

i Menù Degustazione

I Menu' Degustazione sono esclusivamente per almeno due persone, anche diversi, cioè potete scegliere un Tradizionale e un Magro o un Piccolo, e non possiamo fare variazioni di piatti.

The degustation Menu is only for two or more people, although different, that is, you can choose a Traditional and Vegetarian or Little, and we can not make variations of dishes

Il Tradizionale

The Brinca's traditional degustation menu

Gli Antipasti della nostra Campagna

The hors d'oeuvre of our land

Ravioli di erbe *cu Tuccu*

Ravioli of herbs with an aromatic meat sauce traditional Genoese

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

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

Coppa di Maiale all'Alloro a lentissima cottura

Suckling pork with aromatic herbs

Piccolo assaggio di Formaggi locali

A little taste of local cheeses

Il tris di Dolci della *Brinca* selezionati da Pierangela

A taste of three desserts selected by Pierangela

***€ 37,00 bevande escluse drinks not included**

Il Menù di Magro

The vegetarian menu

Gli Antipasti della nostra Campagna

The hors d'oeuvre of our land

Ravioli di erbe all'Olio Extravergine di Oliva locale

Ravioli of herbs with local extra virgin olive oil

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

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

Budino di Zucca e Ricotta dell'Aveto con Cavolo ripieno e *Sanerau*

Pudding of pumpkin and Val d'Aveto cream cheese, stuffed cabbage and sauerkraut

Piccolo assaggio di Formaggi locali

A little taste of local cheeses

Il tris di Dolci della *Brinca* selezionati da Pierangela

A taste of three desserts selected by Pierangela

***€ 37,00 bevande escluse drinks not included**

Il Piccolo Tradizionale (o di Magro)

The Brinca's little traditional degustation menu

Gli Antipasti della nostra Campagna

The hors d'oeuvre of our land

Ravioli di erbe *cu Tuccu*

Ravioli of herbs with an aromatic meat sauce traditional Genoese

Coppa di Maiale all'Alloro a lentissima cottura

Suckling pork with aromatic herbs

Il tris di Dolci della *Brinca* selezionati da Pierangela

A taste of three desserts selected by Pierangela

***€ 32,00 bevande escluse drinks not included**

*I Menu degustazione sono completi 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

i Menù Degustazione

il Menù Degustazione delle



Il Tradizionale o di Magro

che trovate nella pagina a fianco →
con 4 Vini in abbinamento a bicchiere
selezionati da noi

Bianco, Rosso di medio corpo, Rosso Riserva, Vino Dolce
Euro 50,00 a persona,
escluso acqua e caffè (se per tutto il tavolo sono compresi) *

The Traditional or Vegetarian degustation menu are combined with four different wines ... € 50,00.

* Il Menù con i 4 vini abbinati viene servito preferibilmente per tutto il tavolo.
In questo caso l'acqua e il caffè sono compresi nel prezzo.

If the menu is for all the people of the table, water and coffee included

*Se preferite il Piccolo Menù abbinato ai 4 Vini, costa € 45,00
If you prefer the Little Menu combined with four different wines ...€ 45,00*



Vuoi fare un regalo di sicuro gradimento?

Telefonandoci al 0185 337480 o inviandoci una mail a labrinca@labrinca.it, puoi riservare una cena per due o più persone, per qualsiasi periodo dell'anno vorranno venire, pagando anticipatamente comodamente da casa tramite bonifico: Vi verrà inviato l'invito da omaggiare ai Vostri Ospiti,

che non avrà nessuna scadenza nel tempo.

La Cena o Pranzo più gradito è il

MENU' DEGUSTAZIONE TRADIZIONALE delle PREMIATE TRATTORIE ITALIANE
il ricco menù dei nostri piatti più tradizionali con abbinato quattro Vini importanti, che costa
€ 50,00 a persona.

***VISITATE LA NOSTRA BOTTEGA IN CANTINA!
Visit our cellar/shop downstairs!***