



La BRINCA®

il grande Menù

Trent'anni dopo

Tanti assaggi che raccontano la nostra storia...

The great historical Menu

Il Prebugiun di Ne

An ancient peasants dish made from potatoes, black cabbage and extra virgin olive oil

Cùniggiu Magro

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

Gnocchetti di farina di Castagna al Pesto di mortaio, Prescinseua e Verdure

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

Lattughe ripiene in Brodo

Stuffed lettuce in consommè

Punta di Vitello al forno a legna alle bacche di Ginepro

Brisket of veal cooked in a wood oven with juniper berries

Rose sottozero

Our rose cocktail sorbet

Dolci! Dolci! 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**

