atto

RISTORANTE DI VITO MOLLICA

Vigilia di Natale

24 DICEMBRE 2026

Cortesie di benvenuto
Welcome amuse bouche

Ventresca di tonno, sedano rapa affumicato e finocchietto
Tuna belly, smoked celeriac and wild fennel

Risotto alle erbe invernali con triglia glassata
Winter herb risotto with glazed red mullet

Gnocchetti di zucca e prezzemolo con calamaretti al nero
Pumpkin and parsley gnocchetti pasta with baby squid in squid ink

Filetto di rombo selvatico con ceci e ricci di mare
Wild turbot fillet with chickpeas and sea urchin

Panettone con zabaglione al Vin Santo
Traditional panettone with Vin Santo zabaglione

Tarte citron alla camomilla
Chamomile tarte citron

Frivolezze
Petit fours

€ 250

PER PERSONA - BEVANDE ESCLUSE
PER PERSON - BEVERAGES NOT INCLUDED

atto

RISTORANTE DI VITO MOLLICA

Pranzo di Natale

25 DICEMBRE 2026

Cortesie di benvenuto

Welcome amuse bouche

Crudo di capasante, rape e salsa verde alle alghe

Raw scallop, turnips and seaweed green sauce

Scialatielli freschi allo zafferano, granchio reale e fagioli all'occhio

Fresh scialatielli with saffron, king crab and black-eyed beans

Tortellini della tradizione in brodo di cappone

Traditional tortellini in capon broth

Tacchinella della Valdichiana, castagne e puntarelle

Vadichiana turkey, chestnuts and puntarelle

Panettone con crema al mascarpone

Traditional panettone with mascarpone cream

Variazione di cioccolato e cardamomo nero

Chocolate variation and black cardamom

Frivolezze

Petit fours

€ 250

PER PERSONA - BEVANDE ESCLUSE

PER PERSON - BEVERAGES NOT INCLUDED

atto

RISTORANTE DI VITO MOLLICA

Cenone di Capodanno

31 DICEMBRE 2026

Cortesie di benvenuto

Amuse bouche

Medaglione di astice, ajoblanco, topinambur

Lobster medallion with ajoblanco and Jerusalem artichoke

Ricciola di fondale confit, ricci di mare e scorzanera

Amberjack confit with sea urchin and black salsify

Cannelloni di oca, bitto storico, sugo d'arrosto e tartufo bianco

Filled goose cannelloni pasta with Historic Bitto cheese, roast jus and white truffle

Dentice, vongole veraci, cime di rapa

Snapper, clams and turnip greens

Controfiletto di vitella da latte, foie gras, radicchio al Vecchio Samperi

Veal sirloin, foie gras and radicchio with Vecchio Samperi

Sfoglie di biscotto "gavotte" croccante, cacao e gelato alle nocciole

Crunchy gavotte biscuit with cocoa and hazelnut ice cream

Frivolezze

Petit fours

€ 480

PER PERSONA - BEVANDE ESCLUSE

PER PERSON - BEVERAGES NOT INCLUDED