



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 10 SETTEMBRE
2010

La Barcarola

Livorno



Ragù di Totanini con crostone di polenta
Scarpette alla parigina
Baccalà in crosta di patate



Paccheri agli scampi con agrumi



Filetto di pesce con acini di uva colorata



Sfogliatina con crema e frutti di bosco



Selezione di vini

*Vermentino 2009 - Tenuta Guado al Tasso,
Antinori - Bolgheri*

*Vermentino 2009 "Valentina" - Gualdo del
Re - Val di Cornia, Suvereto*

VENERDÌ 10 SETTEMBRE
2010

La Barcarola

Livorno



Ragù di Totanini con crostone di polenta
Scarpette alla parigina
Baccalà in crosta di patate



Paccheri agli scampi con agrumi



Filetto di pesce con acini di uva colorata



Sfogliatina con crema e frutti di bosco



Selezione di vini

*Vermentino 2009 - Tenuta Guado al Tasso,
Antinori - Bolgheri*

*Vermentino 2009 "Valentina" - Gualdo del
Re - Val di Cornia, Suvereto*