



La BRINCA®

Trattoria e Bottega

Via Campo di Ne, 58

16040 – Ne (Genova)

0185 337480

www.labrinca.it labrinca@labrinca.it [f La Brinca](https://www.facebook.com/LaBrinca)

www.premiatetrattorieitaliane.it

Chiuso lunedì. A pranzo aperto sabato, domenica e festivi



Osterie d'Italia 2019 Slow Food



La presentazione in Liguria!

Venerdì 16 Novembre 2018

E' con grandissimo piacere che annunciamo la prossima serata di degustazione alla Brinca.

Da un'idea del mentore Maurizio Stagnitto, **Venerdì 16 Novembre** prossimo ci sarà la presentazione regionale della **Guida Osterie d'Italia 2019 di Slow Food** alla presenza di uno dei due curatori **Eugenio Signoroni**. Una serata tutta Ligure, dove i piatti della Brinca saranno accompagnati da tre piatti di altrettante Osterie della Provincia di Genova appena entrate in Guida:

Vegia Òstàja Da-O Pöulo di Genova Sestri Ponente,

Doi Taggian di Genova Serra Riccò,

Il Castagneto di Castiglione Chiavarese

E i vini in abbinamento sono di tre cantine Liguri da sempre premiate dalla **Guida SlowWine:**

Vis Amoris di Imperia, La Ricolla di Ne, La Felce di Ortonovo

Dalle ore **20,00**

nell'attesa, torta di riso e pan Martin col pesto di mortaio della Brinca
con **Visss 2018** (pigato rifermentato in bottiglia) – Vis Amoris, Imperia (anteprima!)

Ore **20,30**

Tortino di patate, verza, sablé salata alle olive, con baccalà al vapore, olio nuovo, olive e santoreggia –

Il Castagneto, Castiglione Chiavarese

con

Pigato Riviera Ligure di Ponente superiore d.o.c. Sogno 2016 – Vis Amoris, Imperia

Corzetti alla Polceverasca - Doi Taggian, Genova Serra Riccò

con

Liguria di Levante *In Origine* (vermentino+trebbiano+malvasia+albarola) 2017 (anteprima!) –

La Felce, Ortonovo

Ravioli al tocco - Vegia Òstàja Da-O Pöulo, Genova Sestri Ponente

con

Colline del Genovesato Rosso *Tòseò* (ciliegiolo + sangiovese) 2017 – La Ricolla, Ne (anteprima!)

Le tre Cime: vitello, coniglio, faraona – La Brinca, Ne

con

Liguria di Levante Rosso *In Origine* (canaiolo+massaretta+alicante+sangiovese) 2017 – (anteprima!)

La Felce, Ortonovo

Ciài (Torta di Chiavari) – La Brinca, Ne

con

***Sarvegu* Passito Bianco Portofino d.o.c. 2017 (vermentino) – La Ricolla, Ne (anteprima!)**

In omaggio ogni 2 persone una copia della Guida Osterie d'Italia 2019

€ **50,00** a persona

Una piccola quota della serata sarà devoluta all'emergenza abitativa dovuta al crollo del ponte di Genova.