

i Dolci di Pierangela ,

Come son fatti e i Vini adatti da abbinare
Our desserts made by Pierangela and the wines to be combined

Panera (crema di caffè con latte tradizionale Genovese)..... € 7,00

(Latte, crema di latte, zucchero, gelatina, caffè, uova, liquore al caffè. Per il biscotto farina e burro)

Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine.Gluten-free recipe ☺

Coffee and milk cream traditional dessert of Genoa

Bianco Liquoroso

Torta di Cioccolato e Mandorle..... € 7,00

(Cioccolato fondente, mandorle, burro, uova, zucchero, lievito)

Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine.Gluten-free recipe ☺

Cake of chocolate and almonds

Rosso dolce o Liquoroso

Il Brinchetto, dolce di Pan di Spagna, Crema e Caffè..... € 7,00

(Fatto con uova, zucchero, farina 00, crema di latte, nocciole, caffè, rum)

The Brinchetto, dessert of sponge-cake, cream, nut, coffee and rum.

Bianco Passito o Liquoroso

Biancomangiare con salse di Frutta € 7,00

(Latte, crema di latte, zucchero, gelatina, salse di frutta)

Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine.Gluten-free recipe ☺

Biancomangiare (milk's cream) to the fruits sauces

Rosso dolce o Bianco dolce frizzante

Sacripantina (dalla ricetta tradizionale Genovese)..... € 7,00

(Farina 00 , zucchero, uova, burro, cacao, caffè, Rum, Marsala, Amaretti)

A traditional cake of Genoa

Bianco Passito o Liquoroso

Semifreddo allo Sciroppo delle nostre Rose..... € 7,00

(Semifreddo: uova, crema di latte, zucchero, il nostro sciroppo di rose, rosolio)

Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine.Gluten-free recipe ☺

Our rose syrup's parfait

Rosso dolce

Cobeletto (frolla tradizionale) ripieno di marmellata d'Arance
nostrane con Gelato di Ricotta dell'Aveto..... € 7,00

(Farina 00 , zucchero, burro, uova. Arance, ricotta, latte, crema di latte)

Traditional Genoese cake stuffed of local oranges marmalade with local cheese ice-cream

Bianco Passito o Liquoroso o Bianco dolce frizzante

Il Cioccolato alla nostra maniera con il Cioccolato di Claudio Corallo di SãoTomè Principe € 8,00

(Mandorle, latte, zucchero, uova, burro, pinoli, lievito)

The Chocolate to our way Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine.Gluten-free recipe ☺

Rosso dolce o Liquoroso rosso

Il Tris dei Dolci della Brinca selezionati da Pierangela..... € 8,00

A taste of three desserts selected by Pierangela (Ingredienti da richiedere a voce)

Rosso dolce o Bianco dolce frizzante

i Dolci di Pierangela

Come son fatti e i Vini adatti da abbinare
Our desserts made by Pierangela and the wines to be combined

Torta fredda di Fragole con salsa di Lamponi € 7,00

(Farina 00, zucchero, uova, gelatina, fragole, crema di latte, lamponi)

Cold sponge-cake of strawberries and raspberries sauce

Rosso dolce o Bianco dolce frizzante

Ciliegie cotte nel Vino con Crema Gelato..... € 7,00

(Ciliegie conservate sottovuoto da noi, zucchero, vino. Gelato: latte, uova, zucchero)

Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine. Gluten-free recipe 😊

Cooked cherries in the wine with cream ice-cream

Rosso dolce o Liquoroso rosso

I nostri Gelati: Crema Gelato /o Cioccolato..... € 6,00

(Crema: latte, uova, zucchero. Cioccolato: latte, zucchero, cioccolato fondente)

Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine. Gluten-free recipe 😊

Our ice-creams: cream or chocolate

Dolce liquoroso

**Il Tris dei nostri Sorbetti di Limone, di Menta e Melissa,
e di Ribes Nero dell'Aveto biologico,
al cucchiaino (non liquidi)** € 7,00

(Acqua, zucchero, frutta, farina di soia) Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine. Gluten-free recipe 😊

Our three sherbets (not liquids): Lemon, Mint and Melissa, Black Currant

Spumante Secco: Prosecco / Metodo Classico Italiano

Sorbetto singolo (single sherbet)..... € 6,00

....e i Formaggi

**Il Piatto di Formaggi locali da noi selezionati serviti con
confettura di Cipolla Rossa di Zerli fatta da noi**..... € 14,00

The dish of local Cheeses from us selected served with jam of red onion of Zerli done by us

Bianco Passito o Rosso Riserva

After Dinner Cocktails *ovvero il bere miscelato di Simone*

Cosmo Rose..... € 8,00

miscelato dolce, caratterizzato dal profumo intenso di rose del nostro giardino - vodka, cointreau, succo di limone, sciroppo di rose.

(sweet, characterized by the strong perfume of our garden's roses - vodka, cointreau, lemon juice, rose syrup.)

Farfallo Mule..... € 8,00

un mule che prende il nome dal nostro asino Farfallo, rivisitato, dalla bevuta fresca, rilassante e un po' piccante - vodka, ginger beer, sciroppo di menta di nostra produzione, succo di limone.

(a mule named as our mule Farfallo, revisited, fresh, uplifting and quite spicy - vodka, ginger beer, handmade mint syrup, lemon juice.)

Il Caffè

Caffè Incas Oro Arabica 100% /Decaffeinato / Orzo € 2,00

Cappuccino / Caffè Corretto..... € 3,00

La nostra Tisana d'erbe e fiori di campo € 3,00

** Gli ingredienti indicati sono i principali nella preparazione del piatto e non esclude del tutto la presenza di altri ingredienti usati in minima parte. Per intolleranze o allergie gravi, Vi invitiamo a chiedere maggiori informazioni al personale.*

L'elenco dei piatti che contengono prodotti o sostanze che provocano allergie o intolleranze è esposto nella vetrina all'ingresso

The suitable ingredients are the principals in the preparation of the dish and it don't exclude entirely other ingredients used in least part. For intolerances or serious allergies, we invite You to ask further information to the staff.

The list of dishes that contain products or substances that causes allergies or intolerances is exposed in the window at entrance.