



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.

*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.

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



TORRE A CONA

ANTIPASTI - APPETIZER

Piadina di Mais e tuberi (carote, cipolle, topinambur, barbabetola, sedano rapa)

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

14



Terrina di fegatini di pollo, guanciaie gelatina rosè e pan brioche

Terrine of chicken livers, rosé jelly cheeks and brioche bun (2,9,5,12,1,5.7)

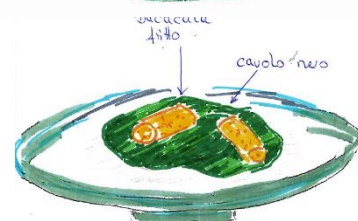
14



Crochetta di baccalà e salsa di cavolo nero

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

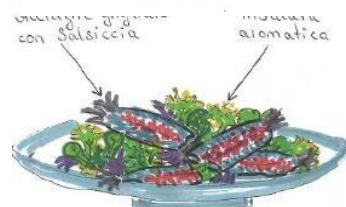
13



Acciughe grigliate con salsiccia e insalata aromatica

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

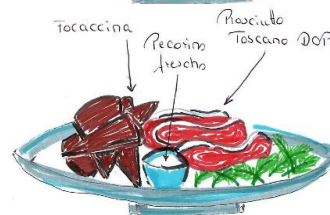
14



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, 12)

13



Giardiniera di cavolini di bruxellescastagna carote, cipolle, funghi, e caprino di Capraia alla piastra

Mix of brussels sprouts, chestnut carrots, onions, mushrooms, and grilled Capraia goat cheese

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 ai broccoli, acciughe, pane piccante e menta

Broccoli risotto, anchovies, spicy bread and mint (3,5,9)

18

Zuppa di zucca gialla, carote e zenzero

Yellow squash, carrot and ginger soup (2,3,pumpkins seeds)

15

Paccheri integrali con ragù di cinghiale e melograno

Whole wheat paccheri with wild boar ragout and pomegranate (9,12,13,14)

18

Pici all'alloro cacio De Magi e pepe, con tartufo

Homemade Pici with Laurel De Magi cheese, pepper and black truffle(3,9,14)

18

Gnocchetti sardi al nero di seppia, cima di rape, vongole e bottarga di muggine

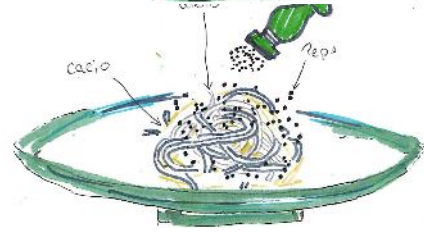
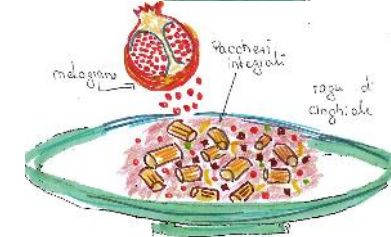
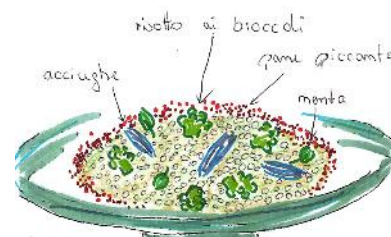
Sardinian gnocchetti with black squid, turnip tops, clams and mullet roe (3,4,5,8,9,13,14)

18

Farfallone ripieno di patate, cipolle e cicoria in burro e salvia

Farfallone stuffed with potatoes, onions and chicory. in butter and sage (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

Coscia di pollo ripiena con zucca, spinaci, peperoncino

Stuffed chicken thigh with mushrooms and peppers (1,3,9,12,14)

28



Involtini di cavolo verza , patate e peperoni con funghi

Savoy cabbage rolls with, potato and bell pepper and mushrooms (3,9,14)

25



Filetto di Capriolo , sedano e pera con castagne glassate piccante

Roe deer filet, celery and pear with spicy glazed chestnuts (3,9,12,13)

26



Polpette di ceci, salsa yogurt e cipolle caramellate

Chickpea fried balls, yogurt sauce and caramelised onions (1,2,3,9,7,12,13,14)

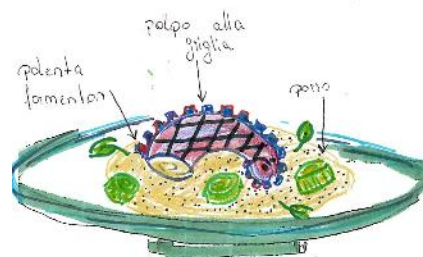
22



Polpo alla griglia, porro e crema di polenta Formenton

Grilled octopus, leek and cream of polenta Formenton (3,4)

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

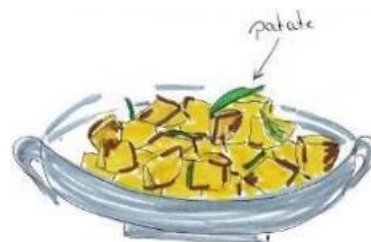
CONTORNI - SIDE DISHES

Patate arrosto

Roasted potatoes

(1,2,9,12)

6



Insalata di cavolo viola e mele

Purple cabbage and apple salad

(13)

6



Fagioli Zolfini con Olio Extra Vergine Torre a Cona

Tuscan beans

with Torre a Cona Extra Virgin Olive Oil

8

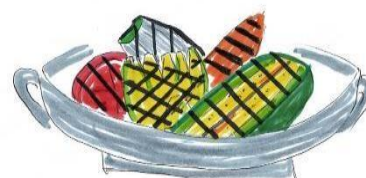


Verdure grigliate di stagione

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)

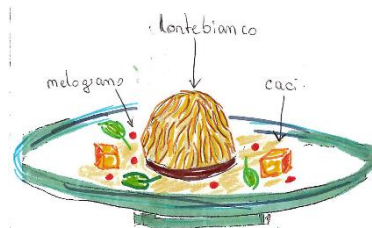
13



Montebianco con melograno e noci

Melon, coffee, licorice and basil tiramsù (2,3,9,13,14.)

12



Creme brûlé di caramello salato , uva sangiovese e cachi

Salted caramel creme brûlé , sangiovese grapes and persimmon (3,9,13,14)

12



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)



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.