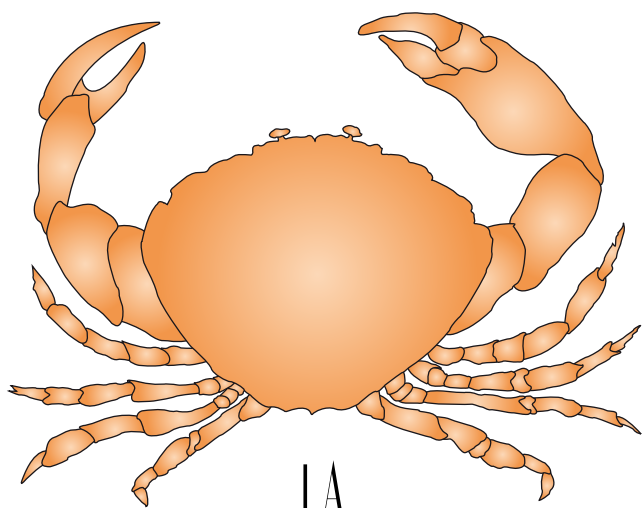


MENU



LA
GRITTA
BORDIGOTTA

(+39) 0184 1910 247

(+39)347 2565 503

www.lagrittabordigotta.it

Piazza del Popolo 24
Bordighera Alta

ANTIPASTI

ENTRÉES

APPETIZERS



Il flan al pecorino fresco sulla crema di zucca
con la cialda di grana
(e le gocce di basilico) 12 €

Il polpo ripassato in padella sulla crema di ceci
e l'olio aromatico al rosmarino 15 €

Il salmone affumicato in casa
con la marmellata di cipolle rosse
e il burro aromatico 13 €

Le sarde in crosta alle nocciole
con la salsa verde piemontese 13 €



Flan au pecorino frais sur crème de courge
avec voil croquant de Grana Padano
et gouttes de basilique 12 €

Poulpe rissolé à la pôele sur crème de pois chiche
à l'huile arômatisé au romarin 15 €

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

Sardes frites en panure aux noix
avec sauce verte à la piémontaise 13 €

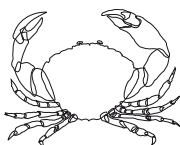


Pecorino flan served on pumpkin cream
with crispy Grana Padano veil
and drops of basil 12 €

Pan seared octopus served on chickpeas cream
with rosemary scented oil 15 €

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

Fried nuts breaded sardines
with Piemontese green sauce 13 €



PRIMI

PÂTES

FIRST COURSES



Le trofie al pesto della tradizione
(con patate e fagiolini) 12 €

I ravioli ripieni al brandacujun di baccalà
sulla crema di lattuga e pepe rosa 14 €

I maccheroncini integrali fatti in casa
con le triglie fresche
e i carciofi spinosi di Albenga 15 €

Gli gnocchetti di patate viola fatti in casa
sulla julienne di verdure e rana pescatrice 15 €



Trofie au pistou traditionnel ligure
(avec pommes de terre et haricots verts) 12 €

Ravioli fourrés à la brandade de morue faits maison
sur crème de laitue et poivre rose 14 €

Maccaroni de blé complet faits maison
à la sauce de mullet frais
et artichauts d'Albenga 15 €

Gnocchetti de vitelotte noire faits maison
sur julienne de légumes et lotte 15 €



Trofie with traditional ligurian pesto
(with potatoes and green beans) 12 €

Homemade codfish brandade raviolis
on lettuce cream and pink peppercorns 14 €

Homemade wholemeal flour maccaronis
with fresh mullet
and Albenga's Artichoke sauce 15 €

Homemade vittelote (purple potato) gnochetti
on vegetables julienne and monkfish 15 €



SECONDI POISSONS MAIN COURSES



Il fritto misto di calamari e gamberi
con le verdure di stagione 15 €

La tagliata di tonno pinna gialla
con i finocchi al profumo di limone 15 €

I filetti di branzino in rete di sfoglia
agli aromi freschi
con lo sformatino di spinaci 14 €

Il trancetto del pescato al forno
sul puré di patate e la julienne di porri fritti 14 €



Friture mixte de calamars et crevettes
avec petits légumes de saison 15 €

Thon sauté
avec fenouils parfumés au citron 15 €

Filets de loup en pâte feuilleté aux arômes frais
avec flan d'épinards 14 €

Tranche de poisson du jour au four
sur purée de pommes de terre
et julienne de poireaux frits 14 €



Squids and shrimps fry basket
with seasonal vegetables 15 €

Pan-seared tuna
with lemon scented fennels 15 €

Hoven baked sea bass filets in puffy pastry net
with spinach flan 14 €

Hoven baked fish of the day slice
served on potatoes puree
and crispy julienne leek 14 €



DESSERTS



Il fondant al cioccolato col gelato alla banana
(interamente vegetale) 6 €

La crostatina di ricotta
con la marmellata di prugne ramassin 6 €

Il semifreddo al torroncino
col cioccolato fondente,
il limone e lo zenzero canditi 6 €

Lo zabaione caldo
con le paste di meliga 6 €

Il sorbetto di frutta fresca fatto in casa 5 €



Fondant au chocolat
avec glace à la banane
(ingrédients d'origine végétale) 6 €

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

Parfait au nougat avec chocolat noir,
citron et gingembre confit 6 €

Sabayon chaud
avec gâteaux en pâte de meliga 6 €

Sorbet de fruits frais fait maison 5 €



Chocolate fondant
with banana ice cream
(ingredients of vegetable origin) 6 €

Ricotta tart
with "ramassin" prunes jam 6 €

Nougat parfait with dark chocolate
and candied citrus and ginger 6 €

Hot Sabayon
and Meliga flour biscuits 6 €

Homemade fresh fruit 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°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

