



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

Giovedì 6 Dicembre 2018

Vinix Tour Liguria

La ventesima tappa alla Brinca con la grande Cena di Gala

Dopo aver girato tutte le regioni italiane in compagnia dei produttori del catalogo Vinix per presentare il meccanismo d'acquisto in cordata, la tappa finale di Vinix Tour sarà la cena di gala a "casa" Brinca dove tutto nacque tanti anni fa con la prima edizione di TerroirVino, ricordate? Una grande festa dove i piatti della tradizione ligure saranno abbinati ad una eccellente selezione di vini e prodotti del catalogo Vinix. Presentano i selezionatori di Vinix Filippo Ronco, Virgilio Pronzati, Sergio e Matteo Circella

Dalle ore 20

nell'attesa, assaggi dalla nostra Campagna con
Franciacorta d.o.c.g Brut – Clarabella, Iseo (Bs)

Ore 20,40

Cùniggiu Magro

con

Colli di Luni Vermentino d.o.c. 2015 – La Bettigna, Sarzana (Sp)

Gnocchetti di castagna al pesto di mortaio, *prescinseua* e verdure

con

Trebbiano T 2015 – Francesco Guccione, Monreale (Pa)

Picagge di farina rustica con i funghi e le noci

con

Cesanese di Olevano Romano d.o.c. 2017 – Alberto Giacobbe, Paliano (Fr)

Cinghiale in casseruola *ai gusti*

con

Cannonau di Sardegna d.o.c. Thurcalesu 2016 – Berritta, Dorgali (Nu)

Torta di cioccolato e mandorle

con

Vernaccia di Serrapetrona dolce d.o.c.g. – Colleluce, Serrapetrona (Mc)

Piccola pasticceria con Biscotti I Fortini, Pietrasanta (Lu) e Cioccolato Ciomod, Modica (Rg)
con le Grappe Trentine della Distilleria Paolazzi, Faver (Tn)

€ 50,00 a persona