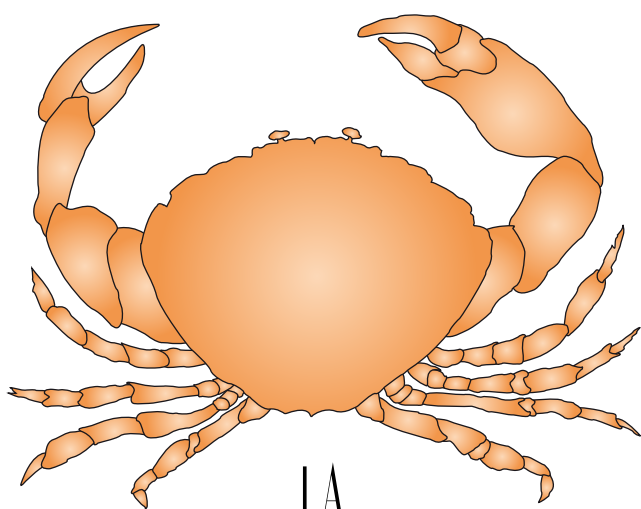


# MENU



LA  
GRITTA  
BORDIGOTTA

(+39) 0184 1910 247

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

Piazza del Popolo 24  
Bordighera Alta

# ANTIPASTI

ENTRÉES

APPETIZERS



Le Frittelle di baccalà  
con la maionese fatta in casa 14 €

L'Insalata tiepida di polpo e seppie  
con i carciofi nostrani 18 €

Il Salmone affumicato in casa  
con la marmellata di cipolle rosse  
e le scorze d'arancia candite 14 €

La Torta verde  
con la fonduta al parmigiano 13 €



Quenelles frites de brandade de morue  
avec mayonnaise faite maison 14 €

Salade tiède de poulpe et seiche  
avec artichauts locaux 18 €

Saumon fumé maison  
avec confiture d'oignons rouges  
et écorces d'orange confites 14 €

Tourte verte  
avec fondue au parmesan 13 €



Fried dumplings of codfish  
and potatoes brandade  
with homemade mayonnaise 14 €

Octopus and cuttlefish salad  
with artichokes 18 €

Homemade smoked salmon  
with red onion jelly  
and candied orange peel 14 €

Torta Verde  
with parmesan fondue 13 €



# PRIMI

## PÂTES

### FIRST COURSES



Le Trofie al pesto fatto in casa  
con le patate e i fagiolini 14 €

Gli spaghetti freschi di grano duro fatti in casa  
coi gamberi e la loro bisque 18 €

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

Gli gnocchi di patate e zucca fatti in casa  
coi calamari e i carciofi nostrani 17 €



Trofie au pistou faites maison  
avec pommes de terres et haricots verts 14 €

Spaghettis frais de blé dur faits maison  
avec crevettes et leur bisque 18 €

Raviolis de loup/bar faits maison  
sur poêllée de tomate fraîche  
à la méditerranéenne 15 €

Gnocchi  
de pommes de terre et courge faits maison  
avec calamars et artichauts locaux 17 €



Trofie with home-made ligurian pesto  
with potatoes and green beans 14 €

Fresh homemade durum wheat spaghetti  
with shrimps and their bisque 18 €

Homemade sea bass ravioli  
on Mediterranean-style sauté  
of fresh tomatoes 15 €

Homemade potato and pumpkin gnocchi  
with local squids and artichokes 17 €



# SECONDI POISSONS MAIN COURSES



La Tagliata di tonno pinna gialla  
coi carciofi alla romana 18 €

Il Fritto di calamari, gamberi  
e verdure di stagione 17 €

I Filetti di orata in crosta di patate  
col flan di zucchine 16 €

Il Trancetto di ombrina  
con le melanzane alla Norma 17 €



Thon sauté  
avec artichauts à la romana 18 €

Friture mixte de calamars et crevettes  
et légumes de saison 17 €

Filets de dorade en croûte de pommes de terre  
avec flan de courgettes 16 €

Tranche d'ombrine  
avec aubergines à la Norma 17 €



Pan-seared tuna  
served with "alla romana" artichokes 18 €

Squids, shrimps  
and vegetables fry basket 17 €

Oven baked filets of sea bream  
in potato crust with zucchini flan 16 €

Drum fish slice  
with "à la Norma" Eggplants 17 €



# DESSERTS



La Stracciata di meringa  
col cioccolato fondente fuso  
e i frutti di bosco freschi 8 €

La Crostatina di ricotta  
col gelato alle noci di Sorrento 8 €

Il mio Fondant al cioccolato fondente  
col gelato alla crema ( interamente vegetale) 8 €

Lo Zabaione caldo  
con le paste di meliga 7 €

Il Sorbetto di frutta fresca fatto in casa 6 €



Parfait de meringue et chocolat blanc  
avec chocolat noir fondu  
et fruits des bois frais 8 €

Tarte à croisillons à la ricotta  
avec glace aux noix de Sorrento 8 €

Fondant au chocolat fait-maison  
avec glace à la crème (ingrédients végétaux) 8 €

Sabayon chaud  
avec biscuits de meliga 7 €

Sorbet de fruits frais fait-maison 6 €



Meringa and white chocolate parfait  
with melted chocolate  
and forest fruits 8 €

Ricotta tart  
with Sorrento walnuts ice cream 8 €

Gritta's chocolate fondant with ice cream  
(only with ingredients of vegetable origin) 8 €

Hot Sabayon  
and Meliga flour biscuits 7 €

Home-made fresh fruit sorbet 6 €



# 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

