

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 La Brinca è Trattoria e "Caneva con fùndego da vin" ossia "Osteria con bottega e cantina" come si usava dire allora.

Brinca, Brincu, Briccu, nell'antica etimologia Ligure significa "luogo scosceso, ripido", come ripide e dure sono 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 fùndego 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.



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 dei tanti piccoli paesi che fanno grande l'Italia a tavola. Riteniamo che la Trattoria Tradizionale rappresenti **il cuore della Cucina Italiana.**

Ogni persona che viene in Italia vuole conoscere i piatti che da sempre ci contraddistinguono: noi li proponiamo nella maniera più autentica, preparati con i migliori ingredienti delle nostre terre e consapevoli che anche questo possa contribuire a salvarle.

L'**Alleanza Cuochi** è una rete mondiale in cui si condivide e diffonde 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.**

Il Grande Menu

The Great Historical Menu

Tanti assaggi che raccontano la nostra storia
Our historical courses

dal 1987

35°

anniversario

Un percorso di 7 portate studiato da Simone con i piatti
che in tanti anni hanno raccontato le nostre terre,
abbinato a 5 calici della nostra cantina selezionati da Matteo

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

€ 90

Vini e bevande inclusi | *Wines and drinks included*

€ 60

Vini e bevande esclusi | *Wines and drinks not included*

Il Grande Menù si intende per tutti i componenti del tavolo
Great Historical Menu is intended for all the table members

Trattoria e Bottega

La BRINCA

Famiglia Circella

Il Menù Tradizionale

La Brinca's traditional tasting menu



Prebugiun di Ne

Prebugiun of potatoes and cabbage

Testaieu al Pesto di mortaio

Testaieu with mortar Pesto

Ravioli di erbette cu tuccu di Cabannina

Ravioli stuffed with herbs dressed with tuccu meat sauce

Cima di vitello ripiena al forno alla maniera levantina

Stuffed roast veal

Brinchetto

Brinchetto cake

€ 45

Bevande escluse | *Drinks not included*



ABBINAMENTO VINI

Il percorso dei vini liguri con 4 calici
Wine pairing (4 different ligurian wines)

€ 20 a persona | *per person*

Acqua e caffè sono compresi se scelto da tutto il tavolo.
Il percorso dei vini liguri in questa formula è proposto solo su questo menù.
Non è possibile effettuare variazioni alle portate.
*Water and coffee included if chosen by all the table members.
Wine pairing only for this menù. The courses are not changeable.*

Trattoria e Bottega

La Brinca

Famiglia Circella

Antipasti tradizionali

Traditional Appetizers

Antipasti della nostra campagna

€ 16,00

ovvero il piatto con Prebugiun di Ne, raviolo alla brace, raviolo fritto, Baciocca di patate Quarantina Bianca Genovese, foglia di borragine frita, Frisciulla al Pesto e gli altri.

Appetizers of our land

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

Salumi selezionati con la nostra Giardiniera

€ 16,00

Selection of cured meats with our pickled vegetables

(salumi vari con spezie. Giardiniera: verdure miste, sedano, aceto, olio e.v.o., sale, zucchero) 12-14*

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

Bianco e Nero

€ 15,00

corata di agnello con focaccia di lievito madre tostata, verdure e cipolla.

Lamb guts served with sourdough focaccia, vegetables and onion

(interiora di agnello, burro, erbe aromatiche, lievito madre, farina, zucchero, acciuga, aglio, cipolle, vino) 4-6-10-14*

u Brandacujun

€ 16,00

piatto storico del Ponente Ligure

Traditional west Ligurian dish based on cod, local potatoes, garlic, olive oil, parsley, pine nut and Ligurian olives

(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*

Cùniggiu Magro

€ 15,00

ovvero il Cappun Magro visto da noi della campagna: coniglio in porchetta alle erbe aromatiche, salsa verde Genovese, focaccia tostata e verdure a vapore

Rabbit stuffed with bacon and herbs, Genoese parsley sauce, steamed vegetables

(uova, pinoli, farina, latte, sedano, acciuga, verdure, prezzemolo, olio e.v.o., aceto) 1-4-5-6-10-12-14*

Testaieu o Frisciulla al Pesto di mortaio

€ 6,00

Piatto simbolo della Val Graveglia, fatti di farina rustica integrale

al pezzo

A traditional Val Graveglia dish made of rustic flour dressed with mortar pesto

(farina di grani antichi integrale, sale, olio e.v.o, basilico, aglio, formaggi, pinoli) 1-4-10* 

Trattoria e Bottega

La BRINCA

Famiglia Circella

Primi Piatti

La nostra pasta è rigorosamente fatta a mano
First Courses with handmade pasta

Ravioli di erbe *cu tuccu* di Cabannina  € 15,00

tradizionale sugo Genovese di carne di Cabannina, Presidio Slow Food della Val d'Aveto


Ravioli stuffed with herbs dressed with Tuccu meat sauce

(Pasta: **farina**, sale, olio e.v.o., noce moscata, **uova**, verdure, **formaggi**, vino, aglio, erbe aromatiche.

Sugo: carne di vitellone, pomodoro, aglio, verdure, sedano, erbe aromatiche) 5-10-12-14*

Gnocchetti di castagna al Pesto di mortaio , € 15,00
Prescinseua e verdure

Chestnut gnocchi with mortar Pesto, fresh cheese and vegetables

(Pasta: **farina**, farina di castagne, sale. Pesto: basilico, sale, olio e.v.o., aglio, **pinoli**, **formaggi**, verdure) 1-4-10* 

Gasse Genovesi di grano Saragolla coltivato in Liguria € 15,00
al Pesto di mortaio 

Genoese Gasse of Saragolla wheat grown in Liguria dressed with mortar pesto

(Pasta: **farina di grano Saragolla**, sale. Pesto: basilico, sale, olio e.v.o., aglio, **pinoli**, **formaggi**, verdure) 1-4-10* 

Ravioloni di erbe e *Sarazzu* € 15,00
con salsa di nocciole Misto Chiavari 

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

(Pasta: **farina**, sale, olio e.v.o., **uova**, verdure, **formaggi**, erbe aromatiche, aglio, noce moscata, **vino**.

Salsa: **nocciole** locali, **latte**, **farina**, erbe aromatiche, aglio) 1-4-5-10-14* 

Minestrone alla Genovese  **con taglierini (*Taggiaen*)** € 15,00

Genoese soup with taglierini

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

Corzetti (o *Croxetti*) di farina rustica € 15,00
con i funghi e le noci al nero di Trombette

Corzetti pasta with mushrooms, walnuts and dried black mushroom

(Pasta: **farina** e **farina integrale**, sale, olio e.v.o., **uova**, **vino**.

Sugo: funghi misti, verdure, **sedano**, erbe aromatiche, aglio, olio e.v.o., **noci**) 1-5-10-12-14* 

Lattughe ripiene in brodo € 16,00

Stuffed lettuce in consommè

(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*

Trattoria e Bottega

La BRINCA

Famiglia Circella

Secondi Piatti

Main Courses

Cabannina 🌿 sotto sale € 18,00

Cabannina local meat in salt

(carne di razza Cabannina maturata sotto sale, erbe aromatiche e aglio. Verdure di guarnizione)

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

Coniglio ripieno alle erbe € 18,00

Roast rabbit stuffed with herbs

(coniglio disossato, sale, olio e.v.o., uova, pane, formaggio, verdure, erbe aromatiche, aglio, vino) 4-5-10-14*

Tomaxelle € 18,00

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

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

(sale, olio e.v.o., uova, carne di vitello, erbe aromatiche, sedano, aglio, formaggio, pomodoro, cipolle, funghi, vino) 4-5-12-14*

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

Punta di vitello al forno a legna alle bacche di ginepro € 20,00

Brisket of veal cooked in wood oven with juniper berries

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

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

Cinghiale in casseruola ai gusti alla Ligure € 20,00

Wild boar casserole

(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*

Fritto misto alla Genovese € 20,00

ovvero latte brusco e dolce, *crocchino* chiavarese nell'ostia (*Nêgie*), stecco genovese, stecco nell'ostia con prosciutto di Castiglione Chiavarese e formaggio Cabanin, coniglio, cima, verdure fritte.

The traditional Genoese fritto misto

(farina, olio, latte, burro, formaggio, erbe aromatiche, carne, verdure miste, sedano, aglio, uova, vino) 4-5-10-12-14*

Il Magro | Budino di verdure dell'orto e ricotta dell'Aveto € 17,00

Pudding of vegetables and local fresh cheese

(farina, verdure, latte, uova, burro, formaggi, erbe aromatiche, frutta, spezie, aceto, aglio) 4-5-10* 🌿

**Formaggi locali selezionati da noi
serviti con la nostra confettura di cipolla rossa di Zerli** € 15,00

Selection of local cheese with our homemade jam of red onions from Zerli

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

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

Smaller portions will be discounted of € 2

Coperto: pane e servizio € 3 | *Service charge (bread included) € 3*

Trattoria e Bottega

La Brinca

Famiglia Circella

Dolci

Desserts

Torta di Chiavari "*Ciài*" nocciole misto chiavari € 8,00

Ciài: come noi di Ne chiamiamo Chiavari. Dalla ricetta di inizio '900 delle Pasticcerie Chiavaresi.

900's cake symbol of Chiavari's bakeries

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

Vino dolce consigliato in abbinamento: bianco passito o liquoroso

Sacripantina € 8,00

Ricetta tradizionale Genovese di fine '800.

800's cake symbol of Genova's bakeries

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

Vino dolce consigliato in abbinamento: bianco passito o liquoroso

Torta di cioccolato e mandorle € 8,00

Chocolate and almond cake

(cioccolato fondente, mandorle, burro, uova, zucchero, lievito) 1-4-5 *

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

Vino dolce consigliato in abbinamento: rosso dolce o liquoroso

Cobeletto ripieno di marmellata d'arance nostrane con gelato di ricotta dell'Aveto € 8,00

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

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

Vino dolce consigliato in abbinamento: rosso dolce

Biancomangiare con frutta candita ghiacciata di Romanengo 1780, Genova € 9,00

Biancomangiare (milk pudding) with crystallized fruit of Romanengo 1780, Genova

(latte, crema di latte, zucchero, gelatina, frutta) 4 *

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

Vino dolce consigliato in abbinamento: rosso dolce o liquoroso

Pànera € 8,00

Semifreddo a base di panna e caffè, tradizionale genovese di fine '800

Coffee ice cream and milk cream

(latte, crema di latte, zucchero, gelatina, caffè, uova, liquore al caffè) 4-5 *

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

Vino dolce consigliato in abbinamento: bianco liquoroso

Semifreddo allo sciroppo delle nostre rose € 8,00

Parfait with our rose syrup

(uova, crema di latte, zucchero, sciroppo di rose, Rosolio) 4-5 *

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

Vino dolce consigliato in abbinamento: rosso dolce

Trattoria e Bottega

La Brinca

Famiglia Circella

Gelati

Ice cream

Tris dei nostri sorbetti di limone, di arancio e uva fragola al cucchiaino (non liquidi) € 8,00

Sherbet trio (non liquid): lemon, orange, grape

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

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

Vino dolce consigliato in abbinamento: spumante secco

Il Paciugo

Coppa gelato con creme, sorbetti e frutta.

Paciugo ice cream

(latte, crema di latte, uova, zucchero, frutta) 4-5 *

Vino dolce consigliato in abbinamento: bianco passito o liquoroso

Vini per il Dolce a bicchiere
Chiedete la nostra Carta dei Vini e Distillati
per accompagnare la conclusione della Vostra cena

After Dinner Cocktails

Cosmo Rose € 9,00

miscelato dolce, caratterizzato dal profumo intenso di rose del nostro giardino

vodka, cointreau, succo di limone, sciroppo di rose

Gin Tonic € 10,00

classico intramontabile per un dopocena fresco e digestivo

gin (a scelta tra la nostra selezione), tonic water Fever Tree

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 Fever Tree, sciroppo di menta di nostra produzione, succo di limone

Caffè

Caffè *Selezione Millennium Incas* € 2,00

Decaffeinato / Orzo *Bocchia* € 2,00

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

Trattoria e Bottega

La Brinca

Famiglia Circella

I Piatti dell'Anno

Dishes of the year

Dal 2010 abbiamo deciso di creare, reinventare o
riproporre un piatto nuovo tutti gli anni

*Since 2010 we decided to create, reinvent or
propose again a new dish every year*

- 2010** - Ravioloni di erbe e Sarazzu con la salsa di nocciole Misto Chiavari
- 2011** – Pànera: semifreddo a base di panna e caffè tradizionale genovese
- 2012** - Cùniggiu Magro
- 2013** - Corzetti di farina integrale con i funghi selvatici e noci al nero di trombette
- 2014** - Pollastro all'olive (dalla ricetta della Cuciniera Genovese di Emanuele Rossi del 1865)
- 2015** - Sacripantina Genovese (dalla ricetta originale di Giovanni Preti del 1875)
- 2016** - Lattata di fagiolane bianche locali e baccalà (passata grossolana, ricetta elaborata dalla Cucina di Strettissimo Magro, P.S. Delle Piane, Padri Minimi di Genova, 1880)
- 2017** - Cobeletto (frolla tradizionale Genovese) ripieno di marmellata d'arance nostrane con gelato di ricotta dell'Aveto
- 2018** - Torta Lavagnexe (dalla ricetta originale del Libro per Cuoco, Anonimo Veneziano del 1300: è il piatto locale più antico di cui si abbia notizia scritta)
- 2019** - Torta di Chiavari (Ciài in dialetto di Ne): dalla storica e quasi dimenticata ricetta delle pasticcerie Chiavaresi, la nostra versione con le lingue di gatto fatte con le nocciole Misto Chiavari
- 2020** - U Brandacujun. La storica ricetta del ponente ligure, fatta a Levante: baccalà, patata Cannellina Nera del Tigullio, Olio extravergine Riviera Ligure D.O.P., prezzemolo, aglio, pinoli
- 2021** - Scabeccio di acciughe e fagioli Patanin / Cabannina sotto Sale
- 2022** - Bianco e Nero: corata di agnello con focaccia di lievito madre tostata, catalogna e cipolla. Piatto tradizionale popolare Genovese.
- 2023** - Gasse genovesi di grano Saragolla coltivato in Liguria con pesto di mortaio / Biancomangiare con la frutta candita ghiacciata di Romanengo 1780, Genova

Trattoria e Bottega

La BRINCA

Famiglia Circella

I PRESIDI SLOW FOOD 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:

- Acqua di fiori di arancio amaro
- Aglio di Vessalico
- Aglio Rosso di Nubia
- Carne di Razza bovina Cabannina
- Croxetti o Corzetti di Varese Ligure
- Fiore Sardo dei Pastori
- Gallo Nero della Val di Vara
- Olio extravergine di oliva Italiano
- Sale Marino di Trapani
- Sciacchetrà delle Cinque Terre
- 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 questi prodotti dell'Arca del Gusto:

- Cavolo Broccolo Lavagnino
- Cavolo Gadgetta
- Cipolla Rossa Genovese o di Zerli
- Cipolla Ramata di Montoro
- Fagiolane di Torza
- 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
- Scimiscià

LEGENDA | LEGEND



Vegetariano



Presidi Slow Food



Nocciolo misto Chiavari



Basilico Genovese DOP

*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.