

Menu degustazione

Viaggio nei secoli con il Madeira: dal 2000 al 1834

Polenta soffice con ricotta affumicata e chips di salvia

Anguilla affumicata e burro montato con prezzemolo

Crema di patate con acciughe, cannella e pane

Barbeito Madeira Wine Island Dry 5 Years Old Sercial

Risotto all'aglio dolce con briciole croccanti

Barbeito Madeira Wine Veramar 5 Years Old Boal

Scaloppine al madeira, dragoncello e crema di topinambur

Madeira Barbeito Single Harvest 1996 Medium Dry

Cannolo siciliano con pasta friabile

Barbeito Sercial 1978

Ritorno al passato

Sercial 1910

Verdello 1885

Boal 1863

Malvasia 1834

Omaggio a Girolamo, fumo a cielo aperto

Cohiba selezione 1999 con la particolare presentazione di Andrea Vincenzi

Centoquaranta euro

Data la rarità dei millesimi in degustazione, i posti della serata sono limitati

