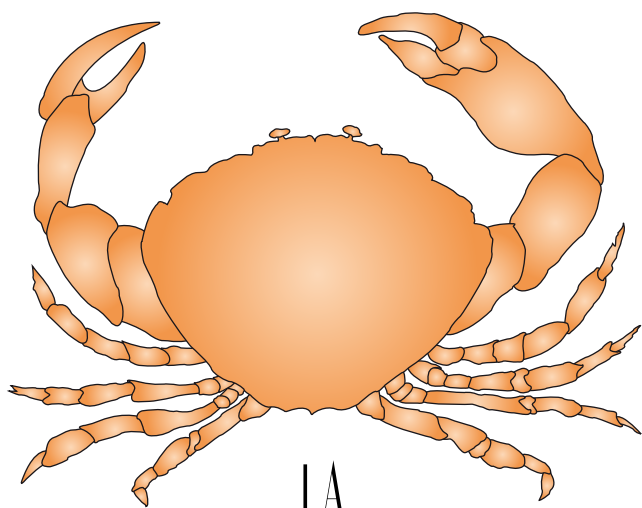


MENU



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
con le zucchine trombetta 16 €

Le acciughe marinate della Gritta
con la dadolata di pomodoro
alla mediterranea 13 €

Lo sfilettato crudo del pescato
con le cipolline borretane
in agrodolce al balsamico 15 €

La parmigiana di melanzane
con la scamorza affumicata 12 €



Salade tiède de poulpe et sèches
avec courgettes trompette 16 €

Anchois marinés de la Gritta
avec tomates en dés à la méditerranéenne 13 €

Poisson du jour cru fileté
avec petits oignons Boretane
en aigre-doux au vinaigre balsamique 15 €

Parmigiana d'aubergines
avec scamorza fumé 12 €



Octopus and cuttlefish salad
with trumpet zucchini 16 €

Gritta's marinated anchovies
with diced
Mediterranean seasoned tomatoes 13 €

Raw fish of the day filets
with Borretane little onions 15 €

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 16 €

I Maccheroncini integrali fatti in casa
con la rana pescatrice
e le zucchine trombetta 16 €

Gli Gnocchi di patate e basilico
con le triglie e il pomodoro fresco 15 €



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

Spaghettis au ragoût de moscardini frais
et olives de taggia 16 €

Maccheroncini de blé complet faits-maison
avec lotte et courgette trompette 16 €

Gnocchi de pommes de terre
parfumés au basilique
avec mullet et tomate fraîche 15 €



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

Fresh moscardini stew spaghetti
with Taggia olives 16 €

Home-made wholemeal flour macaroncini
with monkfish and trumpet zucchini sauce 16 €

Home-made potatoes and basil gnocchi
with mullet and fresh tomatoes 15 €



SECONDI POISSONS MAIN COURSES



Il Fritto di calamari, gamberi
con le verdure dell'orto 16 €

La Tagliata di tonno pinna gialla
con la ratatouille di verdure 17 €

Il Trancetto del pescato al forno
con le patate e i pomodorini alla livornese 16 €

I Filetti d'orata in crosta di sfoglia
coi finocchi al forno al limone nostrano 16 €



Friture mixte de calamars et crevettes
avec légumes du potager 16 €

Thon sauté
avec ratatouille de légumes 17 €

Tranche de poisson du jour au four
avec pommes de terre
et tomates cerise à la livornese 16 €

Filets de dorade en croûte feuilletée
avec fenouils au four
parfumés au citrons locaux 16 €



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 €



DESSERT



Il Mio fondant al cioccolato fondente
col gelato al pistacchio (Interamente Vegetale) 6 €

Il Semifreddo alle amarene
col cioccolato fondente 6 €

Il Tiramisù alla frutta di stagione in tazza
(senza caffè) 6 €

La Cheesecake
col sorbetto al frutto della passione 6 €

Il Sorbetto di frutta fresca fatto in casa 5 €



Fondant au chocolat fait-maison
avec glace à la pistache (ingrédients végétaux) 6 €

Parfait aux cerises noires
avec chocolat fondant 6 €

Tiramisù aux fruits de saisons
servit en tasse (sans café) 6 €

Cheesecake
avec sorbet au fruit de la passion 6 €

Sorbet de fruits frais fait-maison 5 €



Gritta's chocolate fondant with pistachio ice cream
(only with ingredients of vegetable origin) 6 €

Black cherries parfait
with dark chocolate 6 €

Seasonal fruit tiramisù served in cup
(without coffe) 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'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

