



# TORRE A CONA

## Menù Degustazione Aziendali Novembre /Dicembre 2026

minimo per 12 persone

L'Aperitivo Torre a Cona con stuzzichini di benvenuto

### Antipasti

- La terrina di bollito con aioli, crema di peperone dolce e mayo al prezzemolo
- La tartare di maremmana agli aromi
- La composta di zucca gialla e cavolo nero all'olio nuovo

### Primi piatti

- Il maccheroncino trafilato al bronzo con ragù d'anatra
- I cappelletti ripieni di coniglio alla cacciatore su emulsione di spinaci e croccante di nocciole tostate
- Gli gnudi di ricotta e spinaci burro fuso e tartufo nero

### Piatti di portata

- La faraona in doppia cottura nella sua salsa con verdure in agrodolce
- La guancia di manzo brasata al Badia a Corte con purea di patate
- Il nodino di maiale su salsa al vermouth di Torre a Cona, cavolo viola marinato e millefoglie di patate

### Dessert

- Il tiramisù
- La millefoglie con crema chantilly
- Il Bongo antica ricetta fiorentina

Caffetteria e piccola pasticceria

Vino - Crociferro Chianti Colli Fiorentini Torre a Cona



# TORRE A CONA

## **Listino:**

### **Prestige aziendale**

1 Antipasto o primo  
1 piatto di portata  
1 dolce  
€ 75,00 a persona

### **Superior aziendale**

1 Antipasto  
1 primo piatto  
1 piatto di portata  
1 dolce  
€ 90,00 a persona

### **Gourmand aziendale**

1 Antipasto –  
2 primo piatto  
1 piatto di portata  
1 dolce  
€ 105,00 a persona

### **Info e Dettagli:**

Aperitivo – caffetteria – vino 1 bottiglia Chianti Colli Fiorentini Crociferro ogni 4 persone – minerale  
1 ogni 2 persone

È possibile prevedere menù speciali per intolleranze al glutine, al lattosio o altre esigenze alimentari. Qualora vi fossero richieste particolari per la stesura del menù, saremo lieti di accoglierle con la massima disponibilità