



La Brinca



Trattoria e Bottega

Via Campo di Ne, 58

16040 – Ne (Genova)

0185 337480

www.labrinca.it labrinca@labrinca.it  

Chiuso lunedì. A pranzo aperto sabato, domenica e festivi

La Brinca, soprannome al femminile di *Texinin* (Teresina) dei *Brinche*, visse e lasciò il nome a questa casa colonica a metà dell'800.

Dal 1987 è trattoria e “caneva con fundego da vin”, cioè osteria con bottega e cantina come si usava dire allora...

Brinca, Brincu, Briccu, nell'antica etimologia Ligure significa “luogo scosceso, ripido”, ripide e dure come le nostre Terre...

Trattoria La Brinca owes its name to the nickname of *Texinin dei Brinche*, a woman who lived in this agricultural house during the 19th century.

Since 1987 La Brinca is Trattoria and “*Caneva con fundego da vin*”, that is inn with shop and wine cellar, as they used to say at that time.

Brinca, Brincu, Briccu, in the ancient Ligurian etymology means “steep place”, steep and hard as our land.

il Menù



www.premiatetrattorieitaliane.it

Un gruppo di Trattorie premiate dal tempo, dalla storia e dalla clientela.

La Trattoria Tradizionale è luogo di cultura e salvaguardia del proprio territorio: lavoriamo e valorizziamo i prodotti locali, gli usi e i costumi delle tante piccole “Patrie” che fanno grande l'Italia a tavola.

Riteniamo che la Trattoria Tradizionale rappresenti il cuore della Cucina Italiana:

ogni famiglia, ogni straniero che viene in Italia conosce e vuole i piatti che da sempre contraddistinguono i nostri paesi.

Noi li proponiamo nella maniera più autentica, preparati con i migliori ingredienti delle nostre terre e consapevoli che anche questo possa contribuire a salvarle.



Slow Food®

Alleanza dei Cuochi

il Grande Menù

Tanti assaggi che raccontano la nostra storia

The Great Historical Menu

Le Grand Menu Historique

Un percorso di 7 portate
con tutti i piatti che in più di trent'anni
hanno raccontato le nostre terre,
abbinato a 5 Vini importanti della nostra Cantina

*A menu of 7 courses
which represent our land,
paired with 5 important wines from our cellar*

*Un menu de 7 plats
avec tous les plats depuis plus de trente ans
ils ont dit notre terre,
combiné avec 5 vins importants de notre cave*

€ 75,00 a persona

Each

Par personne

oppure € 55,00 Vini Esclusi

Wines not included

Vins non inclus

IL GRANDE MENU' E'
SOLO PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

The GREAT HISTORICAL MENU is intended for all the table members

Le GRAND MENU HISTORIQUE uniquement pour toutes les composantes de la table



Il Menù degustazione Tradizionale

La Brinca's Traditional tasting menu

Antipasti della nostra Campagna

Appetizers of our land

Gnocchetti di Castagna al Pesto di mortaio, *Prescinseua* e Verdure

Chestnut gnocchi with mortar Pesto, fresh cheese and vegetables

oppure or

Ravioli di erbe *cu Tuccu* di Cabannina 🍷

Ravioli stuffed with herbs dressed with *Tuccu* meat sauce

Cima di Faraona ripiena alle erbe e castagne

Roast Guinea fowl stuffed with herbs and chestnuts

oppure or

Budino di Verdure nostrane, *Prescinseua* e Ricotta dell'Aveto

Pudding of local vegetables and local fresh cheeses

Il Brinchetto

Brinchetto cake

oppure or

Sorbetto di Frutta fatto da noi

Our fruit sherbet

oppure or

Assaggio di 3 Formaggi locali

Selection of 3 local cheeses

€ 40,00 bevande escluse

drinks not included



PREMIATE
TRATTORIE



ITALIANE

il Menù Degustazione Tradizionale
con 3 Vini locali in abbinamento a bicchiere
Bianco, Rosso, Vino Dolce

Euro 50,00 a persona,

escluso acqua e caffè (se per tutto il tavolo sono compresi)

Wine pairing (3 different local wines): € 50,00

TAVOLEDOC L'ANIMA E IL GUSTO DELLA LIGURIA

il Menù Degustazione Tradizionale

con 4 Vini in abbinamento a bicchiere selezionati da *Matteo*

Euro 60,00 a persona,

escluso acqua e caffè (se per tutto il tavolo sono compresi)

Wine pairing by Matteo (4 different wines): € 60,00

Alla Carta

Coperto: pane e servizi

€ 3,00

Service charge (bread included)

Antipasti tradizionali

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**, 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

Cabannina sotto sale

€ 16,00

(carne di razza Cabannina maturata sotto sale e erbe aromatiche. Verdure di guarnizione). Piatto dell'Anno 2021

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


Cabannina local meat in salt

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.

Cùniggiu 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**, **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

Testaiou o Frisciulla al Pesto di mortaio

€ 6,00

Piatto simbolo della Val Graveglia, fatti di farina rustica integrale

al pezzo

(**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

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**, 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**, 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*

€ 14,00

con salsa di Nocciole Misto Chiavari

Piatto dell'Anno 2010 La Brinca

(**farina**, 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) dressed with local hazelnut sauce

Minestrone alla Genovese

€ 14,00

con Taglierini fatti a mano (*Taggiæn*)

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

Genoese soup with handmade taglierini

Lattughe ripiene in Brodo

€ 15,00

(foglie di lattuga, sale, olio, **uova**, carne di vitello, erbe aromatiche, verdure, **sedano**, aglio, **formaggio**, brodo di carne, **vino**) 4-5-12-14*

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

Stuffed lettuce in consommé

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 informations: saffron, cheese and chicken pie

Tomaxelle € 16,00

tradizionali involtini Genovesi di vitella ripieni di carne, erbe aromatiche e funghi

(sale, olio e.v.o., **uova**, carne di vitello, erbe aromatiche, verdure, **sedano**, aglio, **formaggio**, pomodoro, cipolle, funghi, **vino**) 5-12-14*

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

The traditional Genoese veal roll stuffed with meat, herbs and mushrooms.

Punta di Vitello al forno a legna alle bacche di Ginepro € 17,00


(costato e pancia di vitello, marinatura in **vino** e limone, spezie, **sedano**, aglio, erbe ar., bacche di ginepro) 12-14*

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

Brisket of veal cooked in wood oven with juniper berries

Coppa di Maialetto all'Alloro a lentissima cottura € 16,00

(maiale, sale, erbe aromatiche, olio e.v.o., cipolle) 14

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

Suckling pork with aromatic herbs

Cinghiale in casseruola ai gusti alla Ligure € 17,00

(cinghiale, erbe aromatiche, aglio, spezie, **vino**, olio e.v.o., limone, sale, pepe, verdure, **sedano**) 12-14

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

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, Verdure fritte

(**farina**, 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, Prescinseua e Ricotta dell'Aveto € 16,00

(**farina**, verdure, **latte**, **uova**, sale, olio e.v.o., **burro**, aglio, **ricotta**, **formaggi**, erbe aromatiche, verdure miste) 4-5*

Pudding of vegetables and local fresh cheese

Formaggi Locali *Local Cheese*

Formaggi locali selezionati da noi serviti con la nostra Confettura di Cipolla Rossa di Zerli (o Genovese) € 15,00

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

Selection of local cheese 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

I Dolci

Desserts

Il *Brinchetto* : dolce di Pan di Spagna, Crema e Nocciole nocciole misto chiavari € 8,00


(**uova**, zucchero, **farina**, **crema di latte**, **nocciole** Misto Chiavari, caffè, Rum) 1-4-5-10*

Brinchetto: sponge cake, cream, nut, coffee and Rum.

Vino dolce consigliato in abbinamento: bianco passito o liquoroso

Torta di Cioccolato e Mandorle € 8,00

(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

Vino dolce consigliato in abbinamento: rosso dolce o liquoroso

Torta di Chiavari *Ciai* (come noi di Ne chiamiamo Chiavari) nocciole misto chiavari € 8,00

Dalla ricetta di inizio '900 delle Pasticcerie Chiavaresi. Piatto dell'anno 2019 La Brinca

(**crema di latte**, zucchero, **uova**, **farina**, **burro**, **nocciole** Misto Chiavari, **Amaretti**, **Marsala**, Rum) 1-4-5-10-14*

900's cake symbol of Chiavari's bakeries

Vino dolce consigliato in abbinamento: bianco passito o liquoroso

Sacripantina € 8,00

Ricetta tradizionale Genovese di fine '800. Piatto dell'anno 2011 La Brinca

(**farina**, zucchero, **uova**, **burro**, cacao, caffè, Rum, **Marsala**). 4-5-10-14*

800's cake symbol of Genova's bakeries

Vino dolce consigliato in abbinamento: bianco passito o liquoroso

Torta soffice di Castagne con il suo Gelato € 8,00

(**farina**, zucchero, olio, **uova**, lievito, purea di castagne, **latte**, liquore di castagne) 4-5-10*

Chestnut cake and its ice-cream

Vino dolce consigliato in abbinamento: bianco passito o liquoroso

Biancomangiare con salse di Frutta € 8,00

(**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

Vino dolce consigliato in abbinamento: rosso dolce o bianco dolce frizzante

Panera € 8,00

Crema di caffè con latte Genovese di fine '800. Piatto dell'anno 2015 La Brinca

(**latte**, **crema di latte**, zucchero, gelatina, caffè, **uova**, liquore al caffè. Per il biscotto **farina** e **burro**) 4-5. 10 per bise.*

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

Coffee ice cream and milk cream

Vino dolce consigliato in abbinamento: bianco liquoroso

Cobeletto ripieno di marmellata d'Arance nostrane con Gelato di Ricotta dell'Aveto € 8,00


(**Farina**, zucchero, **burro**, **uova** arance, ricotta, **latte**, crema di latte). 4-5-10*

Traditional Genoese shortbread stuffed with oranges jam, served with ricotta ice-cream

Vino dolce consigliato in abbinamento: rosso dolce

Ciliegie cotte nel Vino con Crema Gelato € 8,00

(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

Vino dolce consigliato in abbinamento: rosso dolce o liquoroso

Il Tris dei nostri Sorbetti di Limone, di Uva Fragola € 8,00

e di Ribes Nero biologico della Val d'Aveto al cucchiaino (non liquidi)

(acqua, zucchero, frutta, farina di **soia**) 9*

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

Sherbet Trio (non liquid): Lemon, Grape, Blackcurrant

Vino dolce consigliato in abbinamento: spumante secco

Gelato o Sorbetto singolo € 7,00

Single ice-cream or sherbet

Vini per il Dolce a bicchiere

Moscato	<i>dolce, frizzante</i>		€ 6,00
Passito	<i>bianco o rosso</i>	secondo tipo	€ 7/10,00
Sauternes	<i>dolce, muffato, Francia</i>		€ 8,00
Madeira	<i>bianco liquoroso, Portogallo</i>		€ 7,00
Sherry	<i>bianco liquoroso, Spagna</i>		€ 7,00
Porto	<i>rosso liquoroso, Portogallo</i>		€ 7,00
Prosecco			€ 6,00
Spumante Metodo Classico			€ 7,00
Champagne			€ 15,00

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, fresh, uplifting and quite spicy - vodka, ginger beer, handmade mint syrup, lemon

Caffè

Caffè Selezione Millennium Incas € 2,00

Decaffeinato / Orzo Bocchia € 2,00

La nostra Tisana d'erbe e fiori di campo € 4,00

*Gli ingredienti indicati sono i principali nella preparazione del piatto e non escludono 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

Aglione di Vessalico, Aglione 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 Gaggera

Cipolla Rossa Genovese o di Zerli, Cipolla Ramata di Montoro

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

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...