



CHIC NONNA

DI VITO MOLLI CA

LET'S CELEBRATE TOGETHER

A MAGICAL FESTIVE SEASONS



SALOTTO PORTINARI

BAR & BISTROT



Vi aspetto nel cuore di Firenze, all'interno di un luogo unico dove la tradizione è di casa, per vivere in famiglia e con gli amici la magica atmosfera delle festività invernali.

I am waiting for you in the heart of Florence, in a unique place where tradition is at home, to experience the magical atmosphere of the winter festivities with family and friends.

Vito Mollica



24 12 2022

CENA DELLA VIGILIA
CHRISTMAS EVE DINNER

CHIC NONNA
RISTORANTE

Cortesie di benvenuto
Amuse Bouche

Ricciola e gamberi rossi con caviale Oscietra Calvisius e agrumi
Amberjack and red prawns with "Oscietra Calvisius" caviar and citrus

Risotto alle cime di rapa con triglie e calamaretti croccanti
Turnip greens risotto with red mullet and crispy baby squids

"Mesca Francesca" Gerardo di Nola con granchio e ceci neri
Mixed pasta "Mesca Francesca" with crab and black chickpeas

Dentice arrostito, carciofi glassati e brodetto allo zafferano
Roasted snapper, glazed artichokes and saffron broth

Panettone Chic Nonna con zabaione al Vin Santo
Panettone Chic Nonna with Vin Santo zabaione

Buche natalizio prestige
Christmas Buche

Caffè e Frivolezze
Coffee and petit fours

170

SALOTTO PORTINARI
BISTROT

Ricciola marinata e agrumi
Marinated amberjack and citrus

Risotto alle cime di rapa con triglie scottate
Turnip greens risotto with seared mullet


Pasta mista "Mesca Francesca" con granchio e ceci neri
Mixed pasta "Mesca Francesca" with crab and black chickpeas

Dentice arrostito, carciofi glassati e brodetto allo zafferano
Roasted snapper, glazed artichokes and saffron broth

Panettone Chic Nonna con zabaione al Vin Santo
Panettone Chic Nonna with Vin Santo zabaione

Caffè e Frivolezze
Coffee and petit fours

110



25 12 2022
PRANZO DI NATALE
CHRISTMAS LUNCH

CHIC NONNA
RISTORANTE

Cortesie di benvenuto
Amuse Bouche

Carpaccio di capesante e crudo di scampi con rapette marinate
Carpaccio of scallops and raw scampi with marinated turnips

Cavatelli cacio e pepe con gamberi rossi e calamaretti
Cavatelli pasta "Cacio e Pepe" with red prawns and baby squids

Tortellini in brodo di cappon e coriandoli di verdure
Tortellini pasta in capon broth and vegetable confetti

Cappone e foie gras scottato con mostarda di frutta e salsa al tartufo nero
Seared capon and foie gras with fruit mustard and black truffle sauce

Panettone Chic Nonna con zabaione al Vin Santo
Panettone Chic Nonna with Vin Santo zabaione

Mont Blanc
Mont Blanc

Caffè e Frivolezze
Coffee and petit fours

170

SALOTTO PORTINARI
BISTROT

Flan di carciofi con uovo di quaglia e culatello di Zibello
Artichoke flan with quail egg and culatello di Zibello

Cavatelli cacio e pepe con gamberi rossi e calamaretti
Cavatelli pasta "Cacio e Pepe" with red prawns and baby squids

Tortellini in brodo di cappon e coriandoli di verdure
Tortellini pasta in capon broth and vegetable confetti

Cappone e foie gras scottato con mostarda di frutta
Seared capon and foie gras with fruit mustard

Panettone Chic Nonna con gelato alla gianduia e zabaione al Muffato
Panettone Chic Nonna with gianduia ice cream and Muffato zabaione

Mont Blanc
Mont Blanc

Caffè e Frivolezze
Coffee and petit fours

110



31 12 2022

**CENONE DI CAPODANNO
NEW YEAR'S EVE DINNER**

A SEGUIRE CLUBBING CON DJ SET IN SALA BEATRICE E AL COCKTAIL BAR
FOLLOWED BY DJ SET CLUBBING AT SALA BEATRICE AND AT COCKTAIL BAR

CHIC NONNA
RISTORANTE

Cortesie di Benvenuto
Amuse Bouche

Ostrica con caviale Oscietra Calvisius
Oyster with "Oscietra Calvisius" caviar

Astice al vapore con emulsione di carote
Steamed lobster with carrot emulsion

Risotto al tartufo nero e Paleta Joselito
Risotto with black truffle and Joselito paleta

Rombo scottato con crema di topinambur
Seared turbot with Jerusalem artichoke cream

Wagyu beef scottato con cavolo nero, Armagnac e pepe verde
Seared wagyu beef with black cabbage, Armagnac and green pepper

Pre dessert
Pre dessert

"Boom!" mousse cioccolato e cardamomo, gelée di zenzero e agrumi
"Boom!" chocolate and cardamom mousse, ginger gelée and citrus

Caffè e Frivolezze
Coffee and petit fours

340

SALOTTO PORTINARI
BISTROT

Astice al vapore con emulsione di carote
Steamed lobster with carrot emulsion

Risotto al tartufo nero e Paleta Joselito
Risotto with black truffle and Paleta Joselito

Rombo scottato con crema di topinambur
Seared turbot with Jerusalem artichoke cream

Filetto di manzo arrostito con cavolo nero e Armagnac
Roasted beef fillet with black cabbage and Armagnac

Pre dessert
Pre dessert

Black Ginger
Black Ginger: chocolate mousse and cardamom with ginger gelée and citrus

Caffè e Frivolezze
Coffee and petit fours

220



EVENTI PRIVATI
CUSTOM EXPERIENCES

SALA BEATRICE

Rendi magico il tuo evento in un luogo che di magia ne ha vissuta davvero tanta. Il nostro team sarà felice di assisterti nella personalizzazione, organizzazione e realizzazione del tuo evento esclusivo all'interno delle nostre sale dedicate.

Let your event be magical in a magical place. Our team will be happy to assist you in customizing, organizing and realizing your exclusive event in our dedicated rooms.

SALES & EVENTS MANAGER
+39 333228962
elena.visconti@chicnonna.com

DINNER GIFT VOUCHER



MENÙ DEGUSTAZIONE

presso ristorante Chic Nonna di Vito Mollica
con abbinamento vini
(non utilizzabile durante festività)

TASTING MENU

*at Chic Nonna restaurant di Vito Mollica
with wine pairing
(not available during holidays)*

190



MENÙ DEGUSTAZIONE

4 portate presso Salotto Portinari
con vini preselezionati dalla nostra sommelier
(non utilizzabile durante festività)

TASTING MENU

*4 courses at Salotto Portinari
with pre-selected wines by our sommelier
(not available during holidays)*

110

APEROCCHIO GIFT VOUCHER



APEROCCHIO

presso Salotto Portinari Bar & Bistrot
(include 1 drink e varietà di canapè)

APEROCCHIO

*at Salotto Portinari Bar & Bistrot
(includes 1 drink and variety of canapés)*

25



APEROCCHIO

DINNER PRESSO SALOTTO PORTINARI BAR & BISTROT
drink a scelta dalla nostra cocktail list con frivolezze salate
e primo piatto a cura dello chef

APEROCCHIO

*DINNER AT THE SALOTTO PORTINARI BAR & BISTROT
drink of your choice from our cocktail list with salty snacks
and first course by the chef*

48



PALAZZO PORTINARI SALVIATI

Via del Corso 6

50122 Firenze

+39 055 535 3555

firenze@chiconna.com

[@ chiconnafirenze](https://www.instagram.com/chiconnafirenze)