



La Brinca

NE (GE)

loc. Campo di Ne, 58

tel. 0185 337480

CHIUSO lunedì; aperto solo la sera
escl. sabato e domenica

FERIE variabili

PREZZO 35 euro

CARTE AE, DC, CSi, Visa, POS

La Brinca è il baluardo della cucina della Val Graveglia, e della cucina ligure in senso più generale. Alla guida c'è Sergio Circella, grande esperto di vini, ma anche di funghi. «Andiamo a raccoglierci io e la mia famiglia, siamo cresciuti in mezzo ai boschi, a cominciare da mio nonno che era un gran cacciatore e fungaiolo». Così, in autunno, in menu oltre ai grandi classici - lattughe in brodo, torta baciocca con cipolle bianche e patate, cima di vitello al forno – ci sono piatti come le picagge (sorta di tagliatelle con poche uova) di castagna con i funghi e le noci o i porcini con patate al forno. A ottobre – «prima il periodo dei funghi era a settembre, racconta Sergio, ma la siccità ha spostato in avanti la stagione» – ogni venerdì sera c'è un menu tutto dedicato ai funghi, a 45 euro: funghi sottolio, in insalata e fritti, baciocca di patata Quarantina Bianca Genovese ai funghi, caprino al funghetto, frisciulle ai funghi selvatici per antipasto. Poi picagge di farina rustica al sugo di funghi, zuppetta di funghi misti e fagioli locali e matamà di Scottona alle erbe aromatiche con funghi e patate e budino di funghi ed erbe, per chiudere con il “dolce d'autunno”.