MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

Programma cofinanziato con il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Programme cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional

vertourmer
Vermentino di terra e di mare

Provincia di Livorno

provincia di livorno SVILUPPO

VERMENTINO A TAVOLA

I profumi e i sapori di un vino di qualità

Il concorso enogastronomico ***Vermentino a Tavola*** - promosso dalla **Provincia di Livorno** con il supporto di **Provincia di Livorno Sviluppo** - ha l'obiettivo di valorizzare e, quindi, premiare i piatti più innovativi per la salvaguardia e la valorizzazione del patrimonio di questo importante vitigno

MARTEDÌ 3 AGOSTO 2010

Bagatelle
Cecina

- Aperitivo di benvenuto servito col galà di canàpès
- Il tonno in crosta di riso nero in salsa di vermentino e pistacchio di Bronte
- Raviolo di patate ripieno al baccalà affumicato e tartufo con salsa al vermentino e scampi
- Rollé di spigola e mozzarella di bufala (cotto sottovuoto) su pizzaiola di pomodoro a crudo
- Il nostro Cheesecake

Selezione di vini
"Valentina" Gualdo del Re 2009 - Val di Cornia
"Solo Sole" Poggio al Tesoro 2009 - Bolgheri

MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

Programma cofinanziato con il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Programme cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional

vertourmer
Vermentino di terra e di mare

Provincia di Livorno

provincia di livorno SVILUPPO

VERMENTINO A TAVOLA

I profumi e i sapori di un vino di qualità

Il concorso enogastronomico ***Vermentino a Tavola*** - promosso dalla **Provincia di Livorno** con il supporto di **Provincia di Livorno Sviluppo** - ha l'obiettivo di valorizzare e, quindi, premiare i piatti più innovativi per la salvaguardia e la valorizzazione del patrimonio di questo importante vitigno

MARTEDÌ 3 AGOSTO 2010

Bagatelle
Cecina

- Aperitivo di benvenuto servito col galà di canàpès
- Il tonno in crosta di riso nero in salsa di vermentino e pistacchio di Bronte
- Raviolo di patate ripieno al baccalà affumicato e tartufo con salsa al vermentino e scampi
- Rollé di spigola e mozzarella di bufala (cotto sottovuoto) su pizzaiola di pomodoro a crudo
- Il nostro Cheesecake

Selezione di vini
"Valentina" Gualdo del Re 2009 - Val di Cornia
"Solo Sole" Poggio al Tesoro 2009 - Bolgheri