

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.**

I Menù Degustazione

Tanti assaggi che raccontano la nostra storia

B

T VIAGGIO IN LIGURIA
R Polpette di carne di Cabannina con la nostra confettura
A Cuniggiu Magro
D Bianco e Nero
I Gasse di grano Saragolla locale al Pesto di mortaio
Z Lattughe ripieno in brodo
I Punta di vitello al forno a legna alle bacche di ginepro
O Sorbetto di frutta nostrana
N Sacripantina
A
L
E

dal 1987
37°
anniversario

SENTIERI DELLA VALLE

Panissa
Brandacujun
Torte di verdura genovesi
Gnocchetti di castagna al pesto di mortaio, Prescinseua e verdure
Pansoti con salsa di noci
Budino di verdure, Prescinseua e ricotta dell'Aveto
Formaggi locali con confettura di cipolla rossa di Zerli
Semifreddo allo sciroppo delle nostre rose

M
A
G
R
O

60€

caduno (bevande escluse)

La proposta Menù Degustazione è da intendersi per tutto il tavolo.
Ogni commensale può scegliere la formula che preferisce tra Tradizionale e Magro.
Il Magro è previsto anche in una versione vegetariana.

V I MENU' CON I VINI DELLA NOSTRA CANTINA
I Il Tradizionale e il Magro abbinati a 5 calici della nostra cantina
N Acqua e caffè sono compresi se scelto da tutto il tavolo
I

90€



PREMIATE
TRATTORIE
ITALIANE

Trattoria e Bottega

La Brinca

Famiglia Circella

The tasting menus

A journey into our signature dishes

B

T TRIP IN LIGURIA
R Cabannina meatballs with our confiture
A Cuniggiu Magro
D Bianco e Nero
I Gasse pasta with our mortar Pesto
Z Stuffed lettuce in consommé
I Brisket of veal with juniper berries
O Fruit sherbet
N Sacripantina
A
L
E

dal 1987
37°
anniversario

LAND PATH

Chickpea Panissa

Brandacujun

Genoese savoury pies

Chestnut gnocchi with mortar pesto

Pansoti with walnut sauce

Pudding of vegetables, Prescinseua and ricotta cheese

Local cheese with our homemade jam of red onions from Zerli

Parfait of our rose syrup

M
A
G
R
O

60€

each (drinks not included)

The tasting menus are for all the tablemates.

Each tablemate can choose their preference between il Tradizionale or il Magro.

Il Magro can also be provided in a vegetarian version.

W THE TASTING MENUS WITH WINE PARING

I Il Tradizionale and il Magro with 5 glasses pairing from our cellar

N *Water and coffee included if chosen by all the tablemates*

E

90€



PREMIATE
TRATTORIE
ITALIANE

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, aglio, farina, castagne, ceci, sedano, sale, formaggi, pinoli, uvetta, uova, vino, olio e.v.o.) 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 e aglio. Giardiniera: verdure miste, sedano, aceto, olio e.v.o.) 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, acciuga, aglio (tracce), cipolle, vino, olio e.v.o.) 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, pinoli, olive, aglio, olio e.v.o.) 1-6*

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

Cùniggiu Magro

€ 16,00

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, aceto, olio e.v.o.) 1-4-5-6-10-12-14*

Frisciulla di grano Tosella rossa di Val Graveglia al Pesto di mortaio

€ 7,00

al pezzo

Piatto simbolo della Val Graveglia, fatti di farina di grano integrale locale

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

(farina di grani antichi integrale. Pesto: 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**, noce moscata, **uova**, verdure, **formaggi**, **vino**, aglio (tracce), erbe aromatiche.

Sugo: carne di vitellone, pomodoro, aglio (tracce), verdure, sedano, erbe aromatiche, olio e.v.o.) 4-5-10-12-14*

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. 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. 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**, **uova**, verdure, **formaggi**, erbe aromatiche, aglio (tracce), noce moscata, **vino**, olio e.v.o.

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

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

Genoese soup with taglierini

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

Corzetti (o *Croxetti*)  **di farina rustica** € 16,00
con i funghi e le noci al nero di Trombette

Corzetti pasta with mushrooms, walnuts and dried black mushroom

(Pasta: **farina** e **farina integrale**, **uova**, **vino**.

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

Lattughe ripiene in brodo € 16,00

Stuffed lettuce in consommè

(lattuga, **uova**, vitello, erbe aromatiche, verdure, **sedano**, aglio (tracce), **formaggio**, brodo di carne, **vino**, olio e.v.o.) 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 € 20,00

carne di razza bovina autoctona Cabannina, presidio Slow Food della Val d'Aveto maturata sotto sale

Cabannina local meat in salt

(manzo, sale, erbe aromatiche e aglio. Guarnizione: verdure secondo stagione, pinoli, olio e.v.o.) 1*

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

Coniglio ripieno alle erbe € 20,00

Roast rabbit stuffed with herbs

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

Tomaxelle € 20,00

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

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

(vitello, uova, erbe aromatiche, sedano, aglio, formaggio, pomodoro, cipolle, funghi, vino, olio e.v.o.) 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 (tracce), erbe aromatiche, ginepro) 12-14*

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

Coppa di porcello farcita con zucca e castagne € 20,00

Roast pork stuffed with pumpkin and chestnut

(maiale, zucca, castagne, frutta, spezie, aceto, erbe aromatiche) E1

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

Il Magro | Budino di zucca nostrana, *Prescinseua* e castagne € 18,00

Pudding of pumpkin, chestnut and local fresh cheese

(farina, verdure, latte, uova, formaggi, frutta, spezie, aceto, aglio (tracce), castagne, nocciole) 1-4-5-10*

**Formaggi locali selezionati da noi
serviti con la nostra confettura di cipolla rossa di Zerli** € 16,00

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

(formaggio. Confettura: cipolla, zucchero, uvetta, aceto) 4-14*

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

Torta soffice di castagne con il suo gelato € 8,00

Chestnut cake with his ice cream

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

Vino dolce consigliato in abbinamento: bianco passito o liquoroso

Biancomangiare con frutta candita ghiacciata di Romanengo 1780, Genova € 10,00

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: passito 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 mele selvatiche dell'Aveto, limone e mora (al cucchiaino) € 8,00

Sherbet trio (non liquid): wild apples, lemon and blackberry

(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

Ciliegie cotte nel vino con crema gelato € 10,00

Cherries cooked in wine with icecream

(ciliegie, zucchero, vino. Gelato: latte, uova, zucchero) 4-5-14*

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

Vino dolce consigliato in abbinamento: rosso dolce

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 € 10,00

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 € 10,00

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 € 2,00

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

Trattoria e Bottega

La BRINCA

Famiglia Circella

I Piatti dell'Anno



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

- 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
- 2024** – Noce di vitellone con ortaggi e maionese persa

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



Nocciole Misto Chiavari



Presidi Slow Food



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.

Il nostro menù è disponibile anche in alcune lingue straniere | Scan here for foreign languages

