



La BRINCA®

il grande Menù

Trent'anni dopo

Tanti assaggi che raccontano la nostra storia...

The great historical Menu

Cuniggiu Magro

*ovvero il Cappun Magro visto da noi della Campagna
Rabbit with vegetables and Genoese green sauce*

Lattughe ripiene in Brodo

Stuffed lettuce in consommé

Gnocchetti di patate locali al Pesto di mortaio e Verdure

Local potatoes gnocchi with Pesto made in the traditionally, using a pestle and mortar and served with vegetables

Torta Lavagnexe

dal Libro per Cuoco, Anonimo Veneziano del 1300

It is the oldest local dish of which we have news. Plate of the Year 2018 of La Brinca.

Chicken, salt, eggs, lard, bread, cheese, vegetables, aromatic herbs, saffron

Tomaxelle

tradizionali involtini Genovesi di vitella ripieni di carne, erbe aromatiche e funghi

The traditional Genoese roulade veal stuffed with meat, herbs and mushrooms

Formaggi di Valle

A taste of local cheeses

i Dolci!

Our desserts

Caffè

Acqua di Val Graveglia

Un percorso di cinque Vini importanti della cantina della Brinca in abbinamento

€ 70,00 a persona

oppure € 50,00 Vini esclusi drinks not included

SOLO PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

The menu is for all the people of the table

Il Menu degustazione è completo di assaggi di tutti i piatti qui sopra elencati, senza alcuna variazione.

Non verranno fatte riduzioni di prezzo per minori consumazioni del menù degustazione ordinato

