



# La BRINCA®

Trattoria e Bottega

Via Campo di Ne, 58

16040 – Ne (Genova)

0185 337480

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

[www.premiatetrattorieitaliane.it](http://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 Viss 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* (cilieggiolo + 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.