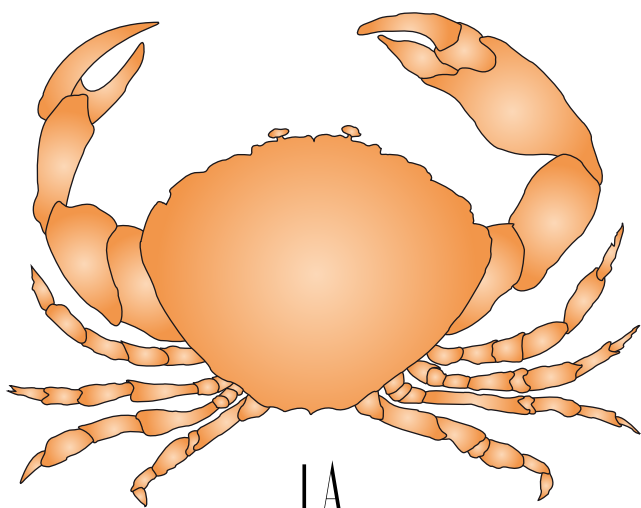


# MENU



LA  
GRITTA  
BORDIGOTTA

(+39) 0184 1910 247

(+39)347 2565 503

[www.lagrittabordigotta.it](http://www.lagrittabordigotta.it)

Piazza del Popolo 24  
Bordighera Alta

# ANTIPASTI

ENTRÉES

APPETIZERS



La quiche di asparagi e scamorza affumicata  
con la crema ai piselli 12 €

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 del giorno  
con la caponatina di melanzane 14 €



Quiche d'asperges et scamorza fumée  
avec crème de petits pois 12 €

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 €

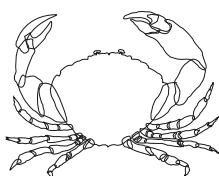


Asparagus and scamorza cheese quiche  
with cream of peas 12 €

Marinated Anchovies  
with salad and zucchini 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 della tradizione  
( con patate e fagiolini ) 11 €

I tagliolini fatti in casa ai gamberi  
con la bisque di crostacei  
e pomodori pachino 15 €

Gli gnocchetti di patate e curcuma  
con le vongole e le zucchine 15 €

Gli spaghetti al ragù di moscardini  
con le olive taggiasche 14 €



Trofie au pistou traditionnel ligure  
(avec pommes de terre et haricots verts ) 11 €

Tagliolini faits maison aux crevettes  
avec bisque de crustacés  
et tomates cerise 15 €

Gnochetis de pommes de terre et curcuma  
aux palourdes et courgettes 15 €

Spaghetis au ragoût de moscardini  
avec olives de Taggia 14 €



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

Homemade tagliolini with shrimps,  
crustacean bisque  
and cherry tomatoes 15 €

Potatoes and curcuma gnocchetti  
with clams and zucchinis 15 €

Moscardini stew spaghetis  
with Taggiasca olives 14 €



# SECONDI POISSONS MAIN COURSES



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

La tagliata di tonno  
con la ratatouille di verdure 15 €

I filetti di orata al forno in crosta di patate  
con lo sformatino alle 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  
et ratatouille de légumes 15 €

Filets de dorade  
en croute de pommes de terre  
avec flan aux 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  
and vegetables ratatouille 15 €

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

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



# DESSERTS



La crema catalana alla lavanda  
con i biscotti al limone nostrano 6 €

La bavarese alle mele  
con la salsa ai lamponi  
e cioccolato fondente 6 €

Il semifreddo agli agrumi  
con la crema alla cannella 6 €

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

Il sorbetto della casa 5 €



Crème catalane à la lavande  
avec biscuits au citron local 6 €

Bavarois aux pommes  
avec sauce aux framboises  
et chocolat noir 6 €

Parfait aux agrumes  
avec crème à la cannelle 6 €

Tarte Sacher avec glace au pistache  
et flocons de sel doux de Cervia  
( ingrédients d'origine végétale ) 6 €

Sorbet fait maison 5 €



Lavender scented crema catalana  
with lemon scented biscuits 6 €

Apple Bavarian with raspberry sauce  
and dark chocolate 6 €

Citruses parfait  
with cinnamon cream 6 €

Sacher cake with pistachio ice cream  
and Cervia's sweet salt flakes  
( made with vegetable ingredients ) 6 €

Homemade sorbet 5 €



# 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  $-20^{\circ}\text{C}$  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  $-20^{\circ}\text{C}$  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  $-20^{\circ}\text{C}$  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.lagrittabor digotta.it](http://www.lagrittabor digotta.it)

Piazza del Popolo 24  
Bordighera Alta

