

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** Pane e salame  
**A** Cuniggiu Magro  
**D** Cabannina sotto sale  
**I** Picagge di castagna al Pesto di mortaio  
**Z** Lattughe ripiene in brodo  
**I** Faraona ripiena alle erbe e castagne  
**O** Sorbetto di uva fragola bianca  
**N** Sacripantina  
**A**  
**L**  
**E**

dal 1987  
**37°**  
anniversario

## SENTIERI DELLA VALLE

Panissa  
Ravioli alla brace **M**  
Brandacujun **A**  
Gasse di grano Saragolla locale al Pesto di mortaio **G**  
Pansoti con salsa di noci **R**  
Budino di zucca, Prescinseua e castagne **O**  
Sorbetto di frutti neri  
Torta di cioccolato e mandorle

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** Bread and salame  
**A** Cuniggiu Magro  
**D** Cabannina meat in salt  
**I** Chestnut Picagge with our mortar Pesto  
**Z** Stuffed lettuce in consommé  
**I** Guineafowl stuffed with herbs and chestnut  
**O** Grape sorbet  
**N** Sacripantina  
**A**  
**L**  
**E**

dal 1987  
**37°**  
anniversario

## LAND PATH

Chickpea Panissa

Grilled ravioli

Brandacujun

Gasse pasta with our mortar pesto

Pansoti with walnut sauce

Pudding of pumpkin, chestnut and ricotta cheese

Black fruits sorbet

Chocolate and almond cake

**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** **N** **E**

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

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

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\*

## *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*

## *Frisciulla* di grano Tosella rossa di Val Graveglia € 7,00 al Pesto di mortaio 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\*

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

*Chestnut Picagge 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 locale** € 15,00  
**al Pesto di mortaio** 

*Genoese Gasse of Saragolla locale wheat dressed with mortar pesto*

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

**Pansoti con salsa di noci** € 16,00

*Pansoti with walnut sauce*

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

Salsa: **noci**, **pinoli**, **latte**, **farina**, erbe aromatiche, aglio, olio e.v.o., **formaggio**) 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*

**Faraona ripiena di erbe e castagne** € 20,00

*Guinea fowl stuffed with herbs and chestnut*

(faraona, uova, farina, formaggio, castagne, verdure, erbe arom., aglio (tracce), spezie, frutta, legumi, aceto, vino) 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)

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

**Cinghiale in casseruola ai gusti alla Ligure** € 25,00

*Wild pork 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, 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, uva fragola bianca e frutti neri (al cucchiaino)** € 8,00

*Sherbet trio (non liquid): wild apples, grape and berries*

(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 o dolce frizzante

**Gelato del nostro yogurt e Gallette 1803 di Grondona, Genova, al Moonshine dei monti liguri** € 10,00

*Yogurth icecream with Grondona biscuits (Genova) and Moonshine ligurian liquor*

(latte, crema di latte, zucchero, distillato di cereali, farina, burro, uova, bacche di vaniglia) 4-5-10 \*

Vino dolce consigliato in abbinamento: bianco dolce frizzante o passito

**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

Trattoria e Bottega

**La BRINCA**

Famiglia Circella



# Caffè

## Espresso

### Finca Rio Colorado

origine: Honduras

varietà: 100% arabica (Red Catuai, Lempira, Bourbon, Parainema)

bouquet aromatico: cioccolato fondente, biscotto con scorze di limone, caramello, agrumato di mandarino



Slow Food®

Coffee Coalition

€ 2,50

### Ethiopia Gedeb (microlotto)

origine: Etiopia

varietà: 100% arabica (74114)

bouquet aromatico: the al bergamotto, cioccolato, zucchero di canna



Slow Food®

Coffee Coalition

€ 4,00

### Ashoka

origine: Centro e Sud America, India

varietà: 100% arabica (blend)

bouquet aromatico: cacao, frutta in polpa, mandorle e nocciole, croccantino al miele e vaniglia

€ 2,50

### Decaffeinato

origine: Centro America, Centro Africa, India

varietà: 50% arabica - 50% robusta

bouquet aromatico: cacao, cereali tostati, note balsamiche

€ 2,50

### Orzo

€ 2,50

## Filtro

### IALTY: specialty coffee from Barolo

### Rancho La Victoria

origine: Messico



Slow Food®

Coffee Coalition

€ 7,00

### Turquino

origine: Cuba



Slow Food®

Coffee Coalition

€ 7,00



Slow Food®

Coffee Coalition

La Slow Food Coffee Coalition è una rete internazionale che unisce tutti i partecipanti coinvolti nella filiera dagli agricoltori ai consumatori  
[www.coffeecolalition.slowfood.com](http://www.coffeecolalition.slowfood.com)

Trattoria e Bottega

La BRINCA

Famiglia Circeola

# 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

