


- 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, Amaretti, 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). 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*
- Torta soffice di Castagne con il suo Gelato** € 7,00  
 (Farina 00, zucchero, olio, uova, lievito, purea di castagne, latte, liquore di castagne)  
*Cake of chestnuts and chestnut ice-cream*  
*Bianco Passito o Liquoroso o Bianco dolce frizzante*
- Il Cioccolato alla nostra maniera** con il Cioccolato di Claudio Corallo di SãoTomè e Principe € 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*

## 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*

## 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 

*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 € 15,00

*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