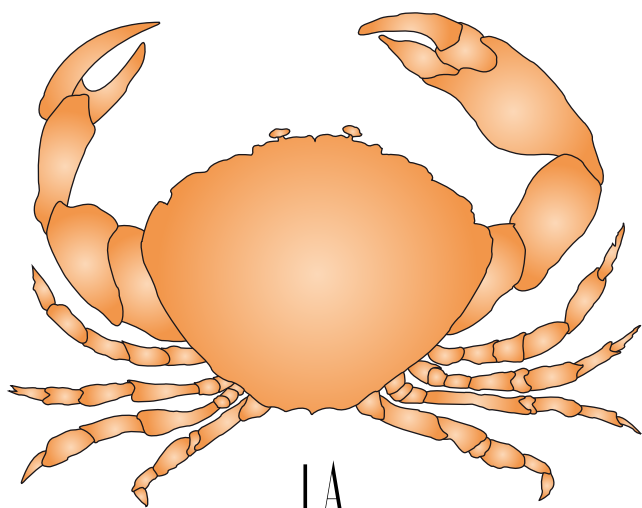


# MENU



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

## ENTRÉES & APPETIZERS



Il tortello di zucca  
con la mousse di formaggio di capra  
ed erba cipollina 11 €

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

I gamberi in pasta kataifi con la salsa rubra  
e l'emulsione alla senape antica 14 €

Le sarde in crosta di pistacchi  
con la salsa verde piemontese 13 €



Tourte de courge avec mousse  
de fromage de chèvre à la ciboulette 11 €

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

Crevettes roulées en pâte Kadaïf  
avec sauce rubra  
et émulsion à la moutarde ancienne 14 €

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

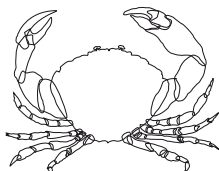


Pumpkin Pie  
with fresh cheese goat  
and chive scented mousse 11 €

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

Kadayif rolled shrimps\* with rubra sauce  
and emulsion of à l'ancienne moutarde 14 €

Pistachio breaded fried sardines  
with Piemontese green sauce 13 €



# PRIMI

## PÂTES

### FIRST COURSES



Gli spaghetti  
alle vongole e spinaci freschi 14 €

Le trofie al pesto fatto in casa  
con le patate e i fagiolini 11 €

I maccheroncini fatti in casa  
con la rana pescatrice,  
i carciofi e il timo nostrano 15 €

I ravioli di farro al tonno affumicato e patate  
con le zucchine e lo zafferano 14 €



Spaghettis  
aux palourdes et épinards frais 14 €

Trofie au pistou fait maison  
avec pommes de terre et haricots verts 11 €

Maccheroncini faits maison  
à la lotte, artichauts et thym local 15 €

Raviolis d'épeautre  
au thon fumé et pommes de terre  
avec courgettes et safran 14 €



Clams and fresh spinach  
spaghettis 14 €

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

Homemade maccheroncini  
with monkfish, artichoke and thyme 15 €

Smoked tuna and potato, spelt ravioli  
with zucchini and saffron 14 €



# SECONDI POISSONS MAIN COURSES



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

Il trancetto di ombrina al forno  
su purè di patate e porro croccante 14 €

La tagliata di tonno pinna gialla  
con i finocchi al profumo di limone 14 €

I filetti di orata in crosta aromatica  
con lo sformatino di carciofi 14 €



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

Tranche d'ombrine au four  
sur purée de pommes de terre  
et poireaux croquants 14 €

Thon sauté  
avec fenouils parfumés au citron 14 €

Filets de dorade en croûte aromatisée  
et flan d'artichauts 14 €

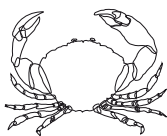


Squids\* and shrimps\* fry basket  
with garden little vegetables 15 €

Hoven baked umbrine slice  
served on potatoes puree  
and crispy leek 14 €

Pan-seared tuna  
with lemon scented fennels 14 €

Hoven baked filets of seabream  
in flavoured crust  
with artichoke flan 14 €



# DESSERTS



Lo zabaione caldo  
con i biscotti al limone 6 €

La torta alle pere e cioccolato  
con la crema inglese 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 di frutta fresca fatto in casa 5 €



Sabayon chaud  
et biscuits au citron local 6 €

Tarte aux poires et chocolat  
avec crème anglaise 6 €

Strudel de pommes et glace à la crème  
(*réalisé uniquement avec des 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 €



Hot Sabayon  
and lemon scented biscuits 6 €

Pears and chocolate tart with custard 6 €

Apple strudel with icecream  
(*made with ingredients of vegetable origin only*) 6 €

Hazelnuts parfait  
with passion fruit coulis  
and dark chocolate 6 €

Homemade  
fruit of the day scented 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

