



# MENU DI CAPODANNO

2025



## ANTIPASTI

Calamari del Mar Tirreno ripieni di pappa al pomodoro,  
con oliva taggiasca al coltello

Millefoglie di pasta fillo, verdure di stagione saltate  
e petto d'anatra affumicato

Tortino di broccoli con salsa di pecorino di Pienza  
"Fattoria Pianporcino" e zafferano

## PRIMI

Ravioli di barbabietola fatti a mano ripieni di mele e noci,  
con fonduta di pecorino di Pienza "Fattoria Pianporcino"

Mezzi rigatoni "Pasta Toscana" e amatriciana di Cinta senese

Tagliolino fatto a mano con solo tuorli,  
battuta di scampi e zest di limone

## SECONDI

Rana pescatrice con pancetta di Cinta senese croccante  
e crema di ceci

Coniglio "Az. Agr. Tegolaia" in porchetta  
con cavolo nero saltato


Polpette di cavolo nero con salsa allo yogurt

## DOLCI

Cheesecake al tiramisù

Mousse al fondente con cuore al mascarpone,  
zenzero fresco e gelatina di lamponi

Panettone artigianale Vitaleta con fonduta al cioccolato





Taverna di Mozart

2025

Chiuderemo il nostro percorso  
degustazione con lenticchie  
“Molino Giuliotti” e cotechino  
artigianale “Bottega delle Carni”  
alla mezzanotte

**SCEGLI LA TUA DEGUSTAZIONE**

Euro 80 Antipasto, Primo, Dessert

Euro 90 Antipasto, Secondo, Dessert

Euro 105 Antipasto, Primo, Secondo, Dessert

Acqua e caffè inclusi

**Taverna di Mozart**  
Per info e prenotazioni

0577 1700221

[tavernadimozart@locandaintuscany.com](mailto:tavernadimozart@locandaintuscany.com)