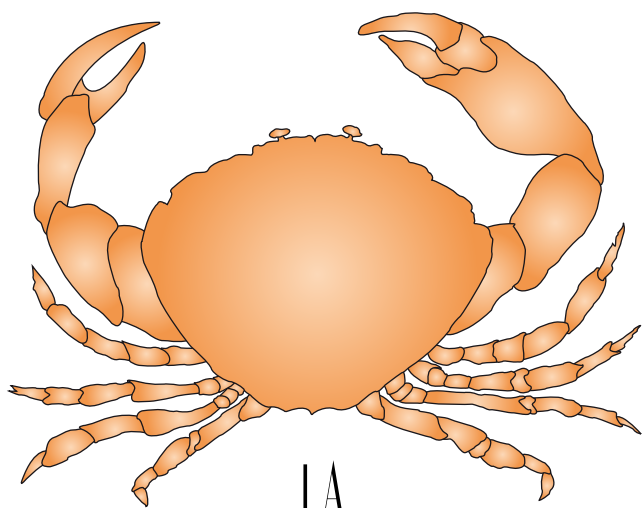


MENU



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



La tartare del pescato del giorno
con l'avocado, il cipollotto fresco,
il sesamo e l'emulsione alla senape antica 13 €

La parmigiana di zucchine
e scamorza affumicata 10 €

Il brandacujun tiepido di baccalà
con le patate 12 €

Le acciughe marinate al pepe rosa
con la julienne di asparagi verdi 13 €



Tartare de poisson du jour avec avocat,
ciboulette fraîche, sésame
et l'émulsion à la moutarde ancienne 13 €

Parmigiana de courgettes
et fromage scamorza fumé 10 €

Brandade tiède
de morue et pommes de terres 12 €

Anchois marinés au poivre rose
avec julienne d'asperges vertes 13 €

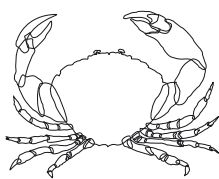


Fish of the day tartar, with avocado,
fresh chives, sesam seeds
and "a l'ancienne" mustard emulsion 13 €

Zucchini and smoked scamorza cheese
parmigiana 10 €

Codfish and potatoes brandade 12 €

Pink peper marinated anchovies
with julienne of green asparagus 13 €



PRIMI

ENTRÉES

FIRST COURSES



I tortelli di polpo con la salsa mediterranea
e maggiorana fresca 13 €

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

Gli gnocchetti di patate e curcuma
con le vongole e le zucchine 13 €

Gli spaghetti ai frutti di mare 13 €



Tortellis de poulpe à la sauce méditerranéenne
et marjolaine fraîche 13 €

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

Gnochetis de pommes de terre et curcuma
aux palourdes et courgettes 13 €

Spaghettis aux fruits de mer 13 €

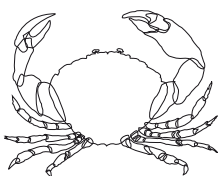


Octopus Tortelli with mediterranean sauce
and fresh marjoram 13 €

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

Potatoes and curcuma gnocchetti
with clams and zucchinis 13 €

Seafood spaghetti 13 €



SECONDI

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES



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

I filetti di orata in crosta di zucchine
con lo sformatino di carote 13 €

La spadellata di calamari
e asparagi verdi 13 €

La tagliata di tonno pinna gialla
con i fagiolini al pomodoro fresco 13 €



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

Filets de dorade en croute de courgettes
avec flan de carottes 13 €

Sauté de calamars
et asperges vertes 13 €

Thon sauté
avec haricots verts à la tomate fraîche 13 €

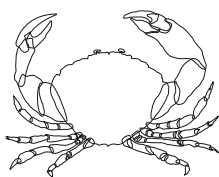


Squids and shrimps fry basket
with garden little vegetables 15 €

Hoven baked filets of seabream
in crust of zucchinis 13 €

Sauted squids and zucchinis 13 €

Pan-seared tuna
with green beans and fresh tomato 13 €



DESSERT



La torta sacher col gelato alla banana
(interamente vegetale) 6 €

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

Il semifreddo al pistacchio
col coulis alle fragole e il cioccolato fondente 6 €

La crêpe alle mele
e cannella col gelato fior di latte 6 €

Il sorbetto della casa 5 €



Tarte sacher avec glace à la banane
(fait uniquement avec des ingrédients d'origine végétale) 6 €

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

Parfait aux pistaches
avec coulis de fraises et chocolat noir 6 €

Crêpe aux pommes et cannelle
avec glace fior di latte 6 €

Sorbet fait maison 5 €



Sacher cake with banana ice cream
(solely ingredients of vegetable origin) 6 €

Lavender scented crema catalana
with lemon scented biscuits 6 €

Pistachio parfait
with strawberry coulis and dark chocolate 6 €

Apple and cinnamon crepe
with ice cream "fior di latte" 6 €

Homemade sorbet 5 €

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 12 € - 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'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

Piazza del Popolo 24
Bordighera Alta

