



**Fattoria dei Barbi Wine Dinner with Samuele  
Cecchini**

**Wednesday, May 7th 6pm**

**1**

*Roasted Squab - Glazed fennel, confit carrots, Squab jus with cherries, shallots  
and rye*

*/ Fattoria dei Barbi 'Senza Solfiti' 2021 /*

**2**

*Mushroom Gnocchi - Spring peas, radish, black garlic, mushroom shoyu, beurre  
noisette*

*/ Fattoria dei Barbi Morellino di Scansano 2021 /*

**3**

*Braised Venison Leg Ragu - Egg pasta "sheet", Buffalo Ricotta, ramps*

*/ Fattoria dei Barbi Brunello di Montalcino 2019 & Fattoria dei Barbi  
Brunello di Montalcino 'Vigna del Fiore' 2017 /*

**4**

*Dark Chocolate Marquises - Blueberry compote, hazelnuts*

*/ Fattoria dei Barbi Rosso di Montalcino 2020 /*

***\$175 / per person***

*\* Notice: consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness*