



*A Celebration of Antinori
With Special Guest Alessia Antinori*

*Wednesday, May 23rd
6:30 pm*

*325 per person
including tax & gratuity*

Reception

*Gourmet of Frivolozze Toscane
Antinori Guado al Tasso Vermentino 2017*

Dinner Menu

*Triglie alla Livornese e Prosciutto
Castello della Sala Estate Cervaro Chardonnay 2016*

*Tonno 'Briaco al Chianti Classico
Badia a Passignano Estate Chianti Classico 2012*

*Pappardelle all'Antinori
Antinori Pian delle Vigne Estate Brunello di Montalcino 2013*

*Fagiano al Cacciatore con Tartufi Neri
Antinori Tignanello 2008 & Antinori Tignanello 2015*

*Vitello al Latte e Spugnole
Antinori Solaia 2008 & Antinori Solaia 2014*

*Fragole e Ricciarelli di Siena
Castello della Sala Muffato 2008 (dessert wine)*

In Collaboration with our Retail Partner



Wines will be available for purchase at the dinner.

*Book Now
(202) 525-1402 or reservations@fabiotrabocchi.com*