the lemon house granting entry to the centuries-old garden of the Villa.*

*Chefs Maria Probst and Cristian Santandrea carefully select ingredients each day, exclusively sourced from the finest Tuscan farmers and producers, embodying the essence of our region and the unhurried connection between history and nature.*

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

*The drawings on the menu are inspired and designed by Maria Probst.*



# TORRE A CONA

## ANTIPASTI - APPETIZER

### **Involentino di Bresaola, pesche, pomodoro marinato e rucola con cocomero al Lime**

*Bresaola roll, peaches, marinated tomato and rucola with Lime watermelon (6,7,9,12,13)*

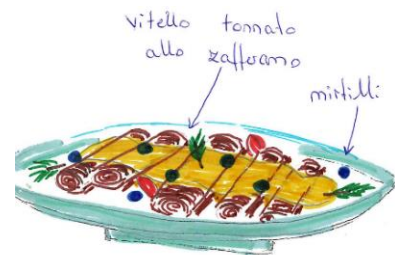
14



### **Vitello tonnato allo Zafferano e Mirtilli**

*Veal Tuna with Saffron and Blueberries (2,9,5,12,1,5,7)*

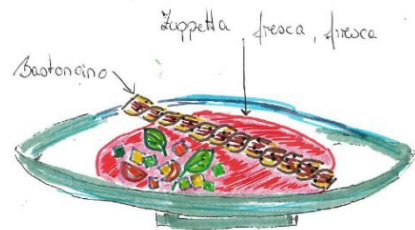
14



### **Zuppetta di verdura fresca, fresca con bastoncino speziato e sesamo**

*Fresh vegetable soup, with spicy nastry stick and sesame seeds (1,2,3,9,12,14,6)*

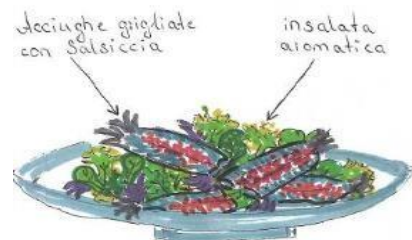
13



### **Acciughe grigliate con salsiccia e insalata aromatica**

*Grilled anchovies garnished with sausage on aromatic salad (5,12,13)*

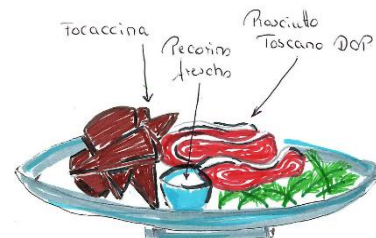
14



### **Focaccina con prosciutto Toscano DOP, Pecorino fresco De Magi e rucola**

*Focaccina (flat Tuscan bread) with Tuscan ham DOP, fresh De Magi Pecorino cheese and rucola salad (3, 9, 12)*

13



Preghiamo i nostri ospiti di informare lo Staff di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari  
Please inform the front-of-house staff of any food allergies and/or intolerances.



# TORRE A CONA

PRIMI -FIRST

COURSE

*Tutta la nostra pasta è fatta in casa  
Our pasta is homemade*

**Risotto cipollino di orzo con polpo, pomodoro e olive**

*Spelt onion risotto with octopus, tomato and olives (3,5,9,12,13.)*

18



**Calamarata al nero con aglio, olio, peperoncino e seppia**

*Squid ink calamarata pasta with garlic, oil, chili and cuttlefish (4,5,9,12,14)*

18



**Pici ai semi di finocchio con ragù di maiale toscano, pane e peperoncino**

*Homemade Pici flavoured with Fennel seeds served with a Tuscan pork ragu, breadcrumbs and chili pepper (9,12,13,14)*

16



**Spaghetto al pomodoro "oro" con scaglie di pecorino di De Magi**

*Spaghetti with tomato "gold" with pecorino cheese shavings from De Magi(3,9,12,14)*

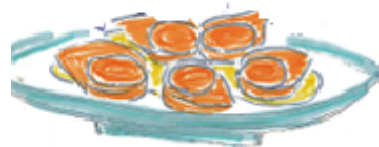
16



**Raviolo "abbracciato" ripieno di patate e pompelmo con cozze e bottarga**

*"Embraced" ravioli stuffed with potatoes and grapefruit with mussels and roe (3,9,12,14)*

18



Preghiamo i nostri ospiti di informare lo Staff di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari  
Please inform the front-of-house staff of any food allergies and/or intolerances.



# TORRE A CONA

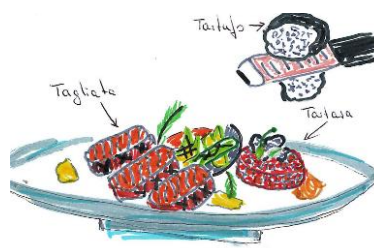
## SECONDI – MAIN COURSE

### **Tagliata e Tartare Maremmana con Tartufo estivo “Scorzone”**

*Duo of grilled and tartare, Tuscan Maremmana beef and Scorzone truffle*

(12,7)

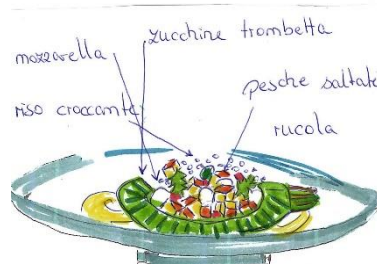
28



### **Zucchine grigliate con pesche all’aglio, mozzarella, e rucola**

*Grilled zucchini with peaches, garlic, mozzarella and rucola* (3,9,13,14)

28



### **Pancetta di maialino Toscano arrosto, cetrioli, mela verde , Cumino e Lime**

*Roast pork bacon, with cucumbers, green apple, cumin and lime* (11,12,13)

26



### **Polpette di ceci, salsa yogurt e cipolle caramellate**

*Chickpea fried balls, yogurt sauce and caramelised onions*

(1,2,3,9,7,12,14)

22

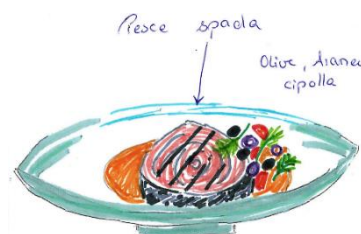


### **Pesce Spada alla griglia, salsa di pomodoro giallo, insalata di pinoli, arancia, cipolla e Capperi**

*Grilled swordfish, yellow tomato sauce, pine nut, orange, onion and caper salad*

(1,2,3,6,7,11,12,13,14)

25



Preghiamo i nostri ospiti di informare lo Staff di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.  
Please inform the front-of-house staff of any food allergies and/or intolerances.



# TORRE A CONA

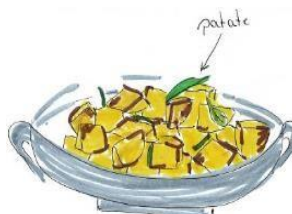
## CONTORNI

### **Patate arrosto**

*Roasted potatoes*

(1,2,9,12)

6



### **Insalata di campo**

*Field salad*

(12,13)

5



### **Fagioli Zolfini con Olio Extra Vergine Torre a Cona**

*Tuscan beans*

*with Torre a Cona Extra Virgin Olive Oil*

6



### **Verdure grigliate di stagione**

*Seasonal grilled vegetables*

(12)

8



Preghiamo i nostri ospiti di informare lo Staff di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari  
Please inform the front-of-house staff of any food allergies and/or intolerances.



# TORRE A CONA

## DOLCI e FORMAGGI – DESSERT & CHEESE

*Tutti i nostri dolci sono fatti in casa con passione e con amore*

*Our desserts are homemade with passion and love*

### **Selezione di formaggi artigianali toscani con miele e composta di frutta**

*Selection of Tuscan artisan cheeses with honey and fruit compote (1,2,3.)*

15



### **Semifreddo alla Grappa Riserva Torre a Cona, salsa inglese e mandorle**

*Grappa Riserva Torre a Cona parfait, English sauce and almonds (2,3,13,14)*

13



### **Tiramisù al Melone, caffè, liquirizia e basilico**

*Melon, coffee, licorice and basil tiramisù (2,3,13,14.)*

12



### **Budino di latte di mandorle, pistacchio e limone**

*Almond, pistachio and lemon milk pudding*

(2,3,13,14)

12



### **Tris di Cantucci alle erbe e Vin Santo Occhio di Pernice Fonti e Lecceta**

*Cantucci Trio paired with Vin Santo Occhio di*

*Pernice Fonti e Lecceta (1,2,3,9,13,14)*

22



### **Fondente di Gianduia, pepe rosa e granella di nocciole caramellate**

*Gianduia fondant, pink pepper and caramelised hazelnuts (2,3,9,13,14)*

13



Preghiamo i nostri ospiti di informare lo Staff di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari  
Please inform the front-of-house staff of any food allergies and/or intolerances.



# TORRE A CONA

## DOPO CENA- AFTER DINNER

### CAFFETTERIA

Caffè Espresso, Macchiato, decaffeinato	3
Caffè Americano,	3
Caffè Latte, Cappuccino, Ginseng, Orzo	3,5
Selezione di Tea	3,5

### VIN SANTO TORRE A CONA

Fonti e Lecceta Vin Santo del Chianti DOC Occhio di Pernice 2011	13
---	----

### GRAPPE

Casavilla grappa di Chianti	8
Casavilla grappa Riserva di Chianti	11

### SPIRITI TOSCANI -TUSCAN SPIRITS

Vermouth Torre a Cona	13
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 Mandarino Re dei Re Mandarinara	6
Limoncello Re dei Re Limunara	6
Liquore di Iris San Felice	8



# TORRE A CONA

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

## LEGENDA

1. Arachidi e derivati - peanuts and derivatives
2. Frutta a guscio (Mandorle nocciole, noci comuni, anacardi, pistacchi) – Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachios)
3. Latte e derivati (yogurt, burro) - Milk and milk products (yoghurt, butter)
4. Molluschi e prodotti a base di molluschi - Shellfish and shellfish products
5. Pesce a base di pesce - Fish and fish products
6. Sesamo- Sesame
7. Soia – Soya
8. Crostacei marini e di acqua dolce - Sea and freshwater crustaceans
9. Glutine (cereali, grano segale, orzo, avena, farro , kamut, inclusi ibridi e derivati ) - Gluten (cereals, wheat rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybrids and derivatives)
10. Lupini e prodotti a base di lupini - Lupins and lupin products
11. Senape e prodotti a base di senape - Mustard and mustard products
12. Sedano e prodotti a base di sedano Celery and celery products
13. Anidride Solforosa e Solfiti - Sulphur dioxide and sulphites
14. Uova e derivati - Eggs and egg products

L'OSTERIA DI TORRE A CONA E' UN AGRITURISMO : TUTTI I NOSTRI INGREDIENTI E PRODOTTI SONO RIGOROSAMENTE LOCALI E TOSCANI.

**Ringraziamo i nostri partner :**

Forno La Torre – Reggello(Fi)

Macelleria Gerini – Pontassieve (Fi)

Formaggi De' Magi – Castiglion Fiorentino (Ar)

Il Saracello -Capraia (Li)

Salumificio Mannori – Prato

Consorzio Finocchiona IGP (Fi)

Macelleria Manetti – Firenze

Ilio pesca – Empoli

Gelateria artigianale Badiani – (Firenze)