



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 31 AGOSTO
2010

La Pineta
Marina di Bibbona



Panzanella croccante con sgombro al vermentino e cipollotto bianco



Spaghetti all'impepata di cozze, parmigiano e mentuccia fresca



Pesce nel tegame con rosmarino, capperi, olive e pomodorini freschi



Tiramisù alla bolgherese con pesche marinate al vermentino

Selezione di vini



Vermentino "La Fralluca" - Filemone, Val di Cornia - Suvereto

Vermentino "Grattamacco" - ColleMassari, Bolgheri

MARTEDÌ 31 AGOSTO
2010

La Pineta
Marina di Bibbona



Panzanella croccante con sgombro al vermentino e cipollotto bianco



Spaghetti all'impepata di cozze, parmigiano e mentuccia fresca



Pesce nel tegame con rosmarino, capperi, olive e pomodorini freschi



Tiramisù alla bolgherese con pesche marinate al vermentino

Selezione di vini



Vermentino "La Fralluca" - Filemone, Val di Cornia - Suvereto

Vermentino "Grattamacco" - ColleMassari, Bolgheri