

# 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 Patate locali al Pesto di mortaio, Pomodoro e Mandorle**

Local potatoes gnocchi with Pesto made in the traditionally, using a pestle and mortar, tomato sauce and almonds

**Coniglio al forno ripieno alle Erbe**

Roast rabbit stuffed with 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

**\*€ 38,00 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 Patate locali al Pesto di mortaio, Pomodoro e Mandorle**

Local potatoes gnocchi with Pesto made in the traditionally, using a pestle and mortar, tomato sauce and almonds

**Budino di Verdure e Ricotta dell'Aveto con i nostri Ortaggi**

Pudding of vegetables and Val d'Aveto cream cheese with our vegetables

**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

**\*€ 38,00 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

**Coniglio al forno ripieno alle Erbe**

Roast rabbit stuffed with herbs

**Il tris di Dolci della *Brinca* selezionati da Pierangela**

A taste of three desserts selected by Pierangela

**\*€ 33,00 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 di corpo, 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](mailto: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!***