


Alla Carta


Coperto: pane e servizi € 2,00
Service charge (bread included)

Antipasti tradizionali dell'Entroterra del Tigullio *Traditional Appetizers*


Antipasti della nostra Campagna € 14,00
ovvero il piatto con Prebugiun di Ne, Raviolo alla brace, Raviolo fritto, Baciocca di patate Quarantina Bianca Genovese, Foglia di Borragine frita, Panella, PanMartin, Frisciulla al Pesto e gli altri.
(Patate, cavoli, olio e.v.o., aglio, burro, **farina 0 e 00**, sale, ricotta, **formaggi, pinoli**, uvetta, bietole, borraggine, farina di ceci, farina di castagne, **noci**, salume, verdure, basilico, **uova, burro, vino**) 1-4-5-10-12-14*
Appetizers of our land

Prebugiun di Ne € 12,00
(Patate, cavoli, sale, olio e.v.o. e aglio)
Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine / Gluten-free recipe 
An ancient rural dish made with local potatoes, black cabbage and extra virgin olive oil

Salumi selezionati da noi con assaggio di **Giardiniera** di nostra produzione € 15,00
(Salumi vari con spezie. Verdure miste, **sedano, aceto**, olio e.v.o., sale, zucchero) 12-14*
Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine / Gluten-free recipe 
Selection of cured meats with our pickled vegetables

u Brandacujun € 15,00
Piatto storico del Ponente Ligure, fatto a Levante. Piatto dell'Anno 2020 La Brinca
(**Baccalà**, patate locali, prezzemolo, olio e.v.o., **pinoli**, olive, aglio, sale) 1-6*
Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine / Gluten-free recipe 
Traditional west Ligurian dish based on cod, local potatoes, garlic, olive oil, parsley, pine nut and Ligurian olives.

Cuniggiu Magro € 15,00
ovvero il *Cappun Magro* visto da noi della Campagna. Piatto dell'Anno 2012 La Brinca
Coniglio in porchetta alle erbe aromatiche, salsa verde Genovese, focaccia tostata e verdure a vapore
(**uova, pinoli, farina 0, latte, sedano, acciuga**, verdure, prezzemolo, olio e.v.o., **aceto**) 1-4-5-6-10-12-14*
Rabbit stuffed with bacon and herbs, Genoese green sauce, steamed vegetables

La nostra Giardiniera € 10,00
(Verdure miste, **sedano, aceto**, olio e.v. oliva, sale, zucchero) 12 -14*
Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine / Gluten-free recipe 
Our pickled vegetables

Testaieu o Frisciulla al Pesto di mortaio € 5,00
Piatto simbolo della Val Graveglia, fatti di farina rustica integrale
(**farina di grani antichi integrale**, sale, olio e.v.o, basilico, aglio, **formaggi, pinoli**) 1-4-10*
A traditional Val Graveglia dish made of rustic flour and water, dressed with mortar pesto
al pezzo

Alla Carta le porzioni ridotte o mezze saranno scontate di € 2,00
Smaller portions will be discounted of € 2.00

Il nostro Pesto al mortaio è fatto con



La Pasta, impastata e fatta a mano

Our handmade Pasta

Ravioli di Erbette *cu Tuccu* di Cabannina  € 14,00

(tradizionale sugo Genovese di carne di Cabannina, Presidio Slow Food della Val d'Aveto)
(farina 0 e 00, sale, olio e.v.o., noce moscata, uova, verdure, formaggi, vino, erbe aromatiche. Per il sugo: carne di vitellone, pomodoro, aglio, verdure, sedano, erbe aromatiche) 1-5-10-12-14*

Ravioli stuffed with herbs dressed with Tuccu meat sauce

Gnocchetti di Castagna al Pesto di mortaio, € 14,00

***Prescinseua* e Verdure**

(Farina di castagne e farina 0, basilico, sale, olio e.v.o, aglio, formaggi, pinoli, prescinseua (formaggio fresco acidificato), verdure, vino) 1-4-10-14*

Chestnut gnocchi with mortar Pesto, fresh cheese and vegetables

***Corzetti* (o *Croxetti*) di farina rustica** € 14,00
con i Funghi e le Noci al nero di Trombette

Piatto dell'Anno 2013 La Brinca

(per la pasta stampata farina 0 e integrale, sale, olio e.v.o., uova, vino. Funghi misti, verdure, sedano, erbe aromatiche, aglio, olio e.v.o., noci, funghi trombette nere secchi) 1-5-10-12-14*

Corzetti pasta with mushrooms, walnuts and dried black mushroom

Ravioloni di Erbette e *Sarazzu* con salsa di Nocciole € 14,00

Misto Chiavari 

Piatto dell'Anno 2010 La Brinca

(farina 00 e 0, sale, olio e.v.o., uova, verdure, formaggio, Sarazzu (ricotta stagionata dell'Aveto), erbe aromatiche, vino, noce moscata. Nocciole locali, latte, erbe aromatiche, aglio) 1-4-5-10-14*

Ravioli of herbs and Sarazzu (local seasoned ricotta) with local hazelnut sauce


Minestrone alla Genovese € 14,00

con Taglierini fatti a mano (*Taggiæn*)

(farina 0, sale, uova, olio e.v.o, basilico, aglio, formaggi, pinoli, sedano, verdure) 1-4-5-10-12-14*

Genoese minestrone with handmade taglierini

Lattughe ripiene in Brodo € 15,00

Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine / Gluten-free recipe  4-5-12-14*

(foglie di lattuga, sale, olio, uova, carne di vitello, erbe aromatiche, verdure, sedano, aglio, formaggio, brodo di carne, vino)

Stuffed lettuce in consommé


Alla Carta le porzioni ridotte o mezze saranno scontate di € 2,00


Smaller portions will be discounted of € 2.00


Secondi Piatti main courses

Torta Lavagnexe dal *Libro per Cuoco*, Anonimo Veneziano del 1300. € 16,00
E' il piatto locale più antico di cui si ha notizia. Piatto dell'Anno 2018 della Brinca
(pollastro, sale, **uova**, lardo, **pane**, **formaggio**, verdure, erbe aromatiche, zafferano) 4-6-10*
It is the oldest local dish of which we have news.
Chicken, salt, eggs, lard, bread, cheese, vegetables, aromatic herbs, saffron.

Coniglio al forno ripieno alle Erbe € 16,00
(coniglio disossato, sale, olio e.v.o., uova, pancetta, pane, formaggio, verdure, erbe arom., aglio, vino) 4-5-10-14*
Roast rabbit stuffed with herbs

Tomaxelle € 16,00
tradizionali involtini Genovesi di vitella ripieni di carne, erbe aromatiche e funghi
Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine / Gluten-free recipe 
(sale, olio e.v.o., **uova**, carne di vitello, erbe aromatiche, verdure, **sedano**, aglio, **formaggio**, pomodoro, cipolle, funghi, **vino**)
The traditional Genoese veal roll stuffed with meat, herbs and mushrooms. 5-12-14*

Punta di Vitello al forno a legna alle bacche di Ginepro € 17,00
Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine / Gluten-free recipe 
(costato e pancia di vitello, marinatura in **vino** e limone, spezie, **sedano**, aglio, erbe ar., bacche di ginepro) 12-14*
Brisket of veal cooked in wood oven with juniper berries

Cinghiale in casseruola ai gusti alla Ligure € 17,00
Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine / Gluten-free recipe 
(cinghiale, erbe aromatiche, aglio, spezie, **vino**, olio e.v.o., limone, sale, pepe, verdure, **sedano**) 12-14
Wild boar casserole

Fritto misto alla Genovese € 18,00
ovvero Latte Brusco e Dolce, *Crocchino* Chiavarese nell'ostia (*Négie*), Stecco Genovese, Stecco nell'ostia con prosciutto di Castiglione Chiavarese e formaggio Cabanin, Coniglio, Cima fritta, Verdure fritte
(**farina 0 e 00**, olio, **latte**, burro, erbe arom., carne, verdure miste, **sedano**, **formaggio**, **uova**, **vino**) 4-5-10-12-14*
The traditional Genoese fritto misto

Il Magro Vegetarian

Budino di Verdure nostrane, € 16,00
Prescinseua e Ricotta dell'Aveto
(**farina 0 e 00**, verdure, **latte**, **uova**, sale, olio e.v.o., **burro**, aglio, **ricotta**, **formaggi**, erbe aromatiche, verdure miste).4-5
Pudding of local pumpkin and local fresh cheeses

Formaggi Locali Local Cheeses

Formaggi locali selezionati da noi serviti con
Confettura di Cipolla Rossa di Zerli (o Genovese) fatta da noi € 15,00
Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine / Gluten-free recipe  4-14*
Selection of local cheeses with our homemade jam of red onions from Zerli

Alla Carta le porzioni ridotte o mezze saranno scontate di € 2,00
Smaller portions will be discounted of € 2.00

*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.

In neretto sul menù gli ingredienti con allergeni.

Per maggiori informazioni e sicurezza rivolgersi al personale



Slow Food®

Alleanza dei Cuochi

L'Alleanza è una rete di cuochi di tutto il mondo che condividono e diffondono la filosofia di Slow Food impegnandosi a:

- cucinare materie prime locali e di qualità, prodotte da agricoltori, pastori, pescatori, norcini, fornai e artigiani che preservano la biodiversità e i saperi tradizionali.
- valorizzare le produzioni locali sostenibili e virtuose, a partire dai Presidi Slow Food, dall'Arca del Gusto, dalle Comunità Slow Food
 - dare visibilità, dignità e giusto valore ai produttori e al loro lavoro
 - ridurre l'impatto ambientale della propria attività e lo spreco alimentare

Per raggiungere questi obiettivi i cuochi dell'Alleanza hanno stretto un patto con i piccoli produttori. Insieme, vogliono promuovere prodotti buoni, puliti e giusti e salvare la biodiversità

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

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 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.

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

Cavolo Broccolo Lavagnino, Cavolo Gaggeretta

Cipolla Rossa Genovese o di Zerli, Cipolla Ramata di Montoro

Crozzetto o Corzetto, Fagiolane di Torza, Carne di Razza Bovina Cabannina,

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

Melanzanina Genovese, Nocchie 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...