



Jazz&Wine in Montalcino

23/24 Luglio 2024

“Ogni piatto racconta chi sono, dove sono stato e chi ho incontrato.

Un viaggio che, grazie a sapori autentici ed evocativi, spero vi guidi attraverso la mia idea di cucina.”

Domenico Francone

Amuse Bouche

Banfi Brut “Sala dei Grappoli” 2013

Gambero violetto, cocomero, burrata e wafer di sesamo

Fontanelle Chardonnay 2022

Raviolo ripieno di galletto della Val d'Orcia, peperoni, patate e dragoncello

Rosso di Montalcino Poggio alle Mura 2021

Lombatina di vitello, mandorla, melanzana e albicocca

Poggio alle Mura Brunello di Montalcino 2019

Come una pinolata, litchi e ciliegia

Florus Moscadello di Montalcino 2020

Piccola pasticceria

4 portate 140 € - con abbinamento vini 200 €