

Dolci

Come son fatti e i Vini adatti da abbinare
Our desserts and the wines to be combined

- Torta di Chiavari *Ciài*** (da come noi di Ne chiamiamo Chiavari...)
Dalla ricetta di inizio '900 delle Pasticcerie Chiavaresi. *Piatto dell'anno 2019 La Brinca* € 7,00
(Crema di latte, zucchero, uova, farina 00, burro, nocciole Misto Chiavari, Marsala, Rum) 1-4-5-10-14*
'900's cake symbol of Chiavari's bakeries
Bianco Passito o Liquoroso
- Torta di Cioccolato e Mandorle** € 7,00
(Cioccolato fondente, mandorle, burro, uova, zucchero, lievito) 1-4-5*
Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine / Gluten-free recipe 
Chocolate and almond cake
Rosso dolce o Liquoroso
- Il *Brinchetto*, dolce di Pan di Spagna, Crema e Caffè** € 7,00
(Uova, zucchero, farina 00, crema di latte, nocciole, caffè, Rum). 1-4-5-10-14*
The Brinchetto: sponge cake, cream, nut, coffee and Rum.
Bianco Passito o Liquoroso
- Biancomangiare con salse di Frutta** € 7,00
(Latte, crema di latte, zucchero, gelatina, salse di frutta). 4*
Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine / Gluten-free recipe 
Biancomangiare (milk pudding) with fruit dressings
Rosso dolce o Bianco dolce frizzante
- Sacripantina*** (ricetta tradizionale Genovese di fine '800). *Piatto dell'anno 2011 La Brinca* € 7,00
(Farina 00, zucchero, uova, burro, cacao, caffè, Rum, Marsala, Amaretti). 4-5-10-14*
'800's cake symbol of Genova's bakeries
Bianco Passito o Liquoroso
- Panera*** (crema di caffè con latte Genovese di fine '800) *Piatto dell'anno 2015 La Brinca* € 7,00
(Latte, crema di latte, zucchero, gelatina, caffè, uova, liquore al caffè. Per il biscotto farina e burro) 4-5. 10 per bisc.*
Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine / Gluten-free recipe  senza biscotto di guarnizione!
Coffee ice cream and milk cream
Bianco Liquoroso
- Semifreddo allo Sciroppo delle nostre Rose** € 7,00
(Semifreddo: uova, crema di latte, zucchero, il nostro sciroppo di rose, rosolio) 4-5-14*
Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine / Gluten-free recipe 
Our rose syrup' parfait
Rosso dolce
- Cobeletto*** (frolla tradizionale) ripieno di marmellata d'Arance nostrane
con Gelato di Ricotta dell'Aveto € 7,00
(Farina 00, zucchero, burro, uova, arance, ricotta, latte, crema di latte). 4-5-10*
Traditional Genoese shortcrust stuffed with jam of our oranges, served with ricotta ice-cream
Bianco Passito o Liquoroso o Bianco dolce frizzante
- Il Cioccolato alla nostra maniera** con il Cioccolato di Claudio Corallo di São Tomé e Príncipe € 9,00
(Mandorle, latte, zucchero, uova, burro, pinoli, lievito). 1-4-5*
Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine / Gluten-free recipe 
Chocolate degustation
Rosso dolce o Liquoroso rosso


Dolci

Come son fatti e i Vini adatti da abbinare
Our desserts and the wine pairing

Ciliegie cotte nel Vino con Crema Gelato

€ 7,00

(Ciliegie conservate sottovuoto da noi, zucchero, vino. Gelato: latte, uova, zucchero). 4-5-14*

Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine / Gluten-free recipe 

Cherries cooked in wine with ice cream

Rosso dolce o Liquoroso rosso

Mirtilli e Ribes Nero dell'Aveto biologico, nel loro sugo fatti da noi con Sorbetto di Limone

€ 7,00

(Frutta, acqua, zucchero. Sorbetto: acqua, zucchero, limone, farina di soia). 9*

Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine / Gluten-free recipe 

Blueberries and Black Currant in their juice with lemon sherbet

Rosso dolce

I Gelati: Crema Gelato e Cioccolato

€ 7,00

(Crema: latte, uova, zucchero. Cioccolato: latte, zucchero, cioccolato fondente). 4-5*

Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine / Gluten-free recipe 


Our ice-creams: cream or chocolate

Dolce liquoroso

Il Tris dei nostri Sorbetti di Limone, di Arancia e di Ribes Nero dell'Aveto biologico, al cucchiaino (non liquidi)

€ 7,00

(Acqua, zucchero, frutta, farina di soia)

Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine / Gluten-free recipe  9*

Sherbet Trio (non liquid): Lemon, Orange, Black Currant

Spumante Secco


Gelato o Sorbetto singolo (single ice-cream or sherbet)

€ 6,00

...e Formaggi

Formaggi locali da noi selezionati serviti con confettura di Cipolla Rossa di Zerli fatta da noi

€ 14,00

Local cheeses selection served with jam of Zerli red onion  4-14*

Bianco Passito o Rosso Riserva

After Dinner Cocktails

Cosmo Rose

€ 8,00

miscelato dolce, caratterizzato dal profumo intenso di rose del nostro giardino - vodka, cointreau, succo di limone, sciroppo di rose.

(sweet, characterized by the strong perfume of our garden's roses - vodka, cointreau, lemon juice, rose syrup.)

Farfallo Mule

€ 8,00

un mule che prende il nome dal nostro asino Farfallo, rivisitato, dalla bevuta fresca, rilassante e un po' piccante - vodka, ginger beer, sciroppo di menta di nostra produzione, succo di limone.

(a mule named as our mule Farfallo, revisited, fresh, uplifting and quite spicy - vodka, ginger beer, handmade mint syrup, lemon juice.)

Caffè

Caffè Selezione Millennium Incas /Decaffeinato / Orzo Bocchia

€ 2,00

Cappuccino / Caffè Corretto

€ 3,00

La nostra Tisana d'erbe e fiori di campo

€ 3,00

*Gli ingredienti indicati sono i principali nella preparazione del piatto e non esclude del tutto la presenza di altri ingredienti usati in minima parte. Per intolleranze o allergie gravi, Vi invitiamo a chiedere maggiori informazioni al personale.

L'elenco dei piatti che contengono prodotti o sostanze che provocano allergie o intolleranze è esposto nella vetrina all'ingresso.
Alcune preparazioni, per una miglior conservazione, possono essere abbattute a temperatura negativa.

*The following ingredients are the main used in the preparation of the dish and this list does not exclude the occurrence of other ingredients in small amount. For intolerances or serious allergies, we invite You to ask further information to the staff.
The list of dishes that contain products or substances that causes allergies or intolerances is exposed in the window at entrance.
Some preparations, for a best quality, may be raised to a negative temperature.*

LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

1. Frutta a Guscio – Tree nuts 2. Arachidi – Peanuts 3. Lupino – Lupin 4. Latte e prodotti latticini – Milk and milk products 5. Uova – Eggs 6. Pesce – Fish 7. Molluschi – Shellfish 8. Crostacei – Crustaceans 9. Soia – Soya 10. Cereali contenenti glutine – Cereals containing gluten 11. Semi di Sesamo – Sesame Seeds 12. Sedano – Celery 13. Senape – Mustard 14. Anidride Solforosa – Sulphur Dioxide.

Per maggiori informazioni e sicurezza rivolgersi al personale



Alleanza Slow Food dei Cuochi

L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori di cui si riforniscono

www.fondazione Slow Food.it/alleanza



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it/presidi

Nei nostri piatti, a seconda della stagione, utilizziamo i prodotti dei seguenti Presidi

Aglio di Vessalico, Aglio Rosso di Nubia

Fiore Sardo dei Pastori

Gallo Nero della Val di Vara, Carne di Razza Bovina Cabannina

Carne di Razza Piemontese, Sale Marino di Trapani, Sciroppo di Rose



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.

www.fondazione Slow Food.it/arca

Nei nostri piatti, a seconda della stagione, utilizziamo i prodotti dell'Arca del Gusto

Cavolo Broccolo Lavagnino, Cavolo Gaggera

Cipolla Rossa Genovese o di Zerli, Cipolla Ramata di Montoro

Croxetto, Fagiolane della Val Borbera

Mela Boccone del Prete, Mela Carla, Mela Limonina, Susina Bun Buccun

Melanzanina Genovese

Nocciole Del Rosso, Dall'Orto e Tapparona (Misto Chiavari)

Patata Quarantina Bianca Genovese

Prescinseua, Radice di Chiavari

...e tutti I Vini dei Presidi e dell'Arca del Gusto...