



OSTERIA

TORRE A CONA



TORRE A CONA

ANTIPASTI - STARTERS

La tartare di maremmana agli aromi

Beef tartare

(1-10) GF – NL € 19

L'eccellenza di salumi del territorio con la giardiniera di verdure

Selection of traditional charcuterie

(9-12) GF NL € 20

L'uovo 62° con cipolla stufata, crumble di pane e salsa pecorino

Poached egg, caramelized onions, pecorino cheese sauce,

and bread crumbs (1-3-7-9) VEG € 18

Il Carpaccio di Trota salmonata del Casentino agli aromi e agrumi con
yogurt di bufala e olio al basilico

“Casentino” salmon trout carpaccio, buffalo yogurt and basil, olive oil

(4-5-7) GF € 20

La lingua di manzo croccante tradizionale con le sue salse

Traditional crispy beef tongue with sauce

(3-5-7-9) € 20 GF

Le primizie dell'orto di stagione 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

I topini di pane su salsa frantoiana

Bread gnocchi with vegetables and beans sauce

(1-3-7-9-) VEG GF € 18

Il maccheroncino trafilato al bronzo con ragù bianco d'anatra

Home made maccheroni pasta in duck ragout

(1-3-9-12) GF (OR) – NL € 19

Gli spaghetti fatti in casa con calamari e salicornia

Home-made spaghetti with calamari and glasswort

(1-4-7-9) € 22

Il tortello di farina di castagne ripieno di patate e *Bardiccio*

su crema di porri arrostiti

Home-made ravioli made with chestnut flour stuffed with potatoes

and *Bardiccio* sausage on a cream of roasted leeks

(1-3-7-8-9-12) € 20

Il Risotto Carnaroli mantecato alla zucca gialla,

noci e pesto di erbe aromatiche

Risotto with yellow pumpkin, walnuts and aromatic herb pesto

(7-8-9) VEG GF € 20

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 and sour vegetables

(1-5-7-9-12) € 30

La rana pescatrice in bagna cauda, crema di cime di rapa e
cavolo romano

*Monkfish filet in bagna cauda, cream of turnip greens,
and Romanesco broccoli*

(2-4-7-9-12-14) GF € 38

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 € 36

La millefoglie di zucca gialla e porcini

Yellow pumpkin and porcini mushrooms millefeuille

(3-7-9) VEG € 26

La guancia di manzo brasata al **Badia a Corte Chianti Riserva**

con purea di patate

*Beef cheek braised with **Badia a Corte Chianti Riserva** with mashed
potatoes*

(7-9-12) € 36

Coperto Euro 4 - Cover Euro 4- Water Acqua Euro 4

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

DESSERT

La crème brûlée ai fichi

Figs crème brûlée

(3) GF € 15

La Zuppa Inglese

Traditional Florentine Dessert

(1-3-7-8-12) € 15

Il millefoglie di farina di castagne croccante
con ricotta di pecora noci e miele

*Crispy chestnut flour millefeuille
with sheep's cottage cheese, walnuts and honey*

(1-7-8) € 15

La varietà di cantucci agli aromi di Torre a Cona

Traditional Tuscan biscuits

(1-3-7-8) € 15

La selezione di casari toscani con confettura e miele

Selection of Tuscan cheeses with confiture and honey

(1-7) € 25

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

ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Elenco delle sostanze considerate allergeni ai sensi del Re. UE 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi, ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1)
 - b) Maltodestrine a base di grano (1)
 - c) Sciroppi di glucosio a base di orzo
 - d) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei (nocciole, noci comuni, anacardi, pistacchi) – Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachios)
 3. Uova e derivati - Eggs and egg products
 4. Pesce e derivati - Fish and fish products
 - a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
 - b) Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
 6. Soia e prodotti a base di soia raffinato
 - a) Olio e grasso di soia raffinato (1)
 - b) Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale,
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne
 - a) siero di latte utilizzato per la produzione di alcolici distillati, compreso l'etanolo di origine agricola
 - b) lattitolo
 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 9. Sedano e prodotti a base di sedano -
 10. Senape e prodotti a base di senape-
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
 12. Anidride Solforosa e Solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg o 10mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e i prodotti a base di lupini
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergicità valutata dall'autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate"