



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
Valdichiana 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 MOLLIKA

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

