



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 27 LUGLIO

La Perla del Mare San Vincenzo



Cappesanta Dorata al Sesamo su Purea di Carote e Olive

🍷 *Filemone di Fralluca*



Ravioli Trasparenti ai Crostacei e Verdurine Croccanti

🍷 *Filemone di Fralluca*



Maltagliati di Farro con Pesto di Noci, Fagiolini Verdi e Patate

Presentato dalla Chef Ligure **Nadia Ricciardi**

🍷 *Costa di Giulia di Satta*



Triglie di Scoglio, Quenelle di Ricotta Limonata e Pistacchi

🍷 *Costa di Giulia di Satta*



Budino di Cioccolato e Amaretti su Crema di Nocciole Caramellate

🍷 *Nobilis Terre del Marchesato*

MARTEDÌ 27 LUGLIO

La Perla del Mare San Vincenzo



Cappesanta Dorata al Sesamo su Purea di Carote e Olive

🍷 *Filemone di Fralluca*



Ravioli Trasparenti ai Crostacei e Verdurine Croccanti

🍷 *Filemone di Fralluca*



Maltagliati di Farro con Pesto di Noci, Fagiolini Verdi e Patate

Presentato dalla Chef Ligure **Nadia Ricciardi**

🍷 *Costa di Giulia di Satta*



Triglie di Scoglio, Quenelle di Ricotta Limonata e Pistacchi

🍷 *Costa di Giulia di Satta*



Budino di Cioccolato e Amaretti su Crema di Nocciole Caramellate

🍷 *Nobilis Terre del Marchesato*