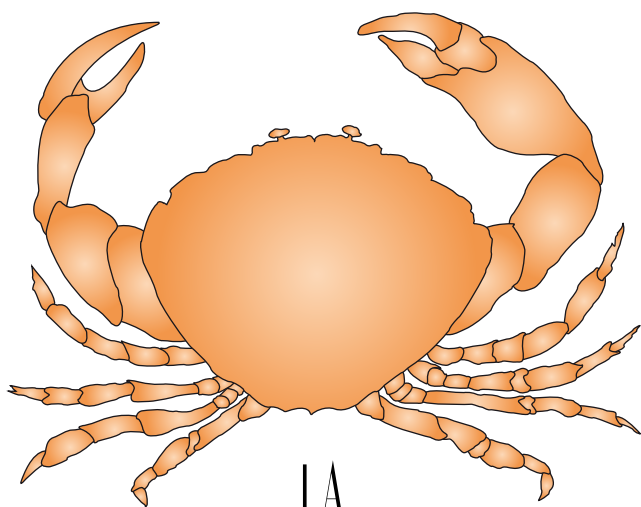


# MENU



LA  
GRITTA  
BORDIGOTTA

(+39) 0184 1910 247

[www.lagrittabordigotta.it](http://www.lagrittabordigotta.it)

Piazza del Popolo 24  
Bordighera Alta

# ANTIPASTI

ENTRÉES

APPETIZERS



Il Salmone affumicato in casa  
con la marmellata di cipolle rosse  
e le scorze d'arancia candite 13 €

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

La torta verde  
con la fonduta al parmigiano 12 €

L'insalata tiepida di polpo  
e seppie con i carciofi nostrani  
e il timo fresco 17 €



Saumon fumé maison  
avec confiture d'oignons rouges  
et écorces d'orange confites 13 €

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

Tourte verte  
avec fondue au parmesan 12 €

Salade tiède de poulpe et seiche  
avec artichauts locaux et thym frais 17 €



Homemade smoked salmon  
with red onion jelly  
and candied orange peel 13 €

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

Torta Verde  
with parmesan fondue 12 €

Octopus and cuttlefish salad  
with artichokes and thymes 17 €



# 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 16 €

Gli spaghetti freschi di pasta all'uovo  
coi gamberi e la loro bisque 17 €

Ravioli di branzino fatti in casa  
sulla spadellata di pomodoro fresco  
alla mediterranea 15 €



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

Gnochis de courges à la lotte  
et épinards frais 16 €

Spaghettis frais de pâte à l'oeuf  
avec crevettes, leur bisque 17 €

Ravioli de bar faits-maison  
sur poêlée de tomate fraîche  
à la méditerranéenne 15 €



Trofie with home-made ligurian pesto  
with potatoes and green beans 12 €

Pumpkins gnocchis  
with monkfish and fresh spinach 16 €

Fresh spaghettis with shrimps  
and their bisque 17 €

Home-made sea bass raviolis  
on pan-fried fresh Mediterranean tomato 15 €



# SECONDI

## POISSONS

### MAIN COURSES



Il trancetto del pescato  
sul puré di patate all'olio ( E.V.O ) 16 €

Il Fritto di calamari, gamberi  
con le verdure dell'orto 17 €

La Tagliata di tonno  
con i carciofi alla romana 17 €

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



Tranche de poisson du jour  
sur purée de pommes de terre  
à l'huile (E.V.O) 16 €

Friture mixte de calamars et crevettes  
avec légumes du potager 17 €

Thon sauté  
avec artichauts à la romana 17 €

Filets de dorade en croûte feuilletée  
avec fenouils au four  
parfumés au citron local 16 €



Oven baked fish of the day slice  
served on potatoes puree with oil (E.V.O.) 16 €

Squids and shrimps fry basket  
with vegetables 17 €

Pan-seared tuna  
served with "alla romana" artichokes 17 €

Oven baked filets of sea bream  
in puffy pastry net  
with lemon scented fennels 16 €



# DESSERTS



Lo Zabaione caldo  
con le paste di meliga 6 €

La torta di mele  
con la crema fiordilatte 6 €

Il Mio fondant al cioccolato fondente  
col gelato alla nocciola ( interamente vegetale) 6 €

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

Il Sorbetto di frutta fresca di stagione  
fatto in casa 5 €



Sabayon  
avec biscuits de meliga 6 €

Cake aux pommes  
avec glace à la crème 6 €

Fondant au chocolat  
avec glace à la noisette (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 cake  
and fiordilatte ice cream 6 €

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

Nougat parfait with orange cream  
and dark chocolate 6 €

Home-made 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'abatement 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

[www.lagriffabordigotta.it](http://www.lagriffabordigotta.it)

Piazza del Popolo 24  
Bordighera Alta

