



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 Enrico 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 Enrico carefully selects 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

MENU DEGUSTAZIONE

I TIGLI

L' uovo in camicia con asparagi in tre versioni

Poached egg with cooked in three variations

(3 - 7 - 9) VEG

Gli spaghetti del contadino con pesto di fave verdi e pecorino

Homemade Spaghetti with broad beans pesto sauce and pecorino cheese

(1-3-7- 9) VEG GF

La pancia di maiale croccante su salsa di *Badia a Corte*,
cavolo viola marinato e purea di mele

Crispy pork belly in "Badia a Corte" wine sauce, marinated purple cabbage, and apple puree

(9-12) GF NL

La creme brulè con fragole

Strawberrys crème brulés

(3) VEG GF NL

€ 70 a persona /per person

Il menù degustazione deve essere scelto da tutto il tavolo

The tasting menu must be choosen by the whole table

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

Please inform the front-of-house staff of any food allergies and/or intolerances

Preghiamo i nostri ospiti di informare lo Staff di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari



TORRE A CONA

MENU DEGUSTAZIONE

IL GLICINE

La tartare di maremmana agli aromi

Beef tartare

(1-10) GF – NL € 19

Il Risotto carciofi, pinoli tostati e finanziaria
con emulsione di prezzemolo

*Risotto with artichoke, pine-seeds, “chicken liver finanziaria” with parsley
emulsion*

(5-7-8-9) GF € 19

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

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 mongolfiera di cioccolato, con salsa all’arancia

Chocolate tarte “mongolfiera” with orange sauce

(8) VEG VG GF NL € 15

€ 85 a persona /per person

Il menù degustazione deve essere scelto da tutto il tavolo

The tasting menu must be chosen by the whole table

VG .Vegano VEG Vegetariano GF gluten free NL No lattosio (OR) On request
Please inform the front-of-house staff of any food allergies and/or intolerances
Preghiamo i nostri ospiti di informare lo Staff di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari



TORRE A CONA

PER INIZIARE

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

Selection of traditional charcuterie

(9-12) GF NL € 20

La tartare di maremmana agli aromi

Beef tartare

(1-10) GF - NL € 19

Le primizie dell'orto di stagione

Seasonal fresh organic mix salad

VEG VG GF NL € 15

L' uovo in camicia con asparagi in tre versioni

Poached egg with cooked in three variations

(3 - 7 - 9) VEG € 18

Totano Ripieno con crema di piselli e segato di carciofi
Stuffed squid with green peas sauce and artichokes crudités

(1 - 4 - 7-9-14) € 21

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

LA PASTA e IL RISO

FRESH HOMEMADE PASTA

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 del contadino con pesto di fave verdi e pecorino

Homemade Spaghetti with broad beans pesto sauce and pecorino cheese

(1-3-7-9) VEG GF € 18

Il Tortello ripieno di baccalà patate e porri, con burro al profumo di crostacei

Tortello stuffed with cod fish, potato and leek with shellfish-scented butter

(1-3-4-7-9-12) € 20

La corona di plin al piccione con il suo fondo e tartufo di stagione

Home made crown of plin filled with pigeon with its sauce and seasonal truffle

(1-3-9-12) € 20

Il Risotto carciofi, pinoli tostati e finanziaria con emulsione di prezzemolo

Risotto with artichoke, pine-seeds, "chicken liver finanziaria" with parsley emulsion

(5-7-8-9) GF € 19

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

PIATTI DI PORTATA

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 pancia di maiale croccante su salsa di *Badia a Corte*,
cavolo viola marinato e purea di mele

*Crispy pork belly in "Badia a Corte" wine sauce, marinated purple
cabbage, and apple puree*

(9-12) GF NL € 32

Trancio di pescato del giorno

Fish of the day

(2-4-9-12) GF NL € 38

Il millefoglie di sedano Rapa e barbine rosse con fondo di verdure

Celeriac and red beet millefeuille with vegetables gravy

(5-9-12) VEG VG GF NL €26

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

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

MENU DEGUSTAZIONE

BISTECCA

Lo Chef Enrico seleziona ogni settimana
le migliori carni toscane
di Chianina, Maremmana e Calvanina da piccoli
allevamenti.

Chef Enrico selects each week
the best Tuscan meats
of Chianina, Maremmana and Calvanina from small farms.

La bistecca alla fiorentina,
con erbe di stagione e patate arrosto
*Florentine T-bone steak with vegetables sauté
and roasted potatoes*

GF NL € 120 per Kg (consigliata per 2/3 persone)

VG .Vegano VEG Vegetariano GF gluten free NL No lattosio (OR) On request
Please inform the front-of-house staff of any food allergies and/or intolerances
Preghiamo i nostri ospiti di informare lo Staff di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari



TORRE A CONA

DOLCI E FORMAGGI

La creme brulè con fragole

Strawberrys crème brulés

(3) VEG GF NL € 15

Il Tiramisù

(3-7) VEG € 15

La mongolfiera di cioccolato, con salsa all'arancia

Chocolate tarte "mongolfiera" with orange sauce

(8) VEG VG GF NL € 15

La Selezione dei Casari toscani con confetture e miele

Tuscan cheese selection with jam and honey

(7) VEG GF € 36

VG .Vegano VEG Vegetariano GF gluten free NL No lattosio (OR) On request
Please inform the front-of-house staff of any food allergies and/or intolerances
Preghiamo i nostri ospiti di informare lo Staff di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari



TORRE A CONA

OSTERIA DI TORRE A CONA E' UN AGRITURISMO.

TUTTI I NOSTRI INGREDIENTI E PRODOTTI
SONO RIGOROSAMENTE LOCALI E TOSCANI.

Osteria di Torre a Cona is a traditional agritourism
restaurant. We pride ourselves on using only the finest local
and Tuscan ingredients and products