

l'isola in tavola

L'isola in tavola è una iniziativa di Confesercenti Provinciale di Livorno che, in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina, propone una serie di cene sul tema della cucina elbana sia moderna che tradizionale. Il filo conduttore sono i prodotti locali, sia quelli provenienti dal mare che quelli della terra. L'iniziativa mette a disposizione una diffusa compagine di ristoranti che garantiscono il meglio della cucina locale. Tutte le serate si svolgono in una cornice di grande ospitalità nella quale le aziende agricole abbinate ai ristoranti proporranno una breve presentazione dei loro prodotti. Le prenotazioni sono consigliate e possono essere effettuate telefonicamente o direttamente presso il locale interessato.



delegazione Isola d'Elba



*Cene a tema
con menu
a prezzo fisso
e pietanze elbane
di ogni tempo*



con la partecipazione
dei migliori produttori locali

Quote di partecipazione

30,00 euro

(con prenotazione - almeno 24 ore prima)

35,00 euro

(senza prenotazione)



Programma

Venerdì 13 marzo

I piatti del minatore

Ristorante Trattoria Il Mambo

Tel. 0565 924163 - 320 7039464

Via Roma 28 - Rio Marina

Partecipa: Az. Agr. Montefico

Venerdì 20 marzo

Ilva cum ferri metallis

Fra i profumi della terra e del mare

Ristorante Peccati divini

Tel. 348 6968150

Loc. Sghinghetta - Portoferraio

Partecipa: Az. Agr. Mazzarri

Martedì 24 marzo

Cipolla in fermento

Ristorante da Cipolla

Tel. 0565 943068

Rio Nell'Elba

Partecipa: Birra dell'Elba

Venerdì 10 aprile

Il colore viola

Ristorante Da Lido

Salita del Falcone 2 - Portoferraio

Tel. 0565 914650

Partecipa: Az. Agr. Valle di Lazzaro

Venerdì 17 aprile

I vini della Chiusa incontrano

la cucina di Montefrabbello

Ristoro Montefabbello

Loc. Schiopparello, 30 - Portoferraio

Tel. 0565 940020 - 338 6183584

Partecipa: Az. Agr. La Chiusa

Giovedì 23 aprile

Il Mare in Pentola

Ristorante Emanuel

Tel. 0565 939003 - 338 3413510

Loc. Enfolà - Portoferraio

Partecipa: Az. Agricola Arrighi

Venerdì 8 maggio

Il pesce povero diventa ricco

Ristorante Caponord

Tel. 0565 996983

Loc. la Fenicia - Marciana Marina

Partecipa: Az. Agricola Zega

Venerdì 29 maggio

La magnalunga alla Lampara

con frutti di mare e pescato nostrale

Ristorante La Lampara

Tel. 0565 968970

Via T. Speri, 3 - Capoliveri

Partecipa: Az. Agr. La Fazenda

