



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 is 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

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

Tartare di maremmana “selezione allevamento Manetti” agli aromi  
e senape Torre a Cona

*Selezione Manetti Beef tartare with Torre a Cona mustard*

(1-3-10) GF NL

Maccheroncino al ragù d'anatra selezione Nesti

*Homemade maccheroni pasta in duck ragout “Nesti selection”*

(1, 3, 9,12) NL

Faraona del Valdarno in doppia cottura nella sua salsa  
con verdure in agrodolce

*Roast guinea fowl with sweet and sour vegetables*

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

La creme brulè all'albicocca , lime e menta

*Apricot, lime and mint crème brûlée*

(3) GF NL



€ 70 a persona /per person

Il menù degustazione è pensato per essere condiviso da tutto il tavolo

Our tasting menu is designed to be enjoyed 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

Fiori di zucca ripieni ai formaggi teneri con battuta di pomodoro e basilico

*Zucchini flowers stuffed with soft cheeses, fresh tomato and basil sauce*

(5-7) VEG

Spaghetti fatti in casa crema di aglio olio e peperoncino all'oro giallo

*Home made spaghetti with garlic, hot chili pepper, extra virgin olive oil  
and yellow tomato sauce*

(1,3,9) VEG

Gnocco ripieno con formaggio di capra crema di basilico, peperone e noci

*Gnocchi stuffed with goat cheese, basil, sweet pepper and nuts*

(1,3,7,8,) VEG

Pluma di cinghiale brandito al fresco estivo

*Pork pluma with fresh summer vegetable compote*

(7-8-9-12) GF NL

Tortino cioccolato e amarene

*Chocolate tarte with black cherries*

(3-7)



€ 85 a persona /per person

Il menù degustazione è pensato per essere condiviso da tutto il tavolo

Our tasting menu is designed to be enjoyed 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

### LECCIO

Marinata di pescato su emulsione vegetale a freddo e  
verdure in agrodolce

*Marinated local fish and bittersweet seasonal vegetables*  
(4) GF NL

Triglia ripiena alla pizzaiola

*Red mullet pizzaiola*

(4-7-9-12) GF

Bottoni di gallinella nel suo brodetto e aglio nero

*Gurnard fish ravioli in fish stock and black garlic*

(1,2,3,7,8) VEG

Pescato del giorno dell'Argentario

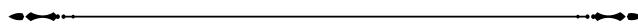
*Fish of the day*

(1-2-4-7-9-12)

Frolla con frutta di stagione e crema profumata al rosmarino

*Shortcrust pastry with seasonal fruit and rosemary-flavored cream*

(3-7)



€ 100 a persona /per person

Il menù degustazione è pensato per essere condiviso da tutto il tavolo

Our tasting menu is designed to be enjoyed 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



Tartare di maremmana “selezione allevamento Manetti”  
agli aromi e senape Torre a Cona

*Selezione Manetti Beef tartare with Torre a Cona mustard*

GF NL (1-3-10) € 20



Inizio trionfale di Torre a Cona (consigliato per 2 persone)

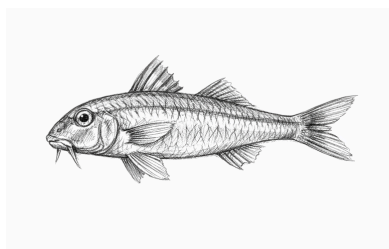
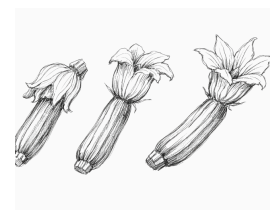
*Selection of Tuscan cold cuts and cheeses with homemade pickled  
vegetables and small local tastings (recommended for 2 )*

(1-3-5-7-9-12) € 35

Fiori di zucca ripieni ai formaggi teneri con battuta di  
pomodoro e basilico

*Zucchini flowers stuffed with soft cheeses, fresh tomato and  
basil sauce*

(5-7) VEG € 19



Triglia ripiena alla pizzaiola

*Red mullet pizzaiola*

(4-7-9-12) GF € 23

Marinata di pescato su emulsione vegetale a freddo e  
verdure in agrodolce

*Marinated local fish and bittersweet seasonal vegetables*

(4) GF NL € 21



Le primizie dell'orto di stagione

*Seasonal fresh organic mix salad*

VEG VG GF NL € 16

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



Maccheroncino al ragù d'anatra selezione Nesti

*Homemade maccheroni pasta in duck ragout "Nesti selection"*

(1, 3, 9,12) NL € 20



Spaghetti fatti in casa crema di aglio olio e peperoncino all'oro giallo

*Home made spaghetti with garlic, hot chili pepper,  
extra virgin olive oil and yellow tomato sauce*

(1,3,9) VEG € 20

Gnocco ripieno con formaggio di capra crema di basilico,  
peperone e noci

*Gnocchi stuffed with goat cheese, basil, sweet pepper and nuts*

(1,3,7,8,) VEG € 19

Bottoni di gallinella nel suo brodetto e aglio nero

*Gurnard fish ravioli in fish stock and black garlic*

(1,2,3,7,8) VEG € 23

Risotto carnaroli "Tenuta San Carlo" alla pescatora  
mantecato al profumo di limone

*Local sea food risotto lemon scented*

(2,4,7,9,12,14) GF € 27



# TORRE A CONA

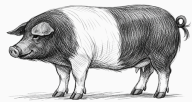
## PIATTI DI PORTATA



Faraona del Valdarno in doppia cottura nella sua salsa con verdure in agrodolce

*Roast guinea fowl with sweet and sour vegetables*

GF (1-5-7-9-12) € 32



Pluma di cinghiale brado al fresco estivo

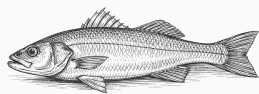
*Pork pluma with fresh summer vegetable compote*

(7-8-9-12) GF NL € 35

La Tagliata di Maremmana al sale aromatico e millefoglie di patate

*Maremmana beef sirloin "tagliata Manetti selection" with aromatic salt and potatoes millefoil*

GF (3-7-9-12) € 38



Pescato del giorno dell'Argentario

*Fish of the day*

(1-2-4-7-9-12) € 42

Cotoletta di melanzana

*Aubergine milanese*

(1-5-7-9) VEG € 26



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



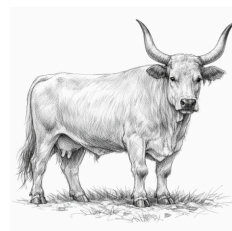
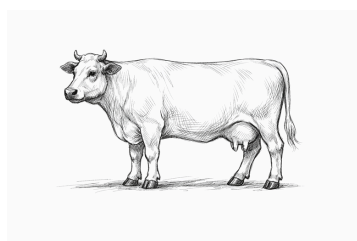
## TORRE A CONA

### LA NOSTRA BISTECCA FIORENTINA

Lo Chef Enrico seleziona ogni settimana  
le migliori carni toscane  
di Chianina, Maremmana e 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, “Selezione allevamento Manetti”  
con fagioli zolfini “Agostinelli” e patate arrosto  
*Grilled “Florentine” t-bone steak with zolfini beans and roasted potatoes*  
GF NL € 125 per Kg (consigliata per 2/3 persone)



coccino di verdure di stagione  
*Seasonal vegetable cocotte*  
(5-12) VEG GF € 10



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

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.



*I piatti contrassegnati dalla torre rappresentano le icone dell'Osteria: ricette simbolo, custodi della nostra identità gastronomica.*

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.



*Dishes marked with the tower symbol are the Osteria's true icons: signature recipes that safeguard our gastronomic identity*



# 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