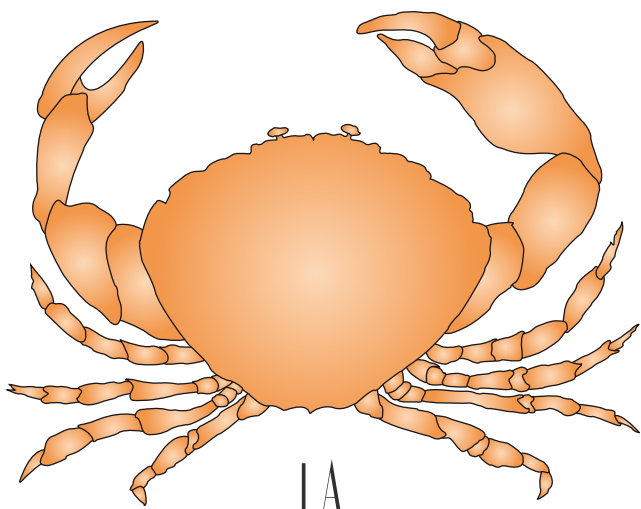


MENU



LA
GRITTA
BORDIGOTTA

(+39) 0184 1910 247

(+39)347 2565 503

www.lagrittabordigotta.it

Piazza del Popolo 24
Bordighera Alta

ANTIPASTI

HORS D'OEUVRE

APPETIZERS



Il salmone affumicato in casa
col burro aromatico
e la marmellata di cipolle rosse 12 €

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

I gamberoni in pasta kataifi con la salsa rubra
e l'emulsione alla senape antica 13 €

Il flan di parmigiano
con i carciofi saltati al timo 10 €



Saumon fumé aux agrumes
avec confiture d'oignons rouges 12 €

Blinis de morue
avec mayonnaise légère faite maison 13 €

Crevettes roulées en pâte Kadaïf avec sauce rubra
et l'emulsion de moutarde ancienne 13 €

Flan de parmesan
avec artichauts sautés au thym 10 €

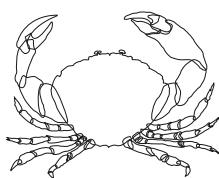


Home smoked salmon
with red onion jelly 12 €

Kadayif rolled shrimps with rubra sauce
and emulsion of "à l'ancienne" mustard 13 €

Codfish blinis
with light homemade mayonnaise 13 €

Parmesan cheese flan
with sauted thyme scented artichokes 10 €



PRIMI

ENTRÉES

FIRST COURSES



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

I ravioli alle triglie
con le zucchine e lo zafferano 12 €

Le trenette con le vongole,
gli spinaci novelli e la bottarga di tonno 13 €

I tagliolini di farina integrale con i gamberi,
la bisque di crostacei e i pomodorini 13 €



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

Raviolis de mulets
avec courgettes et safran 12 €

Trenette aux palourdes
avec épinards nouveaux, boutargue de thon 13 €

Tagliolini de farine de blé complet avec crevettes
bisque de crustacés et tomates cerises 13 €

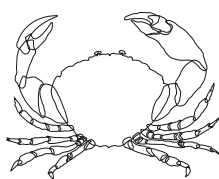


Trofie with traditional ligurian pesto
(with potatoes and green beans) 10 €

Homemade mullet raviolis
with zucchini and saffron 12 €

Trenette with clams,
baby spinach and tuna bottarga 13 €

Homemade wholemeal flour tagliolini with shrimps,
crustacean bisque and cherry tomatoes 13 €



SECONDI

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES



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

La tagliata di tonno pinna gialla
coi finocchi al profumo di limone 13 €

La zuppa di pesce del giorno
con i crostini all'aglio e rosmarino 13 €

La laminata di baccalà,
zucca e patate 12 €



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

Thon sauté
avec fenouils parfumés au citron 13 €

Soupe de poisson du jour
avec croutons de pain au romarin 13 €

Morue en lamelles,
courge et pommes de terre 12 €

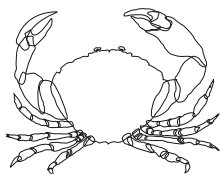


Squids and shrimps fry basket
with garden little vegetables 15 €

Pan-seared tuna
with lemon scented fennels 13 €

Fish of the day soup
with homemade rosemary scented croutons 13 €

Laminated codfish,
pumpkin and potatoes 12 €



DESSERTS

DESSERTS



Il semifreddo al caffè
col cioccolato bianco e la crema allo zenzero 6 €

Lo strudel di mele con la crema inglese
(fatto interamente con ingredienti vegetali) 6 €

La cheesecake col sorbetto
al frutto della passione 6 €

La mousse al cioccolato fondente col crumble
e le scorzette di arancia candite in casa 6 €



Parfait au café
avec chocolat blanc et la crème au gingembre 6 €

Strudel de pommes avec crème anglaise
(exclusivement avec ingrédients végétaux) 6 €

Cheesecake
avec sorbet au fruit de la passion 6 €

Mousse au chocolat noir avec crumble
et écorces d'orange confites maison 6 €



Coffee parfait
with white chocolate and ginger scented cream 6 €

Apple strudel with custard
(solely ingredients of vegetable origin) 6 €

Cheesecake
with passion fruit sorbet 6 €

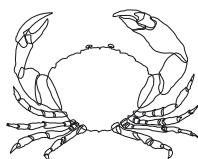
Dark chocolate mousse with crumble
and homemade candied orange peels 6 €

FORMAGGI

FROMAGES CHEESE

Il tagliere di formaggi nostrani e le marmellate fatte in casa
Notre plateau de fromages locaux et confitures faites-maison
Our local cheese board with homemade jam

Medio 10 € - Grande 15€



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.lagrittabor digotta.it

Piazza del Popolo 24
Bordighera Alta

