



SERATA SAVONESE 15 SETTEMBRE 2014



Ristoranti partecipanti



Piatti & Abbinamenti

RISTORANTE TERRACQUA VARAZZE
www.terracqua.eu

"Palamita condita con rucola, pomodorini, cipolla rossa e bacche di ribes, con crostino di pane alle olive taggiasche impastato al Pigato"
 abbinato con **VINO PIGATO**

CHEF ROSSANINO PALLOTTI ASSOCUOCHI SAVONA
www.associazionecuochisavona.it

"Passatina di trombette di Albenga, filetto di triglia lardellato, con pomodorino confit e briciole di pane casereccio alle erbe di Liguria"
 abbinato al **VINO VERMENTINO**

OSTERIA DEL TEMPO STRETTO ALBENGA
www.osteriadeltempostretto.it

"Coppa di crema di ricotta di pecora brigasca con frutti rossi e biscottini a cuore"
 abbinato con **VINO PIGATO**

AZIENDE SAVONESI VITIVINICOLE PREMIATE

Azienda Agricola biologica
BIOVIO di Vio Giobatta –BASTIA DI ALBENGA
www.biovio.it

Azienda Agricola
ENRICO DARIO –BASTIA DI ALBENGA
www.enricodario.it

[Le foto della premiazione delle aziende Sabato 13.9.2014 \(link esterno\)](#)