Taverna di Mozart

MENU DI CAPODANNO 2026

Antipasti

Flan di zucca e fungo porcino
con fonduta di pecorino di Pienza “Fattoria Pianporcino”

Polpo marinato all’arancia e crema di patate

Tris di tartare
Gamberi, manzo e carciofo crudo, porro e pomodoro
dressing al melograno

Primi

Raviolone ripieno di ricotta “Fattoria Pianporcino" e limone
con bisque di gamberi

Tagliolino di barbabietola farine “Vitaleta” con crema di peconzola
e guanciale croccante di Cinta Senese “Bottega delle Carni"

Fusillo “Vitaleta” di grano duro biologico integrale
Senatore Cappelli con vongole veraci e cavolo nero.

Secondi

Filetto di ricciola con salsa di radicchio e patate,
accompagnato da tartare di pomodori, olive e capperi

Filetto di Cinta Senese “Bottega della Carni”
in crosta di nocciole e fondo bruno, con cavolo nero saltato

Involtino di verza ripieno di carote, cardi e zucchine
con salsa yogurt alla salvia

Taverna di Mozart

Dessert

Panettone Vitaleta e zabaione

Mousse di castagne con panna al vinsanto
e crumble di cantucci

Cheesecake ai mandarini con crumble di mandorle

Alla mezzanotte cotechino
"Bottega delle Carni"
e lenticchie "Molino Giuliotti"

SCEGLI LA TUA DEGUSTAZIONE

Euro 105 Primo, Secondo, Dessert

Euro 115 Antipasto, Primo, Secondo, Dessert

Acqua e caffè inclusi

Taverna di Mozart
Per info e prenotazioni
0577 1700221
tavernadimozart@locandaintuscany.com