



SALOTTO PORTINARI

BISTROT
DI VITO MOLLICA

Vigilia di Natale

24 DICEMBRE 2026



Cortesie di benvenuto
Welcome amuse bouche



Lingotto di ricciola scottato
con variazione di carote
Seared amberjack with a variety of carrots



Zuppetta tiepida di cecino rosa
con seppie al nero
Warm pink chickpea soup with cuttlefish in squid ink



Risotto allo champagne con agrumi
e gamberi rossi
Champagne and citrus risotto with red prawns



Filetto di branzino scottato,
cime di rapa e olive taggiasche
Seared sea bass fillet with turnip greens and Taggiasca olives



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



Mousse al lime e cioccolato fondente
Dark chocolate and lime mousse



Frivolezze
Petit fours



€ 140

PER PERSONA - BEVANDE ESCLUSE
PER PERSON - BEVERAGES NOT INCLUDED





SALOTTO PORTINARI

BISTROT
DI VITO MOLLICA

Pranzo di Natale

25 DICEMBRE 2026

Cortesie di benvenuto
Welcome amuse bouche

Mazzancolle al vapore,
cavolfiori e caviale
Steamed prawns with cauliflower and caviar

Cautarogni ai carciofi,
vongole veraci e bottarga
*Cautarogni pasta with artichokes,
Veraci clams and bottarga*

Tortellini della tradizione in brodo
con coriandoli di verdure
*Traditional tortellini in capon broth
with vegetable confetti*

Cappone della tradizione ripieno,
castagne e arancia
Traditional stuffed capon with chestnuts and orange

Panettone con crema al mascarpone
Traditional panettone with mascarpone cream

Mont blanc alle castagne, mandarino
e salsa al Grand Marnier
*Chestnut Mont Blanc with tangerine
and Grand Marnier sauce*

Frivolezze
Petit fours

€ 140

PER PERSONA - BEVANDE ESCLUSE
PER PERSON - BEVERAGES NOT INCLUDED





SALOTTO PORTINARI

BISTROT
DI VITO MOLLICA

Cenone di Capodanno

31 DICEMBRE 2026

—
€ 350,00
—

MENU E VINI PRESELEZIONATI
MENU AND SELECTED WINES

—
Cortesie di benvenuto
Welcome 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
—

—
I VINI INCLUSI
THE WINES INCLUDED
—

Bellavista, *Franciacorta non Dosato Assemblage*

Alois Lageder, *Löwengang Chardonnay 2022*

Frescobaldi, *Mormoreto 2023*

Laurent Perrier, *Champagne La Cuvée.*

