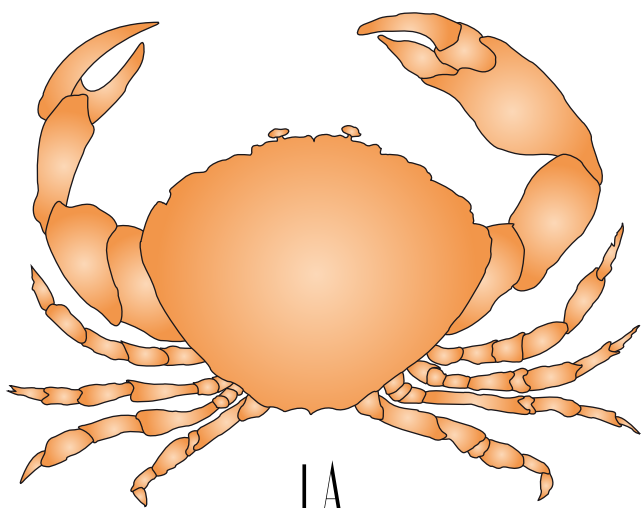


MENU



LA
GRITTA
BORDIGOTTA

(+39) 0184 1910 247

(+39)347 2565 503

www.lagrittabordigotta.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 €

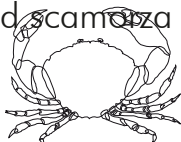


Warm octopus and cuttlefish salad
with toscanelli beans
and fresh tomatoes 15 €

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 15 €

Gli gnocchetti di patate e basilico
con le triglie e il pomodoro fresco 14 €



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 15 €

Gnocchetti di pommes de terre et basilique
avec mullet et tomates fraiches 14 €

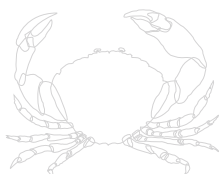


Trofie with homemade ligurian pesto
with potatoes and green beans 12 €

Moscardini stew spaghettis
with Taggia olives 15 €

Homemade wholemeal flour maccaronis
with monkfish and zucchini sauce 15 €

Homemade potatoes and basil gnochettis
with mullet and fresh tomatoes 14 €



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 pistachio cream
(ingredients of vegetable origin) 6 €

Coffee parfait
with dark chocolate and candied ginger 6 €

Lavender scented crema catalana
with strawberries
and lemon scented biscuits 6 €

Cheesecake
with passion fruit sorbet 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

