

TRA CIELO E MARE

Galà di Beneficenza per la Fondazione Meyer

DOMENICA 20 OTTOBRE ORE 12.00
TRIBUTO ALLA CUCINA LIVORNESE CON GLI CHEF



NICOLA GRONCHI 



VALENTINO CASSANELLI 



ANDREA ZAZZERI 



DANIELE ZAZZERI 



STEFANO PINCIAROLI 



FRANCESCO D'AGOSTINO



JURI ZANOBINI



ADRIANO CIVITILLO



CLAUDIO TOGNI



PAOLO SEGHETTI



ELENA COMPARINI

IL TIRRENO



ligabue
SINCE 1919
Better care, better living!

Fondazione
Ospedale
Pediatrico
Meyer


CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PROVINCIA DI LIVORNO


FISAR
DELEGAZIONI
LIVORNO e LE DUE VALLI

PROGRAMMA

DALLE ORE 11.30 ALLE 12.00

**ARRIVO DEGLI OSPITI PRESSO LA "STAZIONE MARITTIMA" DI VIA DONEGANI A LIVORNO
E INGRESSO SULLA MOTONAVE MOBY LEGACY
CON PARCHEGGIO AUTO, AUTORIZZATO ALL'INTERNO DELLA NAVE**

ORE 12.00

APERITIVO DI BENVENUTO CON I SALUMI PREGIATI DELLA GARFAGNANA
a cura dell'Oste Claudio Togni - La Bottega di Anna e Leo - Lucca

ORE 12.30

INIZIO DEL GALA' A TAVOLA

**SALUTO DI "BENVENUTO A BORDO" DEL COMANDANTE DELLA MOBY LEGACY
SALUTO E PRESENTAZIONE EVENTO DAL DIRETTORE DEL TIRRENO CRISTIANO MARCACCI
SALUTO DELLA FONDAZIONE MEYER DI FIRENZE**

PRESENTAZIONE DEGLI CHEF E CONDUZIONE DEL PRANZO

a cura del giornalista Claudio Mollo

Menù

**CRUDO DI GAMBERO BIONDO SU JUS DI GALLINA LIVORNESE, SALSA D'OSTRICA,
ESTRATTO DI BASILICO, CIPS DI CECINA E SPUMA DI SALICORNIA**

a cura dello Chef Francesco D'Agostino
Ristorante La Martinatica - Pietrasanta - LU

**SEPPIOLINA NOVELLA ALLA BRACE, FUNGHI PORCINI,
PONCE ALLA LIVORNESE, FEGATI DI SEPIA E RICCI DI MARE**

a cura dello Chef Nicola Gronchi
Ristorante Romano - Viareggio - LU

PALAMITA MARINATA, OLIO AL FICO, BURRO ALLA BOTTARGA E SALSA CACCIUCCO

a cura dello Chef Valentino Cassanelli
Ristorante Lux Lucis - Hotel Principe - Forte dei Marmi - LU

MINISTRA DI PESCE CON DITALINI AI GRANI ANTICHI, POLVERE DI SALVIA E LEGUMI DI PETRIOLO

a cura dello Chef Stefano Pinciaroli
Ristorante PS - Villa Petriolo - Cerreto Guidi - FI

**TORTELLI DI STOCCAFISSO CON LA SUA PELLE CROCCANTE,
CREMA DI PATATA FONDENTE ED ESTRATTO DI SEDANO**

a cura degli Chef Juri Zanobini e Adriano Civitillo
Ristorante Antica Farmacia - Palaia - PI

TRANCIO DI PESCATO ALLA LIVORNESE

a cura dello Chef Daniele Zazzeri
Ristorante La Pineta - Marina di Bibbona - LI

CHEESE CAKE AL DIOSPERO

a cura dei Pasticcieri Paolo Seghetti e Elena Comparini della Pasticceria "Vacchetta" di S. Croce sull'Arno - PI

**In abbinamento ai piatti, una selezione di vini di note aziende vitivinicole della Toscana,
con servizio a cura dei Sommelier della FISAR delle Delegazioni di "Livorno" e "Le Due Valli".**