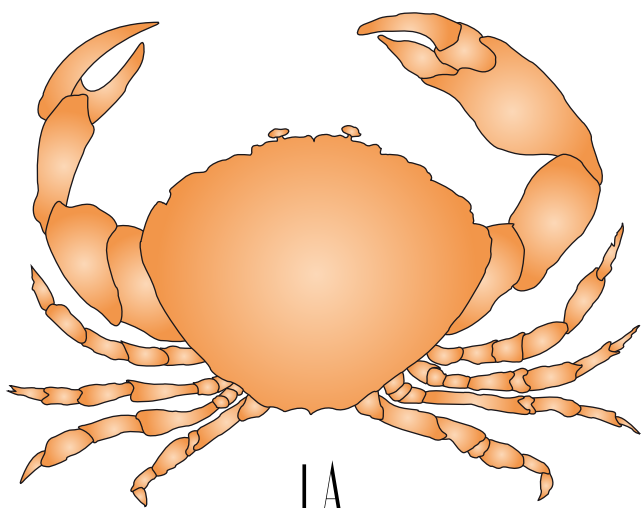


# MENU



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

APPETIZER



La tartare del pescato del giorno  
con la caponatina di melanzane e  
il ristretto al balsamico 13 €

La parmigiana di zucchine  
e scamorza affumicata 10 €

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

Le acciughe marinate al pepe rosa  
con la julienne di zucchine trombetta 13 €



Tartare de poisson du jour  
avec caponatina d'aubergines  
et restreint au vinaigre balsamique 13 €

Parmigiana de courgettes  
et fromage scamorza fumé 10 €

Quenelles frites de brandade de morue\*  
avec mayonnaise légère faite maison 13 €

Anchois marinés au poivre rose  
avec julienne de courgettes trompette 13 €

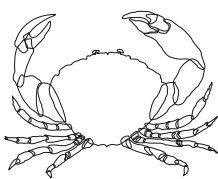


Fish of the day tartar, with eggplant caponatina  
and shrinked balsamic vinegar 13 €

Zucchini and smoked scamorza cheese  
parmigiana 10 €

Fried dumplings of codfish and potatoes brandade  
with light homemade mayonnaise 13 €

Pink peper marinated anchovies  
with julienne of zucchini 13 €



# PRIMI

## ENTRÉES

### FIRST COURSES



I ravioli 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 €



Raviolis 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 €

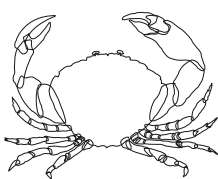


Octopus ravioli with mediterranean sauce  
and fresh marjoram 13 €

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 €

Il trancetto di ombrina al cartoccio  
con le patate e le trombette 13 €

La tagliata di tonno pinna gialla  
con ma ratatouille di verdure 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 €

Tranche d'ombrine en papillote  
avec pommes de terre et courgettes 13 €

Thon sauté  
avec ratatouille de légumes 13 €

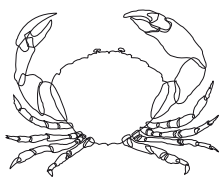


Squids and shrimps fry basket  
with garden little vegetables 15 €

Hoven baked filets of seabream  
in crust of zucchinis 13 €

Umbrine slice baked in "papillote"  
with potatoes and zucchinis 13 €

Pan-seared tuna  
with ratatouille 13 €



# DESSERTS



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 pesche e amaretti  
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 pêches et amarettis  
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 €

Peach and amarettis crepe  
with ice cream "fior di latte" 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

