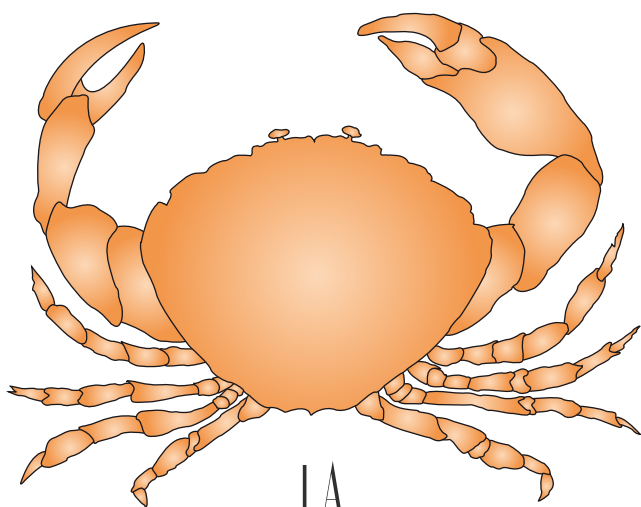


MENU



LA
GRITTA
BORDIGOTTA

(+39) 0184 1910 247

www.lagrittabordigotta.it

Piazza del Popolo 24
Bordighera Alta

ANTIPASTI

HORS D'OEUVRE

APPETIZERS



Il salmone affumicato agli agrumi
con la marmellata di cipolle di Tropea 12 €

Il tortello di zucca con la mousse
di formaggio di capra all'erba cipollina 10 €

Le frittelle di baccalà*
con la maionese leggera fatta in casa 12 €

L'Insalata tiepida di polpo* alla ligure 13 €



Saumon fumé aux agrumes
avec confiture d'oignons de Tropea 12 €

Tourte de courge avec mousse
de fromage de chèvre à la ciboulette 10 €

Blinis de morue*
avec mayonnaise légère faite maison 12 €

Salade tiède de poulpe* à la ligure 13 €

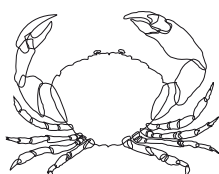


Citrus smoked salmon
with tropea red onion jelly 12 €

Pumpkin Pie
with fresh cheese goat chive mousse 10 €

Codfish blinis
with light homemade mayonnaise 12 €

Warm octopussy* ligurian salad 13 €



PRIMI

ENTRÉES

FIRST COURSES



I ravioli di brandacujun*
con la salsa alla lattuga e pepe rosa 12 €

Le trofie al pesto della tradizione
(con patate e fagiolini) 9 €

Le tagliatelle integrali con gli scampetti*,
i pomodorini e la maggiorana fresca 13 €

Gli spaghetti al ragù di moscardini*
con le olive taggiasche 13 €



Raviolis de brandade de morue
à la sauce de laitue et poivre rose 12 €

Trofie au pistou ligure
(avec pommes de terre et haricots verts) 9 €

Tagliatelles de blé complet faites maison
avec crevettes, tomates cerises et marjolaine 13 €

Spaghettis au ragoût de moscardini*
avec olives de Taggia 13 €

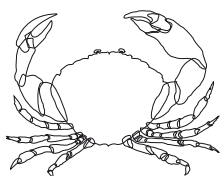


Codfish* raviolis
with lettuce and pink peppercorns sauce 12 €

Trofie with traditional ligurian pesto
(with potatoes and green beans) 9 €

Homemade Tagliatelle
with shrimps, cherry tomatoes and marjoram 12 €

Moscardini stew spaghetti
with Taggiasca olives 13 €



SECONDI

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES



Il fritto misto di calamari* e gamberi*
con le verdure dell'orto 14 €

La laminata di baccalà*,
zucca e patate 12 €

Il tonno* pinna gialla scottato in padella
con la ratatouille di verdure 13 €

Il trancetto di ombrina al forno
con le patate saltate e taccole 12 €



Friture mixte de calamars* et crevettes*
avec petits légumes du potager 14 €

Morue en lamelles
avec courge et pommes de terre sautées 12 €

Thon* sauté
et ratatouille de légumes 13 €

Tranche d'ombrine au four
avec pommes de terre et pois mangetout 12 €

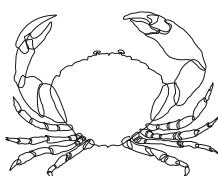


Squids* and shrimps* fry basket
with garden little vegetables 14 €

Thin slices of codfish*,
pumpkin and potatoes 12 €

Pan-seared tuna
and vegetables ratatouille 13 €

Hoven baked umbrine slice
with sauted potatoes and mangetout beans 12€



DESSERTS

DESSERTS

DESSERTS



La torta sacher
con il sorbetto alla carota 6 €

La crema al cioccolato bianco
col crumble e le fragole fresche 6 €

Il semifreddo agli amaretti
con lo zabaione freddo 6 €

La bavarese al pistacchio col fondente
e la salsa al frutto della passione 6 €

Lo strudel di mele con la crema inglese 6 €



Tarte Sacher avec sorbet à la carotte 6 €

Crème au chocolat blanc
avec crumble et fraises fraîches 6 €

Parfait aux Amarettis
avec sabayon froid 6 €

Bavarois au pistache
avec fondant et la sauce au fruit de la passion 6 €

Strudel de pommes avec crème anglaise 6 €



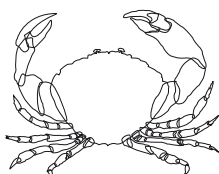
Sacher cake with carrot sorbet 6 €

White chocolate cream
with crumble and fresh strawberries 6 €

Amaretti parfait with cold sabayon 6 €

Pistachio Bavarian
with melted dark chocolate
and passion fruit sauce 6 €

Apple strudel with custard 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

www.lagrittaboridigotta.it

Piazza del Popolo 24
Bordighera Alta

