



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*