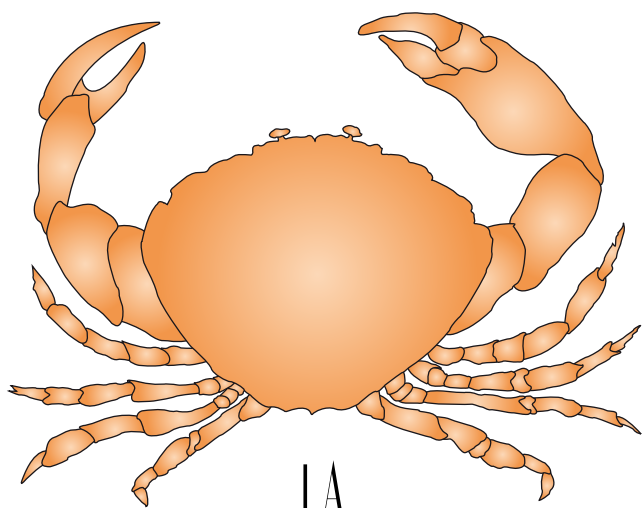


MENU



LA
GRITTA
BORDIGOTTA

(+39) 0184 1910 247

(+39)347 2565 503

www.lagrittabordigotta.it

Piazza del Popolo 24
Bordighera Alta

ANTIPASTI

ENTRÉES

APPETIZERS



La quiche di asparagi e scamorza affumicata
con la crema ai piselli 11 €

Le acciughe marinate
con l'insalatina e la julienne di zucchine 13 €

Le frittelle di baccalà
con la maionese leggera fatta in casa 13 €

La tartare del pescato
con caponatina di melanzane 14 €



Quiche d'asperges et scamorza fumée
avec crème de petits pois 11 €

Anchois marinés
avec salade et julienne de courgettes 13 €

Quenelles frites de brandade de morue
avec mayonnaise légère faite maison 13 €

Tartare de poisson du jour
avec caponatina d'aubergines 14 €

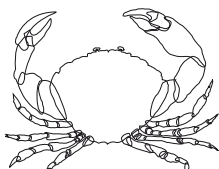


Asparagus and scamorza cheese quiche
with cream of peas 11 €

Marinated Anchovies
with salad and zucchinis julienne 13 €

Fried dumplings of codfish*
and potatoes brandade
with light homemade mayonnaise 13 €

Fish of the day tartare with
eggplant caponatina 14 €



PRIMI

PÂTES

FIRST COURSES



Le trofie al pesto fatto in casa
con le patate e i fagiolini 11 €

I ravioli di Brandacujun
su crema di lattuga e pepe rosa 14 €

Gli gnocchetti di patate e basilico
alle triglie e pomodoro fresco 14 €

Gli spaghetti al ragù di moscardini freschi
e olive taggiasche 14 €



Trofie au pistou fait maison
avec pommes de terre et haricots verts 11 €

Raviolis de brandade de morue
sur crème de laitue et poivre rose 14 €

Gnocchettis de pommes de terre et basilique
aux rouget et tomates fraîches 14 €

Spaghettis au ragoût
de moscardinis frais et olives de Taggia 14 €



Trofie with traditional ligurian pesto
with potatoes and green beans 11 €

Codfish brandade raviolis
on lettuce cream and pink peppercorns 14 €

Basil scented potatoes gnocchettis
with mullet and fresh tomato sauce 14 €

Fresh moscardinis stew spaghetti
with Taggiasca olives 14 €



SECONDI POISSONS MAIN COURSES



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

La tagliata di tonno
con la ratatouille di verdure 14 €

I filetti di orata in crosta di patate
con lo sformatino di carote 14 €

Il trancetto di ombrina al cartoccio
con le patate e le zucchine 14 €



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

Thon sauté
avec ratatouille de légumes 14 €

Filets de dorade
en croute de pommes de terre
et flan de carottes 14 €

Tranche d'ombrine en papillote
avec pommes de terre et courgettes 14 €

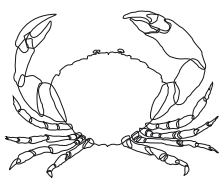


Squids* and shrimps* fry basket
with garden little vegetables 15 €

Pan-seared tuna
with ratatouille 14 €

Hoven baked filets of seabream
in crust of potatoes
with carrot flan 14 €

Umbrine slice baked in "papillote"
with potatoes and zucchinis 14 €



DESSERTS



La crema catalana alla camomilla
con le fragole fresche
e i biscotti al limone nostrano
(*interamente vegetale*) 6€

Il cappuccino della Gritta
(*mousse al caffè,
mousse al cioccolato bianco
e panna montata*) 6 €

Il semifreddo alle amarene
col crumble e la crema di yogurt 6 €

La torta sacher col gelato al pistacchio
e i fiocchi di sale dolce di Cervia 6€



Crème catalane à la camomille
avec fraises fraîches
et biscuits au citron local
(*plat végétarien*) 6 €

Le cappuccino de la Gritta
(*mousse au café, mousse au chocolat blanc
et chantilly*) 6 €

Parfait aux griottes
avec crumble et crème au yaourt 6 €

Tarte Sacher avec glace au pistache
et flocons de sel doux de Cervia 6 €



Camomile scented crema catalana
with fresh strawberries
and lemon scented biscuits (*vegetarian dish*) 6 €

Gritta's cappuccino
(*coffee mousse, white chocolate mousse
and chantilly*) 6 €

Sour cherries parfait
with crumble and yogurt cream 6 €

Sacher cake
with pistachio ice cream
and Cervia's sweet salt flakes 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'arrivée 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

