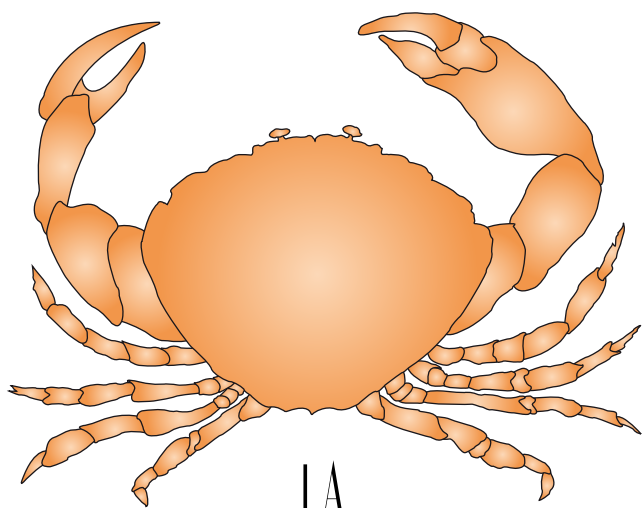


# MENU



LA  
GRITTA  
BORDIGOTTA

(+39) 0184 1910 247

(+39)347 2565 503

[www.lagrittabor digotta.it](http://www.lagrittabor digotta.it)

Piazza del Popolo 24  
Bordighera Alta

# ANTIPASTI

ENTRÉES

APPETIZERS



L'insalata tiepida di polpo e seppie  
coi fagioli toscanelli  
e il pomodoro fresco 15 €

Le acciughe marinate della Gritta  
con l'insalatina e la julienne di zucchine 12 €

Lo sfilettato crudo del pescato del giorno  
con le cipolline borretane  
in agrodolce al balsamico 14 €

La parmigiana di melanzane  
con la scamorza affumicata 12 €



Salade tiède de poulpe et seiche  
avec haricots toscanelli  
et tomate fraîche 15 €

Anchois marinés de la Gritta  
avec salade et julienne de courgettes 12 €

Fileté cru de poisson du jour  
avec petits oignons borretane  
en aigredoux balsamique 14 €

Parmigiana d'aubergines  
avec fromage scamorza fumé 12 €

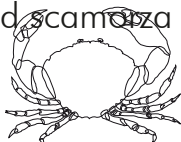


Warm octopus and cuttlefish salad  
with toscanelli beans  
and fresh tomatoes 15 €

Gritta's marinated anchovies  
with salad and zucchini julienne 12 €

Filleted fish of the day  
with sweet and sour balsamic  
borettane onions 14 €

Eggplant parmigiana  
with smoked scamorza cheese 12 €



# PRIMI

## PÂTES

### FIRST COURSES



Le trofie al pesto fatto in casa  
con le patate e i fagiolini 12 €

Gli spaghetti al ragù di moscardini freschi  
e olive taggiasche 15 €

I maccheroncini fatti in casa con  
la rana pescatrice e le zucchine trombetta 13 €

Gli gnocchetti di patate e basilico  
con le triglie e il pomodoro fresco 13 €



Trofie au pistou fait-maison  
avec pommes de terres et haricots verts 12 €

Spaghettis au ragoût de moscardini  
avec olives de Taggia 15 €

Maccaroni de blé complet faits-maison  
avec sauce de lotte et courgettes 13 €

Gnocchetti di pommes de terre et basilique  
avec mullet et tomates fraîches 13 €

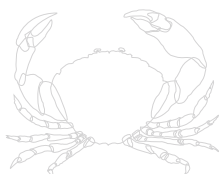


Trofie with homemade ligurian pesto  
with potatoes and green beans 12 €

Moscardini stew spaghettis  
with Taggia olives 15 €

Homemade wholemeal flour maccaronis  
with monkfish and zucchini sauce 13 €

Homemade potatoes and basil gnochettis  
with mullet and fresh tomatoes 13 €



# SECONDI POISSONS MAIN COURSES



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

La tagliata di tonno pinna gialla  
con la ratatouille di verdure 15 €

Il trancetto del pescato al forno con le patate  
e i pomodorini alla livornese 15 €

I filetti di branzino in crosta di patate  
con lo sformato di spinaci freschi 14 €



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

Thon sauté  
et ratatouille de légumes 15 €

Tranche de poisson du jour  
avec pommes de terre  
et tomates cerises à la Livornaise 15 €

Filet de loup en croûte de pommes de terre  
avec flan d'épinards frais 14 €



Squids and shrimps fry basket  
with seasonal vegetables 15 €

Pan-seared tuna  
and vegetables ratatouille 15 €

Hoven baked fish of the day slice  
served with potatoes  
and cherry tomatoes alla livornese 15 €

Hoven baked filets of sea bass in potatoes crust  
with fresh spinach flan 14 €



# DESSERTS



Il fondant al cioccolato  
con la crema al pistacchio  
( interamente vegetale ) 6 €

Il semifreddo al caffè  
col cioccolato fondente e lo zenzero candito 6 €

La crema catalana alla lavanda  
con le fragole fresche  
e i biscotti al limone nostrano 6 €

La cheesecake  
col sorbetto al frutto della passione 6 €  
Il sorbetto di frutta fresca fatto in casa 5 €



Fondant au chocolat  
avec crèmes de pistaches  
( ingrédients végétaux ) 6 €

Parfait au café  
avec chocolat fondant et gingembre confit 6 €

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

Cheesecake  
avec sorbet au fruit de la passion 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  $-20^{\circ}\text{C}$  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.lagrittaboridigotta.it](http://www.lagrittaboridigotta.it)

Piazza del Popolo 24  
Bordighera Alta

