Taverna di Mozart

MENU DI CAPODANNO 2027

Antipasti

FLAN DI CAVOLO NERO CON CREMA ALLO ZAFFERANO
E CHIPS DI CAVOLO NERO

CARPACCIO DI MANZO CON SALSA VERDE, TARTARE DI RICCIOLA
E MILLEFOGLIE DI VERDURE

SEPPIA TAGLIATA A JULIENNE SCOTTATA IN PADELLA,
CON CREMA DI PORRO E MANDORLE TOSTATE.

Primi

CANNELLONI RIPIENI DI GAMBERI CON COULIS DI ARANCIA

GNOCCHI DI ZUCCA, FONDUTA DI PECONZOLA E CRUMBLE DI NOCI

TAGLIATELLA DI GRANO DURO BIOLOGICO INTEGRALE SENATORE CAPPELLI
"DOLCEVITA" CON RAGÙ DI ANATRA E SALSA DI CASTAGNE

Secondi

FILETTO DI BACCALÀ COTTO A BASSA TEMPERATURA
CON BIETOLA E HUMMUS DI CECI

PARMIGIANA DI CAVOLFIORE

CARRÈ DI AGNELLO IN CROSTA DI ERBE E CARCIOFI ALLA ROMANA

Taverna di Mozart

Dessert

PANETTONE "VITALETA" CON CREMA AL MANDARINO

MOUSSE DI RICOTTA E LAMPONI CON CRUMBLE AI CANTUCCI

STRUDEL DI MELE E CANNELLA, CON CREMA INGLESE

ALLA MEZZANOTTE COTECHINO
"BOTTEGA DELLE CARNI"
E LENTICCHIE "MOLINO GIULIOTTI"

SCEGLI LA TUA DEGUSTAZIONE

EURO 110 PRIMO, SECONDO, DESSERT

EURO 120 ANTIPASTO, PRIMO, SECONDO, DESSERT

ACQUA E CAFFÈ INCLUSI

TAVERNA DI MOZART
PER INFO E PRENOTAZIONI
0577 1700221
INFO@LOCANDAINTUSCANY.COM