



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

MERCOLEDÌ 11 AGOSTO
2010

**Trattoria
"Da Luca"**
Piombino



Pappa al pomodoro al profumo di scampi con tartar di scamponi e crema al basilico



Baccalà marinato con patate pomodorini e olive



Gnocchetti di patate fatti a mano con cappono fresco



Ricciola locale marinata al timo con pomodorini al basilico su crema al vermentino



Bavarese alle pesche di Baratti con gelatina di uva al vermentino



Selezione di vini
Vermentino "Grattamacco" - ColleMassari, Bolgheri
Vermentino "Zizzolo" - Fornacelle, Bolgheri

MERCOLEDÌ 11 AGOSTO
2010

**Trattoria
"Da Luca"**
Piombino



Pappa al pomodoro al profumo di scampi con tartar di scamponi e crema al basilico



Baccalà marinato con patate pomodorini e olive



Gnocchetti di patate fatti a mano con cappono fresco



Ricciola locale marinata al timo con pomodorini al basilico su crema al vermentino



Bavarese alle pesche di Baratti con gelatina di uva al vermentino



Selezione di vini
Vermentino "Grattamacco" - ColleMassari, Bolgheri
Vermentino "Zizzolo" - Fornacelle, Bolgheri