



Comune di Castelnuovo Magra

Capofila del progetto
VER.TOUR.MER.



vertourmer
Vermentino di terra e di mare



MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

SETTIMANA ENOGASTRONOMICA DEL VERMENTINO DAL 16 AL 25 OTTOBRE 2009

È gradita la prenotazione

Azienda Agrituristica "Da Bacè"
Via Provasco, 6
19033 Castelnuovo Magra
Tel. 0187 673744

Bruschetta con salsina piccante
Testarolino al pesto
Sgabellino rotolato di pancetta
Bocconcini di torta di verdura
Pecorino con marmellata di
peperoncino piccante
Sformatino di carciofi

Testaroli misti, olio e parmigiano
e pesto
Tordei

Zucca grigliata in agrodolce
Porchetta calda con rucola e
scaglie di parmigiano

Panna cotta e torte casarecce

Enoteca Il Mulino del Cibus
Via Canale snc - Località Canale
19033 Castelnuovo Magra
Tel. 0187 676102 - 335 5239089

Insalatina di faraona all'uva

Stracci di pasta fresca con amatriciana di
broccoli e fonduta di taleggio

Capocollo in casseruola cotto nel
vermentino e ortaggi con tamballino di
polente bianca

Crumble di mele e cannella

Questi piatti verranno serviti in
abbinamento a vermentino dei Colli di Luni

Ristorante Dei Pini
Via Olmarello, 50
19033 Castelnuovo Magra
Tel. 0187 674084

Triglie in carpaccio con puree di cannellini
Seppioline stufate al vermentino
Polpo nero con patate

Risotto ai frutti di mare
Bavette alla pescatora

Filetto di orata al vermentino
con gremolata di verdure
Rozze al forno con cipolle bianche ed olive
nere

Seccone castelnovese
Grappa di vermentino

Cascina dei Peri
Via Montefrancio, 71
19033 Castelnuovo Magra
Tel. 0187 674085

Riso rosso al vermentino Colli di Luni
Risotto con funghi al vermentino Colli di Luni

Faraona al vermentino Colli di Luni con olive verdi

Torta di noci accompagnata da vermentino
Colli di Luni

Ristorante "Quattro Gatti"
Via Borgolo, 15
19033 Castelnuovo Magra
Cell. 333 4859005

Cozze alla marinara
Polpo con pomodorini e
origano
Insalata di seppie e verdure
crude
Baccala marinato

Ravioli mare con pomodorini
e pinoli
Linguine bottarga di
muggine e vongole

Bati bati alla catalana
(Alghero)
Orata o branzino all'isolana

Torta al cioccolato farcito
con nutella e mascarpone
Torta crema di limone e
yogurt naturale

Vermentino Sarticola della
Baia del Sole
Funtanaliras, cantina del
vermentino di Monti

Ristorante Rizieri
Via Marciano - Colline del Sole
19033 Castelnuovo Magra
Tel. 0187 674497
Cell. 348 7581892

Apertura da giovedì a domenica

Tris di Bruschette: basilico e pomodorini,
lardo e funghi
Acciughine alla livornese e genovese
Frittelle di Baccalà

Tagliolini alle erbe con cacio e pepe

Polenta e stoccafisso

Torta di mele con crema pasticciera

Trattoria Armanda
Piazza G. Garibaldi
19033 Castelnuovo Magra
Tel. 0187 674410

Farinata con le acciughe
Frittelle di baccalà
Sformatino di peperoni con salsa di basilico

Ravioli di borragine con burro e salvia
Gnocchetti di castagne al pesto

Coniglio al vermentino con barbe e olive

Semifreddo allo zabaione con caramello e
pinoli

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*



Programme cofinancé par le FEDER
Programma cofinanziato dal FESR



*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*