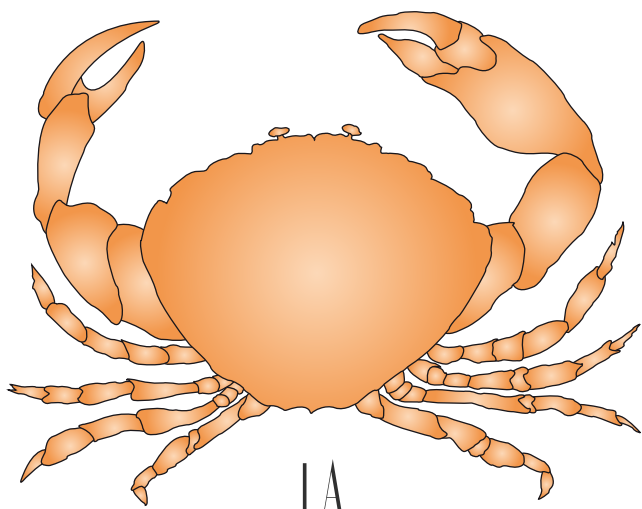


MENU



LA
GRITTA
BORDIGOTTA

(+39) 0184 1910 247

(+39)347 2565 503

www.lagrittabordigotta.it

Piazza del Popolo 24
Bordighera Alta

ANTIPASTI

HORS D'OEUVRE

APPETIZERS



L'insalata tiepida di mare
con le patate e i pomodori freschi 13 €

Le acciughe nostrane marinate con l'insalatina
e la julienne di zucchine 12 €

La parmigiana di melanzane viola
con la scamorza affumicata 10 €

Il Brandacujun di baccalà con le patate 12 €



Salade tiède de la mer* avec pommes de terre
et tomate fraîche 13 €

Anchois marinés avec petite salade
et julienne de courgettes 12 €

Parmigiana d'aubergines violettes
et scamorza fumé 10 €

Brandade de mourue*
avec pommes de terres 12 €

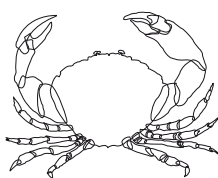


Seafood salad with potatoes
and fresh tomatoes 13 €

Homegrown marinated anchovies
with salad and zucchini julienne 12 €

Purple aubergines parmigiana
with smokes scomorza cheese 12 €

Codfish* brandacujun with potatoes 13 €



PRIMI

ENTRÉES

FIRST COURSES



Le trofie al pesto della tradizione ligure
(con patate e fagiolini) 10 €

Le tagliatelle di farina integrale
con le acciughe fresche
e i pomodori pachino 13 €

Gli spaghetti con i frutti di mare* 13 €

I cannelloni di crespelle
al tonno affumicato 12 €



Trofie au pistou traditionnel ligure
(avec pommes de terres et haricots verts) 10 €

Tagliatelles de farine de blé complet
avec anchois frais et tomates cerise 13 €

Spaghettis aux fruits de mer* 13 €

Cannellonis au thon fumé 12 €

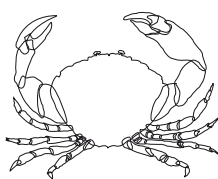


Trofie with traditional ligurian pesto
(with potatoes and green beans) 10 €

Homemade wholemeal tagliatelles
with fresh anchovies
and cherry tomatoes 12 €

Seafood* spaghettis 13 €

Smoked tuna stuffed cannelonis 13 €



SECONDI

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES



Il fritto di calamari* e gamberi*
con le verdure dell'orto 15 €

I filetti di orata al forno in crosta di zucchine
con lo sformatino di carote 12 €

La tagliata di tonno pinna gialla
con ratatouille di verdure 13 €

Il trancetto di ombrina al cartoccio
con le patate e le trombette 13 €



Friture de calamars* et crevettes*
avec petits légumes du potager 15 €

Filets de dorade en croute de courgettes
avec flan aux carottes 12 €

Thon sauté en tranches
avec ratatouille de légumes 13 €

Tranche d'ombrine en papillote
avec pommes de terre et courgettes 13 €

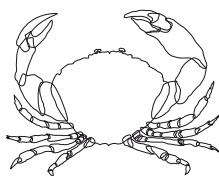


Squids* and shrimps* fry basket
with garden little vegetables 15 €

Hoven baked filets of seabream baked
in crust of zucchini with carrot flan 12 €

Pan-seared tuna
with ratatouille 13 €

Umbrine slice baked in "papillote"
with potatoes and zucchinis 13 €



DESSERTS

DESSERTS



La torta di carote e mandorle
col sorbetto alla pesca
(interamente vegetale) 6 €

La mousse al cocco
con la salsa ai frutti di bosco
e il cioccolato bianco 6 €

Il semifreddo alle nocciole
con la crema alla menta fresca 6 €

La bavarese al pistacchio
con la salsa alle fragole
e il cioccolato fondente 6 €



Tarte aux carottes et amandes
avec sorbet à la pêche
(dessert végétarien) 6 €

Mousse à la noix de coco
avec sauce aux fruits de bois
et chocolat blanc 6 €

Parfait aux noisettes
avec crème à la mente fraîche 6 €

Bavarois au pistache avec sauce aux fraises
et chocolat noir 6 €

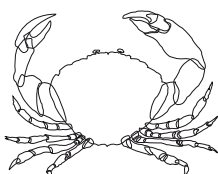


Carrots and almond pie
with peach sorbet
(with vegetarian ingredients) 6 €

Coconut mousse with fruits of the wood sauce
and white chocolate 6 €

Hazelnut parfait
with fresh mint cream 6 €

Pistachio Bavarian with strawberry sauce
and dark chocolate 6 €



LA GRITTA BORDIGOTTA



La pasta , il pane , i dolci e molto altro ancora
sono interamente fatti in casa .

I piatti a base di pesce crudo sono trattati
con la tecnica dell'abbattimento di temperatura a -20°C per 24 ore
(legge 853/2004) per garantire la massima sicurezza alimentare.

I nostri piatti seguono la reperibilità del pescato
e in alcuni casi potrebbero essere sostituiti da surgelati di alta qualità
(segnati sul menù da *)

Pasta, bread, desserts and many other ingredients
are completely homemade

The raw fish dishes are treated
with the technique of temperature reduction at -20°C for 24 hours
(853/2004 law) to ensure maximum food safety.

Our dishes follow the availability of fish and in some cases
could be replaced by frozen high quality products
(marked on the menu with *)

Les pâtes, le pain, les desserts et bien d'autres ingrédients
sont complètement fait maison

Les plats à base de poisson cru sont traités
avec la technique de l'abattement de la température à -20°C pendant
24h (loi 853/2004) pour garantir une sécurité alimentaire maximale.

Nos plats suivent l'arrivage du poisson et dans certains cas
ils peuvent être remplacés par des surgelés de haute qualité.
(signalés dans ce menu par *)

È gradita la prenotazione

(+39) 0184 1910 247

(+39) 347 2565 503

www.lagrittaboridigotta.it

Piazza del Popolo 24
Bordighera Alta

