



L'EVENTO 2018

Lunedì 2 Luglio e Martedì 3 Luglio 2018
alla
Trattoria La Brinca, Ne (Ge)

Il grande momento di incontro con le Premiate Trattorie Italiane, che ora sono 12 da tutta Italia!

La Brinca di Ne, Genova
Caffè La Crepa di Isola Dovarese, Cremona
Amerigo 1934 di Savigno in Valsamoggia, Bologna
Lokanda Devetak 1870 di San Michele del Carso, Gorizia
Boivin, Levico Terme, Trento
Antica Trattoria del Gallo di Gaggiano, Milano
Antichi Sapori di Montegrosso, Andria, Barletta-Trani
La Locandiera di Bernalda, Matera
Trattoria Visconti di Ambivere, Bergamo
Nangalaruni di Castelbuono, Palermo
...e i nuovi entrati
Lo Stuzzichino di Sant'Agata sui Due Golfi, Napoli
Ai Cacciatori di Cartosio, Alessandria

Due cene con 6 Trattorie la prima e le altre 6 Trattorie la seconda,
per assaggiare alcune tra le migliori cucine tradizionali d'Italia!
Ad ogni piatto abbineremo il Vino regionale adatto portato da ogni Trattoria.

Prezzo € 60,00 a persona.
Per chi prenoterà per tutte e due le serate, il prezzo
sarà di € 55,00 a persona.

Con presentazione della tessera valida dell'anno in corso
il prezzo per la persona associata sarà di € 55,00
per i soci AIS, ONAV, FISAR, SLOW FOOD, CLUB di PAPHOS.

Le prenotazioni direttamente alla Brinca di Ne 0185 337480 labrinca@labrinca.it

www.premiatetrattorieitaliane.it





PREMIATE
TRATTORIE

ITALIANE

LUNEDI' 2 LUGLIO

La Cena

dalle ore 20 APERITIVO sul terrazzo
con Spumante Abissi Portofino doc – Bisson, Chiavari (Ge) e
Ribolla Noir Brut Spumante az. agr. Primosie, Oslavia (Go) portata da Devetak
per accompagnare
Mondeghili di vitello (Polpette alla milanese) – Gallo, Gaggiano (Mi)
Involtini di Mortandela di Caldonazzo con panna acida – Boivin, Levico Terme (Tn)
Il vasetto estivo – Lokanda Devetak 1870, San Michele del Carso (Go)
Pane di noci col Pesto di mortaio – La Brinca, Ne (Ge)
Torta di Riso– La Brinca, Ne (Ge)

Ore 20,50 in sala

GLI ANTIPASTI

Salmerino d'acqua dolce marinato – Boivin, Levico Terme (Tn)
Vino: Trento doc Brut Nature blanc de blanc 36 mesi – Marco Tonini, Isera (Tn)

Il cotechino dell'az. agr. "Devetak Sara" avvolto nel tacchino su puree ed erbe aromatiche -
Lokanda Devetak 1870, San Michele del Carso (Go)
Vino Vitovska 2016 Rado Kocjančič – Dolina (Ts)

PRIMI PIATTI

Riso, acciughe e capperi di Pantelleria – Gallo, Gaggiano (Mi)
Vino: Profilo Rosè Oltrepo Pavese Spumante non dosato – Andrea Picchioni, Canneto Pavese (Pv)

Orecchiette di grano arso alle cime di zucchine –
Antichi Sapori di Pietro Zito, Montegrosso, Andria (BT)
Vino: Rosè Brut (pinot nero+montepulciano) - D'Arapri, San Severo (Fg)

SECONDO PIATTO

Punta di vitello al forno a legna alle bacche di ginepro – La Brinca, Ne (Ge)
Vino: Rossese di Dolceacqua doc Posau Biamonti 2015 – Maccario Dringenberg, S.Biagio della
Cima (Im)

I DOLCI

Crostata di frolla con marmellata di mele, pinoli e uvetta – Cacciatori, Cartosio (Al)
Vino: Moscato d'Autunno Piemonte d.o.c. 2017 – Saracco, Castiglione Tinella (Cn)

I Dolcetti Trentini di Boivin, Levico Terme (Tn)

Caffè

Sottofondo folkloristico di Dante e il Trio Menestra



MARTEDÌ 3 LUGLIO
La Cena

dalle ore 20 l'APERITIVO sul terrazzo

con Spumante Abissi Rosè Portofino doc – Bisson, Chiavari (Ge) e
Lumassina Colline Savonesi igt frizzante sui lieviti – Cascina Praiè/Sancio (Sv)
per accompagnare

Caponata di melanzane Madonita – Nangalaruni, Castelbuono (Pa)
Giardiniera del Visconti e Sfoglia di mais nostro – Visconti, Ambivere (Bg)
Salame tipico Cremonese - La Crepa, Isola Dovarese (Cr)
Crema estiva di pomodori gratinati – Amerigo, Savigno in Valsamoggia (Bo)
Frittata di patate e sponale – La Locandiera, Bernalda (Mt)
Torta di Riso - La Brinca, Ne (Ge)

GLI ANTIPASTI

Pollo alla Gonzaga

Polletto biologico del nostro giardinopollaiolo con uvetta, canditi e scarola – Visconti, Ambivere (Bg)

Vino: Riesling Bergamasca igt Vite Natural Durante 2015 –
Az. Agr. Biologica Tosca, Pontida (Bg)

Lonzino di suino nero dei Nebrodi affumicato al tabacco
con insalatina di arance e cappuccio viola e riduzione di mosto cotto –
Nangalaruni, Castelbuono (Pa)

Vino: Mamertino Bianco d.o.c. Catalina 2017 (inzolia+grillo) – Nicolas Gatti, Librizzi (Me)

PRIMI PIATTI

Picagge di castagna al Pesto di mortaio, prescinseua e verdure – La Brinca, Ne (Ge)
Berette non filtrato Bianco Colline del Genovesto igt 2016 (vermentino) – La Ricolla, Ne

Gnocchi di patate al tartufo Scorzone – Amerigo, Savigno in Valsamoggia (Bo)
Vino: Fricandò Albana Emilia igt 2016 – Al di là del fiume, Marzabotto (Bo)

SECONDO PIATTO

Polpette tipiche preparate con pane uova e canestrato di Moliterno in salsa di pomodoro -
La Locandiera, Bernalda (Mt)

Vino: Aglianico del Vulture doc 2013 – Madonna delle Grazie, Venosa (Pz)

I DOLCI

Semifreddo al Torrone di Cremona – La Crepa, Isola Dovarese (Cr)
Mellis Birra al Miele di Castagno (500 giorni di bottiglia!) - Birrificio BABB, Manerbio (Bs)

Babà al Rum con crema e amarene appassite dei Colli di San Pietro (prodotto dell'Arca Slow Food)–
Lo Stuzzichino, Sant'Agata sui Due Golfi (Na)

Caffè

Sottofondo folkloristico del duo Rouscigneu Sarvaego