



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