



**OSTERIA**  
**TORRE A CONA**



# 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.

Lo Chef sceglie 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.*

*Chef 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.*



# TORRE A CONA

## ANTIPASTI - STARTERS

La tartare di manzo agli aromi e senape di nostra produzione

**Beef tartare**

(1-10) GF – NL € 17

L'uovo in camicia con spuma di patate e tartufo di stagione

**Poached egg potatoes cream sauce scented with seasonal truffle**

(3-7) GF VEG € 19

La terrina di fegatini su pan brioche e marmellata di cipolle rosse

**Chicken liver patè, pan brioche, caramelized onion**

(1-4-7-9-12) € 16

L'eccellenza di salumi del territorio con giardiniera di verdure

**Selection of traditional charcuterie**

(9-12) GF € 20

Il baccalà mantecato con crema di ceci

**Cod fish and chickenpea sauce**

(1-4-5-7-9) € 18

Le primizie dell'orto di primavera con emulsione agli agrumi

**Seasonal fresh organic mix salad**

VEG VG GF NL € 15

VG .Vegano VEG Vegetariano GF gluten free NL No lattosio (OR) On request  
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 PIATTI - PASTA COURSES

FRESH HOMEMADE PASTA

**Il maccheroncino trafilato al bronzo con ragù bianco d'anatra**

**Home made maccheroni pasta in duck ragout**

(1-3-0-12) GF (OR) – NL € 19

**I cappelletti ripieni di coniglio alla cacciatora su emulsione**

**di spinaci e nocciole tostate**

**Home made ravioli stuffed with rabbit sauce,**

**spinach cream, toasted hazelnuts**

(1-3-5-8-10-12) € 20

**Lo spaghetti del contadino con pesto di fave verdi e pecorino**

**Home made spaghetti with broad beans pesto**

(1-3-7) VEG € 17

**Risotto Carnaroli Tenuta San Carlo mantecato con carciofi, cozze e pepe**

**Risotto, artichokes, mussels and black pepper**

(4-7-9-14) GF € 19

**La zuppa del viandante con varietà di fagioli e olio EVO**

**Mixed legumes soup**

(9) VEG, VG, GF, NL

VG .Vegano VEG Vegetariano GF gluten free NL No lattosio (OR) On request  
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 COURSES

La faraona in doppia cottura nella sua salsa con verdure in agrodolce

**Roasted guinea fowl with sweet sour vegetables**

(1-5-7-9-12) € 28

Il Peoso di cinghiale con purea di patate

**Wild boar stew with mashed potatoes**

(7-9-12) GF € 30

I Carciofi e topinambur in tre cotture con salsa all'agresto

**Artichokes, jerusalem artichoke sauce and grape must**

(1-5-6-7-9-12) € 24

Il filetto di ricciola nostrale nella sua salsa con crudo di asparagi

**Amberjack fish and asparagus**

(4-5-7-9) € 35

La Tagliata di Maremmana al sale aromatico e millefoglie di patate

**Maremmana beef sirloin "tagliata" with aromatic salt and potato millefeuille**

(3-7-9-12) GF € 32

VG .Vegano VEG Vegetariano GF gluten free NL No lattosio (OR) On request  
Pregiamo 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

## DESSERT

### La crema bruciata alle fragole

*Crème brûlée strawberries sauce (3) € 15,00 GF NL*

### Il bongo all'antica ricetta Fiorentina

*Chocolate profiteroles (1-3- 7-8) € 15,00*

### Il tiramisù al savoiardo

*Tiramisù (3-7-8) € 15,00 GF*

### La varietà di cantucci agli aromi di San Donato

*Variety of Traditional Tuscan biscuits (1- 3-7-8) € 15,00*

### La selezione di casari toscani con confettura e miele

*Selection of cheese with confiture and honey (1-7) € 25,00*

*(1-9) VEG VG € 16*