



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

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



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

Crema brulè ai Mirtilli dell'Abetone

Abetone blueberry crème brûlée

(3) GF, NL



€ 75 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

Uovo del Casentino in camicia sulla carabaccia crumble di
pecorino crostino di pane

*Casentino poached egg on carabaccia onion soup with pecorino crumble
and toasted bread*

(1-3-7-9) VEG

Agnolotti ripieni di pecorino in brodo di manzo

Pecorino-stuffed agnolotti in beef broth

(1-3-7-9)

Risotto ai funghi porcini e crema di bufalino

Risotto with porcini mushrooms and buffalo milk cream sauce

(7-9) VEG GF

Il coniglio nostrale porchettato, con tartufo nero e
salsa al vermouth Torre a Cona

Local rabbit roasted with black truffle and Torre a Cona vermouth sauce

GF NL (9-12)

Necci -

Sweet chestnut crêpes

(1-8)



€ 90 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

Starters



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

Galantina di pollo e giardiniera

*Chicken galantine and sweet-and-sour vegetable
giardiniera*

(3-7-8-9-12) GF € 19



Baccala in olio cottura crema di finocchio agli
agrumi e olive frantoiane

*Cod confit with citrus-infused fennel cream and
frantoiano olives*

(4-7-5) GF € 23

Uovo del Casentino in camicia sulla carabaccia
crumble di pecorino crostino di pane

*Casentino poached egg on carabaccia onion soup with
pecorino crumble and toasted bread*

(1-3-7-9) VEG € 18



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



Risotto ai funghi porcini e crema di bufalino

Risotto with porcini mushrooms and buffalo milk cream sauce

(7-9) VEG GF € 24

Spaghetti con pomodoro verde, peperoncino e tarese del Valdarno

Homemade spaghetti with green tomato, chilli pepper and Valdarno bacon tarese

(1-3-7-9) € 22



Agnolotti ripieni di pecorino in brodo di manzo

Pecorino-stuffed agnolotti in beef broth

(1-3-7-9) € 23

Tortello ripieno di cacciucco

Tortello filled with cacciucco fish stew

(1-2-3-4-7-9-12-14) € 25

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

PIATTI DI PORTATA

Meat and Fish



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



Il coniglio nostrale porchettato, con tartufo nero e salsa al vermouth Torre a Cona

Local rabbit roasted with black truffle and

Torre a Cona vermouth sauce

GF NL (9-12) € 37,00

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

Cordon bleu di zucca gialla con capreggio e cavolo nero

Yellow pumpkin cordon bleu

(1-3-5-7) 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 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, “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

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