



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

MENU DEGUSTAZIONE

IL GLICINE

L'uovo in camicia su scottata di cavolo nero e spuma di Guttus

Poached egg with sauté black cabbage and guttus blue cheese fondue

(3-7-9)

Il risotto mantecato con zucca gialla e animelle

yellow pumpkin risotto and sweetbreads

(7-9)

Le tagliatelle fatte in casa al ragù bianco di cervo

Home made Tagliatelle with venison ragout

(1-3-9-12)

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)

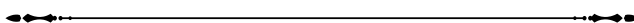
La Millefoglie di farina di castagne croccante

con ricotta di pecora noci e miele

Crispy chestnut flour millefeuille

with sheep's ricotta cheese, walnuts and honey

(1-7-8) € 15



€ 70 a persona /per person bevande escluse

€ 85 a persona / per person con abbinamento vini Torre a Cona

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

La tartare di maremmana agli aromi

Beef tartare

(1-10) € 18

L'uovo in camicia su scottata di cavolo nero e spuma di Guttus

Poached egg with sauté black cabbage and guttus blue cheese fondue

(3-7-9) € 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 parsl*

(7-5-9) € 17

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

Le tagliatelle fatte in casa al ragù bianco di cervo

Home made Tagliatelle with venison ragout

(1-3-9-12) € 18

Il tortello ripieno di ricciola, bisque limone candito e tartare di
gamberi

*Home made ravioli filled with Amberjack fish, bisque with prawns
tartare and lemon confit*

(1-2-3-4-9-12) € 19

Il risotto mantecato con zucca gialla e animelle

yellow pumpkin risotto and sweetbreads

(7-9) € 19



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 Tagliata di Maremmana al sale aromatico e millefoglie di patate

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

(3-7-9-12) € 35

Il coniglio nostrale porchettato con funghi secchi e salsa fricasea

Local rabbit roasted with dried porcini mushrooms

(3-9-12) € 34

La vera bistecca alla fiorentina, con erbe di stagione e patate
arrosto

*Grilled "Florentine" t-bone steak with saute vegetables and roast
potatoes*

€ 120,00 per Kg (consigliata per 2/3 persone)



TORRE A CONA

DESSERT

La creme brulè agli agrumi

Orange flavor creme brulè

(3) € 15

Il bongo all'antica ricetta Fiorentina

Chocolate profiteroles

(1-3- 7-8) € 15

La Millefoglie di farina di castagne croccante
con ricotta di pecora noci e miele

Crispy chestnut flour millefeuille

with sheep's ricotta cheese, walnuts and honey

(1-7-8) € 15

La Selezione dei Casari toscani con confetture e miele

Tuscan cheese selection with jam and honey

(7) € 20



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

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.