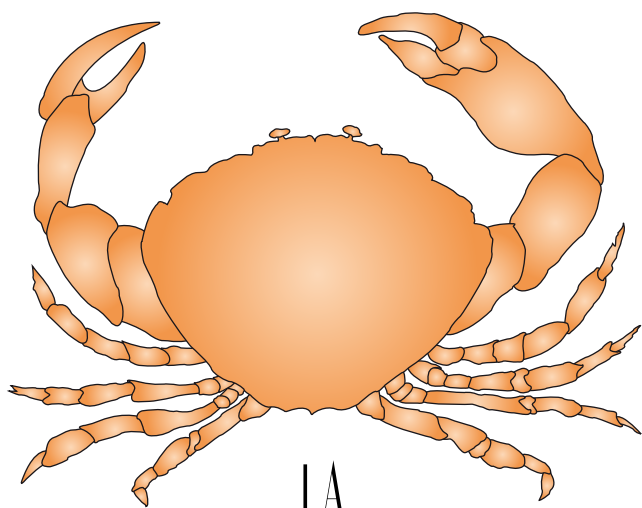


# MENU



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



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

Il salmone affumicato in casa agli agrumi  
col burro aromatico  
e la marmellata di cipolle rosse 13 €

Il flan di parmigiano  
su letto di carciofi saltati al timo fresco 11 €

Le sarde fritte con l'impanatura  
ai pistacchi e la salsa verde piemontese 13 €



Crevettes roulées en pâte Kadaïf  
avec sauce rubra  
et émulsion à la moutarde ancienne 13 €

Saumon fumé aux agrumes  
avec beurre arômatisé  
et confiture d'oignons rouges 13 €

Flan de Parmesan  
sur lit d'artichauts sautés et thym frais 11 €

Sardes frites en panure de pistache  
et sauce verte piémontaise 13 €

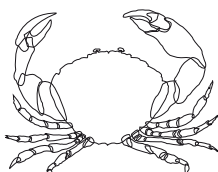


Kadayif rolled shrimps with rubra sauce  
and emulsion of à l'ancienne moutarde 13 €

Home smoked salmon  
with flavoured butter and red jelly onion 13 €

Parmesan cheese flan  
with sauted thyme scented artichokes 11 €

Fried pistachio breaded sardines  
with Piemontese green sauce 13 €



# PRIMI

## ENTRÉES

### FIRST COURSES



Gli gnocchetti di patate e pomodori secchi  
alla gallinella  
su crema di lattuga e pepe rosa 13 €

I maccheroncini freschi integrali ai gamberi\*  
con la bisque di crostacei  
e i pomodori pachino 14 €

Le trofie al pesto della tradizione  
(con patate e fagiolini) 11 €

Gli spaghetti alle vongole e carciofi  
con la bottarga di tonno 14 €



Gnocchi de pommes de terre et tomates sèches  
à la sauce de rouget  
sur crème de laitues et poivre rose 13 €

Maccaroni frais de blé complet aux crevettes\*  
avec bisque de crustacés  
et tomates cerises 14 €

Trofie au pistou traditionnel ligure  
(avec pommes de terre et haricots verts) 11 €

Spaghetti aux palourdes et artichauts  
avec boutargue de thon 14 €



Potatoes and dried tomatoes gnocchetti  
(dumplings) with red mullet  
on lettuce cream and pink pepper 13 €

Homemade wholemeal flour macaroni  
with shrimps\*,  
crustacean bisque and cherry tomatoes 14 €

Trofie with traditional ligurian pesto  
(with potatoes and green beans) 11 €

Clams and artichoke spaghetti  
with tuna bottarga 14 €



# SECONDI

## PLATS PRINCIPAUX

### MAIN COURSES



Il trancetto del pescato del giorno al forno  
su purè di patate e carciofi croccanti 14 €

La laminata di baccalà  
con zucca e patate 13 €

La tagliata di tonno pinna gialla  
con lo scrigno di spinaci fumè 14 €

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



Pavé du poisson du jour au four  
sur purée de pommes de terre  
et artichauts croquants 14 €

Morue, courges et pommes de terre  
en lamelles au four 13 €

Thon sauté  
avec écrin d'épinards fumés 14 €

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

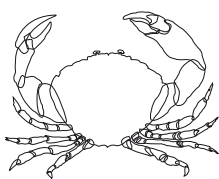


Hoven baked fish of the day  
on potatoes purée  
and crusty artichokes 14 €

Hoven baked slices of codfish,  
pumpkins and potatoes 13 €

Pan-seared tuna  
with smoked spinach 14 €

Squids\* and shrimps\* fry basket  
with garden little vegetables 15 €



# DESSERTS



La crostata di ricotta  
con la marmellata di prugne Ramassin 6 €

La mousse al cioccolato con le pere cotte  
e le scorzette di arancia candita 6 €

Lo strudel di mele  
col gelato alla crema (interamente vegetale) 6 €

Il semifreddo alle nocciole  
col coulis al frutto della passione  
e il cioccolato fondente 6 €

Il sorbetto della frutta del giorno 5 €



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

Mousse au chocolat avec poires cuites  
et écorces d'orange confites maison 6 €

Strudel de pommes avec glace à la crème  
(à base ingrédients d'origine végétale) 6 €

Parfait aux noisettes  
avec coulis au fruit de la passion  
et chocolat noir 6 €

Sorbet fait maison  
au parfum des fruits du jour 5 €



Riccota tart  
with "ramassin" prunes jam 6 €

Chocolate mousse with cooked pears  
and homemade candied orange peels 6 €

Apple strudel with vanilla ice cream  
(solely ingredients of vegetable origin) 6 €

Hazelnut parfait  
with passion fruit coulis and dark chocolate 6 €

Homemade fruit of the day scented sorbet 5 €



# FORMAGGI



Il tagliere di formaggi nostrani  
e le marmellate fatte in casa 15€

# FROMMAGES



Notre plateau de frommages locaux  
et confitures faites-maison 15€

# CHEESE



Our local cheese board  
with homemade jam 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  $-20^{\circ}\text{C}$  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

