



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 maremma agli aromi
- La composta di zucca gialla e cavolo nero all'olio nuovo

Primi piatti

- Il maccheroncino trafiletto al bronzo con ragù d'anatra
- I cappelletti ripieni di coniglio alla cacciatora 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 - Crocifero 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 Crocifero 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