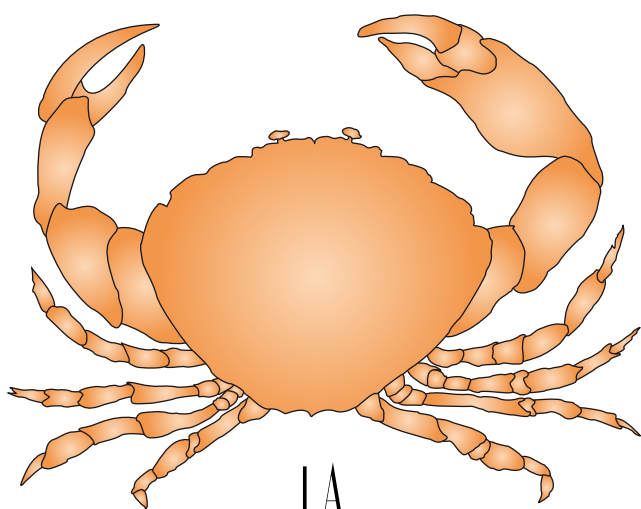


MENU



LA
GRITTA
BORDIGOTTA

(+39) 0184 1910 247

www.lagrittabordigotta.it

Piazza del Popolo 24
Bordighera Alta

ANTIPASTI

ENTRÉES

APPETIZERS



Le frittelle di baccalà
con la maionese fatta in casa 15 €

L'insalata tiepida di polpo e seppie
con i carciofi nostrani 19 €

Il Salmone affumicato in casa
con la marmellata di cipolle rosse
e le scorze d'arancia candite 15 €

La torta verde
con la fonduta al parmigiano 13 €



Quenelles frites de brandade de morue
avec mayonnaise faite maison 15 €

Salade tiède de poulpe et seiche
avec artichauts locaux 19 €

Saumon fumé maison
avec confiture d'oignons rouges
et écorces d'orange confites 15 €

Tourte verte
avec fondue au parmesan 13 €



Fried dumplings of codfish
and potatoes brandade
with homemade mayonnaise 15 €

Octopus and cuttlefish salad
with artichokes 19 €

Homemade smoked salmon
with red onion jelly
and candied orange peel 15 €

Torta Verde
with parmesan fondue 13 €



PRIMI

PÂTES

FIRST COURSES



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

I Tagliolini di grano duro fatti in casa
con la polpa di granchio
e le zucchine 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 fait-maison
avec pommes de terre et haricots verts 14 €

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

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

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

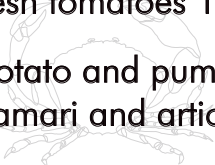


Trofie with home-made ligurian pesto
with potatoes and green beans 14 €

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

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

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



SECONDI

POISSONS

MAIN COURSES



La Tagliata di tonno pinna gialla
coi carciofi alla romana 19 €

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

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

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



Thon sauté
avec artichauts à la romana 19 €

Friture mixte de calamars et crevettes
avec légumes de saison 18 €

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

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



Pan-seared tuna
served with "alla romana" artichokes 19 €

Squids and shrimps fry basket
with vegetables 18 €

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

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



DESSERTS



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

La Torta pere e cioccolato
col gelato alle mandorle 9 €

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

Lo Zabaione caldo
con le paste di meliga 8 €

Il Sorbetto di frutta fresca fatto in casa 6 €



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

Tarte aux poires et chocolat faite-maison
avec glace aux amandes 9 €

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

Sabayon chaud
avec biscuits de meliga 8 €

Sorbet de fruits frais fait-maison 6 €



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

Pear and chocolate tart
served with almond ice cream 9 €

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

Hot Sabayon
and Meliga flour biscuits 8 €

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°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

Piazza del Popolo 24
Bordighera Alta

