



OSTERIA
TORRE A CONA

TORRE A CONA

OSTERIA

L'Osteria Torre a Cona vi accoglie in un luogo carico di storia,
un tempo dimora delle Case Guardie del Castello e
successivamente trasformato in limonaia, con accesso diretto al
suggestivo parco secolare della Villa.

Dietro a questa esperienza di gusto e tradizione c'è il profondo
legame della famiglia **Rossi di Montelera** con il territorio. Da
generazioni, la famiglia Rossi preserva e valorizza le ricchezze
della terra toscana, portando avanti una filosofia di autenticità e
rispetto per le tradizioni.

*Osteria Torre a Cona welcomes you to a place steeped in history, once
home to the Guards' Houses of the Castello and later transformed into a
lemon house, with direct access to the enchanting centuries-old park of
the Villa.*

*Behind this experience of flavour and tradition lies the deep connection
of the Rossi di Montelera family to the land. For generations, the family
has preserved and enhanced the treasures of the Tuscan countryside,
carrying forward a philosophy rooted in authenticity and respect for
tradition.*



TORRE A CONA

OSTERIA DI TORRE A CONA E' UN AGRITURISMO

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

Lo Chef Enrico, seleziona ogni giorno ingredienti che raccontano questa terra unica. Solo i migliori agricoltori e produttori toscani, scelti con cura, contribuiscono a creare piatti che celebrano la storia, la natura e il ritmo lento del tempo.



OSTERIA DI TORRE A CONA IS AN AGRITOURISM

ALL OUR INGREDIENTS AND PRODUCTS ARE
STRICTLY LOCAL AND TUSCAN.

Chef Enrico carefully selects daily ingredients that reflect the essence of this unique land. Only the finest Tuscan farmers and producers are chosen, contributing to dishes celebrating history, nature, and the slow rhythm of time.



TORRE A CONA

MENU DEGUSTAZIONE

I nostri menù degustazione rappresentano una selezione accurata dei piatti più rappresentativi dell'Osteria Torre a Cona.

Pensati per offrire un'esperienza gastronomica completa, questi percorsi consentono un'immersione totale nei sapori e nelle tradizioni che definiscono la nostra cucina, valorizzando al meglio l'identità e fornendo un'immersione totale e appagante.

Our tasting menus represent a carefully curated selection of the most emblematic dishes by Osteria Torre a Cona.

Designed to offer a comprehensive gastronomic experience, these menus provide a deep dive into the flavours and traditions that define our cuisine, fully showcasing its identity and delivering a fulfilling and immersive journey.

Per entrambi i menù è possibile l'abbinamento con
i vini di Torre a Cona

For both menus, Torre a Cona wines pairing is available

Cantina Iris

Abbinamento di 3 vini Torre a Cona

Pairing 3 Torre a Cona wines

€ 28,00 a persona

Cantina Ortensia

Abbinamento 4 vini Torre a Cona

Pairing 4 Torre a Cona wines

€ 35,00 a persona

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

I TIGLI

La terrina di bollito con aioli, crema di peperone dolce e mayo al prezzemolo

The terrine of boiled meat with aioli, sweet pepper cream and parsley mayo

GF (7-5-9)

I cappelletti di farina di castagne ripieno di lepre in salmì brodetto di funghi porcini

Chestnut flour home made cappelletti filled with pickled hare, porcini mushroom broth and lemon-scented cocoa crumble

(1-3-8-9)

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

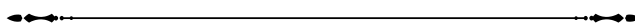
Roasted guinea fowl with sweet and sour vegetables

(1-5-7-9-12)

La creme brulè con frutta di stagione

Seasonal fruits crème brûlée

VEG GF NL (3)



€ 70 a persona /per person

Il menù degustazione deve essere scelto da tutto il tavolo

The tasting menu must be chosen by the whole table



TORRE A CONA

MENU DEGUSTAZIONE

IL GLICINE

La tartare di maremmana agli aromi

Beef tartare

GF – NL (1-10)

I tortelli ripieni di zucca gialla arrosto,
fonduta di guttus e noci tostate

*Home made Tortelli filled with roasted yellow pumpkin,
guttus blue cheese fondue, toasted walnuts roasted radicchio powder*

VEG (1-3- 5- 7 -8 -9)

Il maccheroncino trafilato al bronzo con ragù bianco d'anatra

Home made maccheroni pasta in duck ragout

GF (OR) – NL (1-3-9-12)

La trilogia del cervo

Venison trilogy

(1-3-5-7-9-12)

Il Bonet

Chocolate and amaretti desserts

(1-3- 7-8)



€ 85 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

PER INIZIARE

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

Selection of traditional charcuterie

GF NL (9-12) € 21

La tartare di maremmana agli aromi

Beef tartare

GF – NL (1-10) € 20

Le primizie dell'orto di stagione

Seasonal fresh organic mix salad

VEG VG GF NL € 16

La terrina di bollito con aioli, crema di peperone dolce e
mayo al prezzemolo

*The terrine of boiled meat with aioli, sweet pepper cream
and parsley mayo*

GF (7-5-9) € 20,00

I porri con baccalà mantecato, la sua maionese e olio aromatico

Leek with creamed cod, cod mayo and aromatic leek oil

GF NL(4- 5 - 9) € 20,00

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

NL-GF (OR)(1-3-9-12) € 20

Gli Spaghetti fatti in casa burro mantecato e acciughe dell'Argentario

*Homemade Spaghetti with creamed butter and salted anchovies from the
Argentario*

(1-3-4-5-7-9) € 19,00

I cappelletti di farina di castagne ripieno di lepre in salmì
brodetto di funghi porcini

*Chestnut flour home made cappelletti filled with pickled hare, porcini
mushroom broth and lemon-scented cocoa crumble*

(1-3-8-9) € 21,00

I tortelli ripieni di zucca gialla arrosto,
fonduta di guttus noci tostate.

*Home made Tortelli filled with roasted yellow pumpkin,
guttus blue cheese fondue, toasted walnuts roasted radicchio powder*

VEG (1-3- 5- 7 -8 -9) € 20,00

Il risotto zafferano scalogno arrosto e animelle.

*Saffron risotto, roasted shallots and sweetbreads, chimichurri and
brown stock*

GF (7-9) € 21,00



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) € 32

La trilogia del cervo

Venison trilogy

(1-3-5-7-9-12) € 42

Trancio di pescato del giorno

Fish of the day

GF NL(2-4-9-12) € 40

La zucca gialla e funghi porcini

Yellow pumkin and porcini mushrooms

VEG VG GF NL (9-12) € 28,00

La Tagliata di Maremmana al sale aromatico e millefoglie di patate

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

GF (3-7-9-12) € 38

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 NOSTRA BISTECCA FIORENTINA

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

Chef Enrico selects each week
the best Tuscan meats
of Chianina, Maremmana and Calvinina 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)



TORRE A CONA

DOLCI & FORMAGGI

La crème brûlée con frutta di stagione

Seasonal fruits crème brûlée

VEG GF NL (3) € 15

La tortina di brisée con pasta di mandorle e fichi

Brise tartlet with almond paste and figs

VEG- NL (1-3-5-8) € 15

Parfait cioccolato, castagne e caffè

Chocolate Parfait with chestnut and coffee

(1-3- 7-8) € 15

I cantucci tradizionali

Traditional Tuscan almond biscuit

VEG NL (1-8) € 15

La Selezione dei Casari toscani con confetture e miele

Tuscan cheese selection with jam and honey

(7) VEG GF € 25

TORRE A CONA

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

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

*(1) And derived products, in so far as the transformation that the allergens has undergone
does not increase its allergenicity level, according to the Authority that regulates the base
product.*

We would like to inform you that some products can be frozen at origin or frozen
on site (by rapid blast chilling) respecting the self-control

Coperto: € 4,00 a persona
Cover Charge: € 4,00 per person
It is related to the table setting, bread, etc.



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA