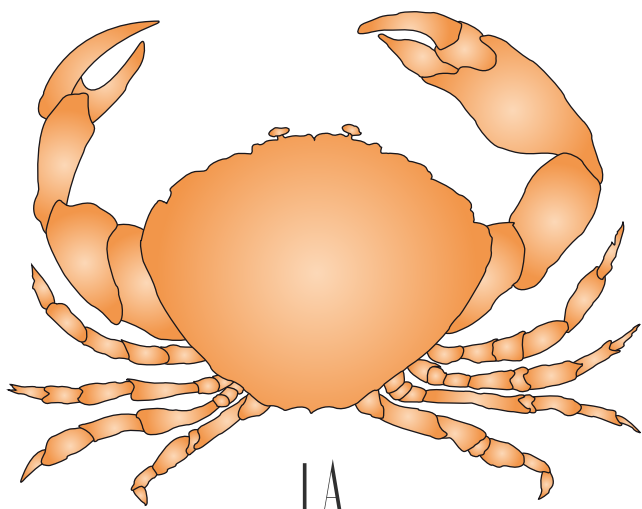


# MENU



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

HORS D'OEUVRE

APPETIZERS



L'insalata tiepida di mare\*  
con i carciofi e le patate 13 €

La tartare del pescato del giorno  
con l'emulsione alla senape antica 13 €

Le sarde in crosta di pistacchi  
con l'insalata e la salsetta verde 12 €

La torta salata alle verdure di stagione  
con la mousse di formaggio di capra 10 €



Salade de mer tiède \*  
avec artichauts et patates 13 €

Tartare de l'arrivage du jour  
avec émulsion de moutarde à l'ancienne 13 €

Sarde en croute de pistaches  
avec salade et sauce verte 12 €

Tourte aux légumes de saison  
avec mousse au fromage de chèvre 10 €

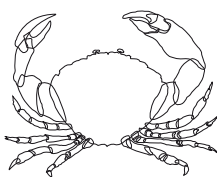


Seafood\* salad  
with artichoke and potatoes 13 €

Fresh fish of the day tartare  
with emulsion of "à l'ancienne" mustard 13 €

Sardine baked in crust of pistachio  
with salad and green sauce 12 €

Season's vegetables pie  
with cheese goat foam 10 €



# PRIMI

## ENTRÉES

### FIRST COURSES



Gli spaghetti alle vongole  
e spinaci freschi 13 €

I ravioli integrali al tonno affumicato e patate  
con i carciofi saltati al timo fresco 12 €

La lasagna ai frutti di mare\* 13 €

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



Spaghettis aux palourdes  
et épinards frais 13 €

Raviolis à la farine de blé complet  
au thon fumé et patates  
avec artichauts sautés au thym frais 12 €

Lasagne aux fruits de mer\* 13 €

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

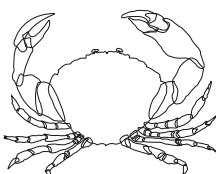


Spaghetti with clams  
and fresh spinach 13 €

Smoked tuna and potatoes wholemeal raviolis  
with fresh thyme sauted artichokes 12 €

Seafood\* Lasagna 13 €

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



# SECONDI

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES



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

I filetti di orata in crosta ai semi di papavero  
con lo sformatino di broccoli 12 €

La buridda di baccalà e patate  
con i crostoni di pane casereccio 11 €

La tagliata di tonno\*  
con la ratatouille di verdure 13 €



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

Filets de dorade en croute aux graines de pavot  
avec flan aux brocolis 12 €

Burridda de morue et pommes de terre  
avec croutons de pain faits maison 11 €

Thon sauté  
et ratatouille de légumes 13 €

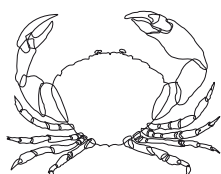


Squids and shrimps fry basket  
with garden little vegetables 15 €

Filets of seabream baked in crust of pavot seeds  
with broccoli flan 12 €

Stockfish and potatoes burrida  
with homemade croutons 11€

Pan-seared tuna  
and vegetables ratatouille 13 €



# DESSERTS

DESSERTS

DESSERTS



La bavarese alle nocciole  
con la crema al cioccolato  
(fatto interamente con ingredienti vegetali) 6 €

Il semifreddo agli agrumi  
con la crema alla cannella 6 €

La torta di mele  
col gelato alla crema fatto in casa 6 €

La crostata di ricotta  
con la marmellata di prugne "ramassin" 6 €



Bavarois aux noisettes  
avec crème au chocolat  
( ingrédients d'origine végétale) 6 €

Parfait aux agrumes  
avec crème à la cannelle 6 €

Tarte aux pommes  
avec glace à la crème faite maison 6 €

Tarte à croisillons à la ricotta  
avec confiture de pruneaux "ramassin" 6 €

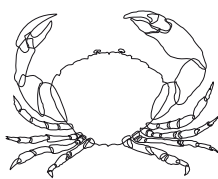


Hazelnuts bavarian  
with chocolate cream  
(with vegetable ingrédients only) 6 €

Citruses parfait  
with cinnamon cream 6 €

Apple pie  
with homemade ice-cream 6 €

Ricotta tart  
with "ramassin" prunes jam 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  $-20^{\circ}\text{C}$  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

