



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

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

I profumi e i sapori di un vino di qualità

MARTEDÌ 10 AGOSTO
2010

Hotel Varo Village
Marina di Bibbona



Insalata tiepida di gamberi e fegato d'anatra



Tagliatelle di farina integrale con cozze, straccetti di coniglio candito e crema di pecorino



Fritto Toscano di mare in tempura e salsa di soya



Pane, cioccolato, olio e sale

Selezione di vini

Vermentino "Alighino" - Az. Ag. Caprareccia, Bibbona



Vermentino "Emilio 1°" - Fattoria Terre del Marchesato,

Muffato di Vermentino "Nobilis" - Fattoria Terre del Marchesato, Bolgheri

MARTEDÌ 10 AGOSTO
2010

Hotel Varo Village
Marina di Bibbona



Insalata tiepida di gamberi e fegato d'anatra



Tagliatelle di farina integrale con cozze, straccetti di coniglio candito e crema di pecorino



Fritto Toscano di mare in tempura e salsa di soya



Pane, cioccolato, olio e sale

Selezione di vini

Vermentino "Alighino" - Az. Ag. Caprareccia, Bibbona



Vermentino "Emilio 1°" - Fattoria Terre del Marchesato,

Muffato di Vermentino "Nobilis" - Fattoria Terre del Marchesato, Bolgheri