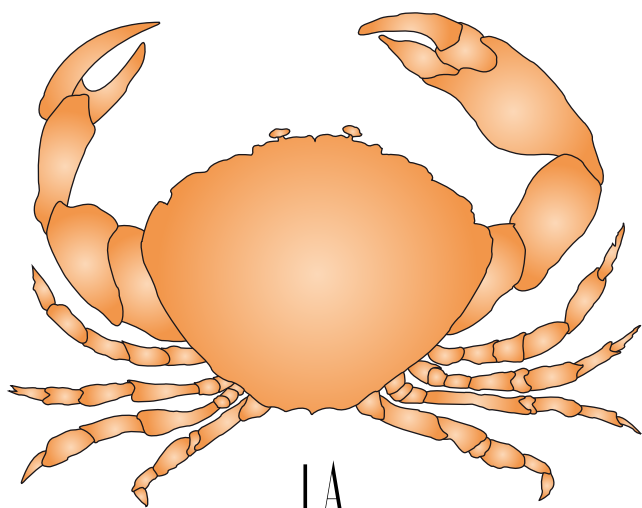


MENU



LA
GRITTA
BORDIGOTTA

(+39) 0184 1910 247

(+39)347 2565 503

www.lagrittabordigotta.it

Piazza del Popolo 24
Bordighera Alta

ANTIPASTI

ENTRÉES

APPETIZERS



Il Salmone affumicato
con la marmellata di cipolle rosse
e le scorze d'arancia candite 12 €

Le Frittelle di baccalà
con la maionese fatta in casa 13 €

Il Flan di pecorino con la crema di topinambur,
le gocce di basilico
e la croccante cialda di grana al pepe rosa 12 €

L'Insalata tiepida di polpo e seppie
con i carciofi nostrani e il timo fresco 15 €



Saumon fumé maison
avec confiture d'oignons rouges
et écorces d'orange confites 12 €

Quenelles frites de brandade de morue
avec mayonnaise faite maison 13 €

Flan de Pecorino avec crème de topinambur,
gouttes de basilique et voile croquant de parmesan
aux poivre rose 12 €

Salade tiède de poulpe et seiche
avec artichauts locaux et thym frais 15 €



Homemade smoked salmon
with red onion jelly and candied orange peel 12 €

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

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

Octopus and cuttlefish salad
with artichokes and thymes 15 €



PRIMI

PÂTES

FIRST COURSES



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

Gli Gnocchi di zucca
con la rana pescatrice e gli spinaci freschi 15 €

Gli spaghetti freschi
di pasta all'uovo coi gamberi,
la loro bisque e i pomodorini 15 €

I Ravioli di polpo con la crema di ceci
e l'olio aromatico al rosmarino 15 €



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

Gnochis de courges à la lotte
et épinards frais 15 €

Spaghettis frais de pâte à l'oeuf
avec crevettes, leur bisque
et tomates cerises 15 €

Raviolis de poulpe
avec la crème de pois chiches
et huile aromatisée au romarin 15 €



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

Pumpkins gnocchis
with monkfish and fresh spinach 15 €

Fresh spaghettis with shrimps, bisque,
and cherry tomatoes 15€

Octopus raviolis with chickpeas cream
and rosemary scented oil 15€



SECONDI

POISSONS

MAIN COURSES



Il trancetto del pescato
sul puré di patate all'olio (E.V.O)
e i porri fritti 15 €

Il Fritto di calamari, gamberi
con le verdure dell'orto 15 €

La Tagliata di tonno
con i carciofi alla romana 16 €

I Filetti d'orata in rete di sfoglia
coi finocchi al limone 14 €



Tranche de poisson du jour
sur purée de pommes de terre à l'huile (E.V.O)
et julienne de poireaux frits 15 €

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

Thon sauté
avec artichauts à la romana 16 €

Filets de dorade en pâte feuilletée
avec fenouils au citron 14 €



Hoven baked fish of the day slice
served on potatoes puree with oil (E.V.O.)
and crispy julienne leek 15 €

Squids and shrimps fry basket
with vegetables 15 €

Pan-seared tuna
served with "alla romana" artichokes 16 €

Hoven baked filets of sea bream
in puffy pastry net with lemon scented fennels 14 €



DESSERTS



Lo Zabaione con le paste di meliga 6 €

La torta di mele e nocciole
con la crema fiordilatte 6 €

Il Tortino tiepido al cioccolato
col gelato alla banana (veg) 6 €

Il Semifreddo al torroncino
con la crema all'arancia
e il cioccolato fondente 6 €

Il sorbetto di frutta fresca fatto in casa 5 €



Sabayon avec biscuits de meliga 6 €

Cake aux pommes et noisettes
avec glace à la crème 6 €

Fondant au chocolat
avec glace à la banane
(ingrédients végétaux) 6 €

Parfait au nougat
avec crème à l'orange et chocolat fondu 6 €

Sorbet de fruits frais fait-maison 5 €



Sabayon with corn cookies 6 €

Apple and hazelnuts cake
and fiordilatte ice cream 6 €

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

Nougat parfait with orange cream
and dark chocolate 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'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

Piazza del Popolo 24
Bordighera Alta

