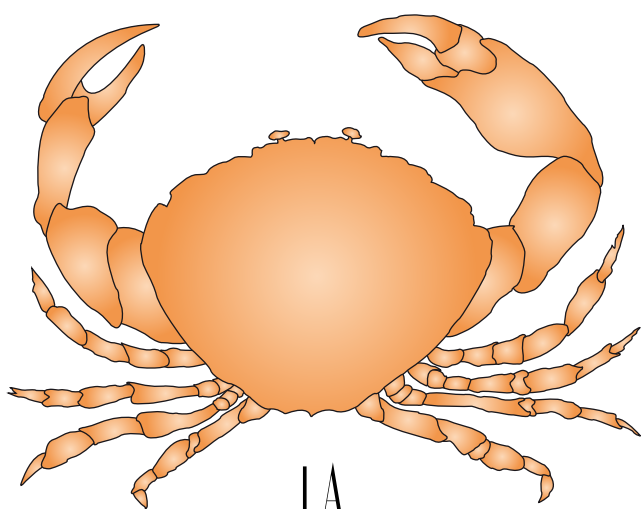


MENU



LA
GRITTA
BORDIGOTTA

(+39) 0184 1910 247

www.lagrittabor digotta.it

Piazza del Popolo 24
Bordighera Alta

ANTIPASTI

ENTRÉES & APPETIZERS



Le Frittelle di baccalà
con la maionese fatta in casa 16 €

L'Insalata tiepida di polpo
e seppie con i carciofi nostrani 18 €

Il Salmone Scozzese affumicato in casa,
con la marmellata di cipolle rosse
e le scorze d'arancia candite 16 €

Il Flan di pecorino fresco sulla crema di zucca
e la cialda di grana al pepe rosa 14 €

il Tagliere di formaggio della Gritta
con le nostre marmellate
e il bicchierino di vino passito 5 Pezzi 17 €
7 Pezzi 21 €



Quenelles frites de brandade de morue
avec mayonnaise faite maison 16 €

Salade tiède de poulpe* et seiche
avec artichauts locaux 18 €

Saumon fumé maison
avec confiture d'oignons rouges
et écorces d'orange confites 16 €

Flan de pecorino frais sur crème de courge
et voile croquant de parmesan au poivre rose 14 €

Plateau de fromages de la Gritta
avec nos confitures
et un verre de vin passito 5 Pièces 17 €
7 Pièces 21 €



Fried dumplings of codfish and potatoes brandade
with homemade mayonnaise 16 €

Octopus* and cuttlefish salad
with artichokes 18 €

Homemade smoked salmon
with red onion jelly
and candied orange peel 16 €

Fresh pecorino flan on pumpkin cream
with a pink pepper Parmesan crisp 14 €

"La Gritta" cheese board with our homemade jams
and a glass of passito wine 5 Pieces 17 €
7 Pieces 21 €



PRIMI

PÂTES

FIRST COURSES



Le Trofie fresche al pesto fatto in casa
con le patate e i fagiolini 15 €

I Tagliolini di grano duro fatti in casa
con la polpa di granchio e le zucchine 18 €

Le Foglie d'ulivo fresche (pasta) col pesce spada,
le melanzane e il pomodoro fresco 18 €

Gli Gnocchi di patate e zucca fatti in casa
coi calamari e i carciofi nostrani 17 €



Trofie au pistou fait-maison
avec pommes de terre et haricots verts 15 €

Tagliolini de blé dur faits maison
avec chair de crabe et courgettes 18 €

Pâtes "feuilles d'olivier" fraîches avec espadon,
aubergines et tomate fraîche 18 €

Gnocchis de pommes de terre
et potiron faits maison
avec calamars et artichauts locaux 17 €



Fresh Trofie with home-made ligurian pesto
with potatoes and green beans 15 €

Homemade durum wheat tagliolini
with crab meat and zucchini 18 €

Fresh "olive leaves" pasta
with swordfish, eggplant and fresh tomato 18 €

Homemade potato and pumpkin gnocchi
with squids and local artichokes 17 €



SECONDI POISSONS MAIN COURSES



La Tagliata di tonno pinna gialla
coi carciofi alla romana 19 €

Il Fritto di calamari*, gamberi*
e verdure miste 18 €

I Filetti di branzino in rete di sfoglia
con lo sformatino di spinaci 18 €

Il Trancetto di "Mupa" (pesce locale ligure)
con le patate, alla Livornese 18 €



Thon albacore sauté
avec artichauts à la romana 19 €

Friture mixte de calamars* et crevettes*
avec légumes variés 18 €

Filets de bar en feuilleté
avec petit flan d'épinards 18 €

Pavé de "Mupa" (poisson local ligure)
avec pommes de terre, à la livournaise 18 €



Sliced yellowfin tuna
with Roman-style artichokes 19 €

Squids* and shrimps* fry basket
with vegetables 18 €

Sea bass fillets wrapped in puff pastry
with a small spinach flan 18 €

"Mupa" fillet (local Ligurian fish)
with potatoes, Livorno-style 18 €



DESSERT



La Stracciata di meringa e cioccolato bianco
col cioccolato fondente fuso
e i frutti di bosco freschi 9 €

La Torta pere e cioccolato
col gelato alle mandorle 8 €

Il Mio fondant al cioccolato fondente
col gelato alla banana (interamente vegetale) 8 €

Lo Zabaione caldo
con le paste di meliga 8 €

Il Sorbetto di frutta fresca fatto in casa 6 €



Straciata de meringue et chocolat blanc
avec fruits des bois frais
et chocolat noir fondant 8 €

Tarte aux poires et chocolat faite-maison
avec glace aux amandes 9 €

Fondant au chocolat fait-maison
avec glace à la crème
(ingrédients végétaux) 8 €

Sabayon chaud
avec biscuits de meliga 8 €

Sorbet de fruits frais fait-maison 6 €



Meringue and white chocolate "straciata"
with fresh berries
and melted dark chocolate 8 €

Pear and chocolate tart
served with almond ice cream 9 €

Gritta's chocolate fondant served with ice cream
(only with ingredients of vegetable origin) 8 €

Hot Sabayon
and Meliga flour biscuits 8 €

Home-made fresh fruit sorbet 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'abatement 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

www.lagrittabordigotta.it

Piazza del Popolo 24 Bordighera Alta

