



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

VENERDÌ 3 SETTEMBRE
2010

L'Aragosta
Livorno



Sushi Livornese



Tagliolini al Vermentino con Vongole Veraci e salsa al Basilico



Bocconcini di pescato del giorno all'acqua pazza con tricolore di verdure



Semifreddo morbido alla ricotta con zabaglione al muffato di vermentino

Selezione di vini



Costa di nugola Vermentino - Marchesi de' Frescobaldi

Emilio Primo 2009 igt Vermentino - Terre del Marchesato, Bolgheri

VENERDÌ 3 SETTEMBRE
2010

L'Aragosta
Livorno



Sushi Livornese



Tagliolini al Vermentino con Vongole Veraci e salsa al Basilico



Bocconcini di pescato del giorno all'acqua pazza con tricolore di verdure



Semifreddo morbido alla ricotta con zabaglione al muffato di vermentino

Selezione di vini



Costa di nugola Vermentino - Marchesi de' Frescobaldi

Emilio Primo 2009 igt Vermentino - Terre del Marchesato, Bolgheri