



La BRINCA[®]

Il Menù degustazione 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

oppure or

Gnocchetti 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



Cima di Faraona ripiena alle Erbe e Castagne

Stuffed roast Guinea fowl with herbs and chestnuts

oppure or

Budino di Zucca nostrana e Ricotta dell'Aveto con le Verdure

Pudding of local pumpkin and Val d'Aveto cream cheese with vegetables



Il tris di Dolci della Brinca selezionati da Pierangela

A taste of three desserts selected by Pierangela

€ 35,00 bevande escluse

drinks not included



PREMIATE
TRATTORIE



ITALIANE

il Menù Degustazione Tradizionale

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 degustation menu are combined with four different wines ... € 50,00.

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.