

MONTALCINO'S MASTER

*A special visit from Lorenzo Magnelli, owner and winemaker at
azienda agricola Le Chiuse, where soil meets soul in Montalcino.
Presented by Winemaker Lorenzo Magnelli, Advanced Sommelier Jonathan Stewart,
Wine Director Jake Dagirmanjian and Chef Ronald Solevo*

WELCOME

Scarpaccia

zucchini flower and onion flatbread

SPARKLING BRUT, "STELLARE" NV 100% SANGIOVESE GROSSO

FIRST

Tagliere Toscano

fett' unta, finocchiona, prosciutto toscano, pecorino toscano, fegatini, castello di casole honey

"SFERRACAVALLI" IGT ROSSO 2025

SECOND

Ragu di Cinghiale

wild boar ragu, hand rolled pinci

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2024

THIRD

Bistecca Fiorentina

Chianina beef steak, contorni tradizionale

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2020 AND BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2021

FOURTH

Cantucci e Gelato

traditional almond biscotti, Perche No! inspired Fior di Latte gelato

VIN SANTO, FATTORIA DEI BARBI 2015

MAY 12TH, 2026	7:30PM	\$125
----------------	--------	-------