



DINNER MENU FEATURING FOLONARI WINES

primi piatti

choice of

SEARED SCALLOP

charred eggplant, patty pan squash
& tomato vinaigrette

FRIED ZUCCHINI FLOWER

corn & ricotta salata

CHARDONNAY

TENUTA DI NOZZOLE "LE BRUNICHE" 2017

secondi piatti

choice of

RISOTTO PRIMAVERA

spring vegetables & crispy prosciutto

SEARED COBIA

sunchoke, maitake mushroom & salmoriglio

CHARDONNAY

TENUTE DEL CABREO "LA PIETRA" 2016

&

SANGIOVESE, BRUNELLO DI MONTALCINO

TENUTA LA FUGA 2013

formaggi

FRESH WHIPPED RICOTTA

truffle honey

ROBIOLA

preserved figs

BOLGHERI ROSSO

TENUTA DI CAMPO AL MARE 2015



Snap, Share, Savor   #dineBLEAU @dineBLEAU