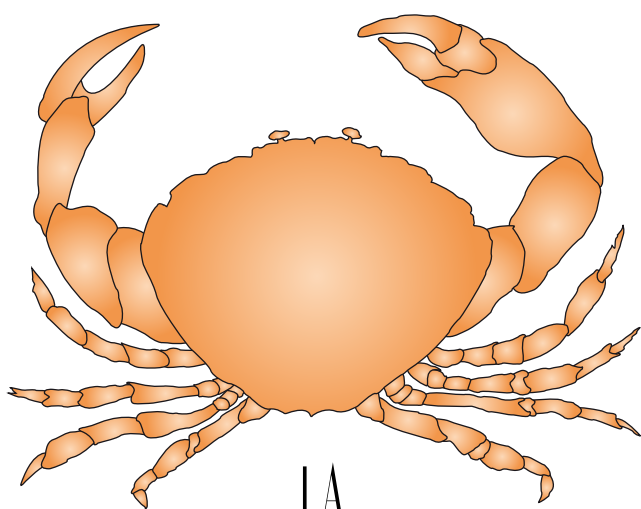


# MENU



LA  
GRITTA  
BORDIGOTTA

(+39) 0184 1910 247

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

Piazza del Popolo 24  
Bordighera Alta

# ANTIPASTI

ENTRÉES

APPETIZERS



L'insalata tiepida di polpo e seppie  
con le zucchine trombetta 19 €

Le acciughe marinate della Gritta  
con la dadolata di pomodoro  
alla mediterranea 15 €

Lo sfilettato crudo del pescato  
con le cipolline borretane  
in agrodolce al balsamico 17 €

La parmigiana di melanzane  
con la scamorza affumicata 14 €



Salade tiède de poulpe et sèches  
avec courgettes trompette 19 €

Anchois marinés de la Gritta  
avec tomates en dés à la méditerranéenne 15 €

Poisson du jour cru fileté  
avec petits oignons Boretane  
en aigre-doux au vinaigre balsamique 17 €

Parmigiana d'aubergines  
avec scamorza fumé 14 €



Octopus and cuttlefish salad  
with trumpet zucchini 19 €

Gritta's marinated anchovies  
with diced  
Mediterranean seasoned tomatoes 15 €

Raw fish of the day filets  
with Borretane little onions 17 €

Eggplant parmigiana  
with smoked scamorza cheese 14 €



# PRIMI

## PÂTES

### FIRST COURSES



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

I Maccheroncini di grano duro fatti in casa  
al ragù di moscardini freschi  
e olive taggiasche 18 €

I Tagliolini di grano duro fatti in casa  
con la polpa di granchio  
e le zucchine trombetta 18 €

Gli Gnocchi di patate e basilico fatti in casa  
con le triglie e il pomodoro fresco 16 €



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

Maccheroncini de blé complet faits maison  
au ragoût de moscardini frais  
et olives de Taggia 18 €

Tagliolini de blé complet faits maison  
avec pulpe de crabe et courgettes trompette 18 €

Gnocchi de pommes de terre  
parfumés au basilique  
faits maison avec rouget et tomate fraîche 16 €

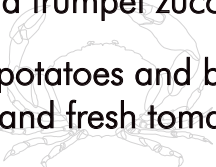


Trofie with homemade ligurian pesto  
with potatoes and green beans 14 €

Home-made durum wheat maccheroncini  
in moscardini stew with Taggia olives 18 €

Home-made durum wheat tagliolini  
with crab pulp and trumpet zucchini sauce 18 €

Home-made potatoes and basil gnocchi  
with mullet and fresh tomatoes 16 €



# SECONDI

## POISSONS

### MAIN COURSES



Il Fritto di calamari, gamberi  
con le verdure dell'orto 18 €

La Tagliata di tonno pinna gialla  
con la ratatouille di verdure 19 €

Il trancetto di ombrina al forno  
sul purè all'olio E.V.O 17 €

I filetti di orata in crosta di patate  
con lo sformato di zucchine 17 €



Friture mixte de calamars et crevettes  
avec légumes du potager 18 €

Thon sauté  
avec ratatouille de légumes 19 €

Tranche d'ombrine au four  
sur purée pommes de terre à l'huile E.V.O 17 €

Filets de dorade en croûte de pommes de terre  
avec flan de courgettes 17 €



Squids and shrimps fry basket  
with vegetables 18 €

Pan-seared tuna  
served with vegetables ratatouille 19 €

Oven baked umbrine slice  
on mashed potatoes  
with extra virgin olive oil 17 €

Oven baked filets of sea bream  
in potato crust with zucchini flan 17 €



# DESSERTS



Il Mio fondant al cioccolato fondente  
col gelato al pistacchio ( Interamente Vegetale) 8 €

La Stracciata di meringa e cioccolato bianco  
con i frutti di bosco freschi  
e il cioccolato fondente fuso 8 €

Il Tiramisù della Gritta in tazza  
con le fragole fresche (senza caffè) 8 €

La Cheesecake  
col sorbetto al frutto della passione 8 €

Il Sorbetto di frutta fresca fatto in casa 6 €



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

Straciata de meringue et chocolat blanc  
avec fruits des bois frais  
et chocolat noir fondant 8 €

Tiramisù de la Gritta en tasse aux fraises fraîches  
(sans café) 8 €

Cheesecake  
avec sorbet au fruit de la passion 8 €

Sorbet de fruits frais fait-maison 6 €



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

Meringue and white chocolate "straciata"  
with fresh berries and melted dark chocolate 8 €

Gritta's tiramisù in a cup with fresh strawberries  
(without coffee) 8 €

Cheesecake  
with passion fruit sorbet 8 €

Homemade 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 °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'abatement 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

[www.lagrittabor digotta.it](http://www.lagrittabor digotta.it)

Piazza del Popolo 24  
Bordighera Alta

