



la bokka

BAR  RISTORANTE ITALIANO

ANTIPASTI, ARANCINI, PASTA, PIZZA & TUTTI QUANTI



Retrouvez la liste
des allergènes

*Consult the list
of allergens*

★ **Plats inclus dans le Pass Gourmand
et dans le Forfait Gourmandise et Bien-Être**
*Dishes included in the Gourmet Pass
and the Gourmet and Wellness Package*

 @bokka.courchevel

Prix nets en euros, service compris.
Net prices in euros, which includes taxes and service.

A Picorer « Per l'aperitivo »

FOCACCIA AL TARTUFO

24 €

Truffe «Tuber Melanosporum», Stracciatella et Mortadelle
"Tuber Melanosporum" truffle, Stracciatella and Mortadella

FRITTO MISTO

24 €

Sauce citronnée
Lemon sauce

SALUMI ITALIANI

22 €

FORMAGGI ITALIANI

22 €

TRILOGIA DELLA BURRATA

42 €

Burrata, Burrata al Tartufo, Burrata fumée
Burrata, Burrata with Truffles, Smoked Burrata

L'AMORE DELLO CHEF

59 €

Planche fromages et charcuteries, Burrata Truffe, Pane Guttiau,
Antipasto di verdure grigliate, Pesto
*Cheese and charcuterie platter, Truffle Burrata, Pane Guttiau,
Antipasto di verdure grigliate, Pesto*

PIZZETTA MARGHERITA

15 €

Tomates San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, basilic et huile d'olive
San Marzano tomatoes, Mozzarella Fior di Latte, basil and olive oil

Antipasti

CARPACCIO DI MANZO

26 €

Parmigiano Reggiano, citron, huile d'olive
Parmigiano Reggiano, lemon, olive oil

★ VITELLO TONNATO

26 €

Roti de veau rosé, sauce Tonnata, croûtons, Parmigiano Reggiano, câpres à queue
Pink roast veal, Tonnata sauce, croutons, Parmigiano Reggiano, capers with stems

CRUDO DI GAMBERO ROSSO

35 €

Huile d'olive, crème mascarpone citronnée
Olive oil, lemon mascarpone cream

★ MELANZANA CONFIT

18 €

Aubergines confites, Mozzarella fumée, sauce tomate Napolitaine
Candied eggplants, smoked Mozzarella, Napolitan tomato sauce

Pasta & Risotto

RIGATONI AL TARTUFO

42 €

Rigatoni cuites dans une sauce Truffe, Parmigiano Reggiano et Truffe fraîche «Tuber Melasporum»

Rigatoni cooked in a Truffle sauce, Parmigiano Reggiano and "Tuber Melanosporum" fresh Truffle

★ CACIO E PEPE

34 €

Spaghettoni, Pecorino et poivre

Spaghettoni, Pecorino and pepper

LINGUINE ALLE VONGOLE

36 €

Linguine aux palourdes, persil, ail, échalotte

Clams linguine, parsley, garlic, shallots

★ POMODORO DELL'AMORE

34 €

Parpadelle sauce tomate, Stracciatella

Parpadelle with tomato sauce, Stracciatella

RICOTTA E SPINACI

34 €

Raviolis farcis à la Ricotta et aux épinards, sauce tomate

Ravioli stuffed with Ricotta and spinach, tomato sauce

RISOTTO GAMBERI E ZAFFERANO

36 €

Risotto Carnaroli cuit au bouillon safrané, tartare de gambas juste saisies, zeste de citron

Carnaroli risotto cooked in saffron broth, lightly seared prawn tartare, lemon zest

PÂTES SANS GLUTEN DISPONIBLES SUR DEMANDE

GLUTEN-FREE PASTA AVAILABLE UPON REQUEST



I secondi piatti

VITELLO ALLA MILANESE

39 €

Crème de Parmigiano Reggiano, huile de basilic
Parmigiano Reggiano cream, basil oil

TENTACOLI DI POLPO

39 €

Poulpe, sauce Napolitaine, brunoise de légumes grillés à l'huile d'olive, Spianata
Octopus, Napolitan sauce, brunoise of vegetables grilled in olive oil, Spianata

TAGLIATA DI TONNO ROSSO

36 €

Thon rouge, vierge de légumes, vinaigre balsamique de Modène, roquette, crème
Mascarpone citronnée
Red tuna, vegetable purée, Modena balsamic vinegar, rocket, lemon Mascarpone cream

TAGLIATA DI MANZO

41 €

Bœuf, pesto basilic, roquette, Parmigiano Reggiano et tomates séchées
Beef, basil pesto, rocket, Parmigiano Reggiano and sun-dried tomatoes

LA PARMIGIANA

30 €

Aubergines, Parmigiano Reggiano, tomates San Marzano et basilic
Aubergines, Parmigiano Reggiano, San Marzano tomatoes and basil

Accompagnamenti

Pâtes : Huile d'olive ou Sauce tomate
Pasta: Olive oil or Tomato sauce

8 €

Gnocchi : Huile d'olive ou Pesto pistache
Gnocchi: Olive oil or Pistachio pesto

8 €

Risotto

8 €

Parmigiana

8 €

Salade de roquette
Rocket salad

8 €

Le Pizze

★ MARGHERITA

19 €

Tomates San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, basilic et huile d'olive

San Marzano tomatoes, Fior di Latte Mozzarella, basil and olive oil

6 FORMAGGI

25 €

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Scamorza fumée, Taleggio, Asiago

Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, smoked Scamorza, Taleggio, asiago, tangy orange compote

★ CAPRICCIOSA

23 €

Tomates San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, jambon cuit, champignons, olives, artichauts

San Marzano tomatoes, Fior di Latte Mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives, artichokes

BUFALOTTA

26 €

Tomates San Marzano, tomates cerises, olives Taggiasche ; après cuisson, Mozzarella di Bufala, jambon de Parme, huile d'olive

San Marzano tomatoes, cherry tomatoes, Taggiasca olives; after baking, topped with Bufala Mozzarella, Parma ham, olive oil

VEGETARIANA

22 €

Tomates San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, artichauts, champignons, olives

San Marzano tomatoes, Fior di Latte Mozzarella, artichokes, mushrooms, olives

LA BOKKA

26 €

Mozzarella Fior di Latte ; après cuisson Mortadelle, Burratina et pesto de pistache

Fior di Latte Mozzarella; after baking, Mortadella, Burratina and pistachio pesto

BRESAOLA

26 €

Mozzarella Fior di Latte, tomates cerises ; après cuisson, bresaola, roquette, vinaigrette citron et Parmigiano Reggiano râpé

Fior di Latte Mozzarella, cherry tomatoes; after baking, bresaola, arugula, lemon vinaigrette and grated Parmigiano Reggiano

INDIAVOLATA

25 €

Tomate San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Scamorza fumée, Spianata, huile d'olive et basilic

San Marzano tomatoes, Fior di Latte Mozzarella, smoked Scamorza, Spianata, olive oil and basil

TARTUFONA

49 €

Crème à la Truffe, Mozzarella Fior di Latte ; après cuisson, roquette et Truffe fraîche «Tuber Melanosporum»

Truffle cream, Fior di Latte Mozzarella; after baking, topped with arugula and fresh Truffle "Tuber Melanosporum"



I dolci

★ IL TIRAMISÙ

15 €

Notre Tiramisù classique
Our classic Tiramisù

★ PANETTONE LOVERS

16 €

Façon pain perdu, caramel d'agrumes
Like a French toast with citrus caramel

PIZZETTA AL CIOCCOLATO

18 €

Mini pizza, ganache au chocolat Gianduja,
noisettes torréfiées et croustillant au chocolat blanc
*Mini pizza, Gianduja chocolate ganache,
roasted hazelnuts and white chocolate crisp*

GELATO TO SHARE

25 €

Fior di Latte, cerise Amarena, noisettes caramélisées,
chocolat Dulcey, coulis de fruits rouges, caramel
*Fior di Latte, Amarena cherry, caramelised hazelnuts,
Dulcey chocolate, red fruit coulis, caramel*

SGROPPINO TIME!

18 €

Sorbet citron, Prosecco, Vodka
Lemon sorbet, Prosecco, Vodka

AFFOGATO

Café / Coffee

9 €

Liqueur de café / Coffee liqueur

15 €

GELATI

3,50€ / BOULE

Glace : Stracciatella, Pistache, Noisette du Piémont

3,50€ / SCOOP

Sorbet : Citron, Fraise

Ice cream: Stracciatella, Pistachio, Piedmont hazelnut

Sorbets: Lemon, Strawberry



Per bambini

Sirop à l'eau / *Water syrup*

ORECCHIETTE / MINI PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

Orecchiette, sauce tomate San Marzano, basilic et
Stracciatella

OU

Mini Pizza jambon et champignons, sauce tomate San
Marzano, Mozzarella

*Orecchiette pasta with San Marzano tomato sauce,
basil and Stracciatella*

OR

*Mini pizza with ham and mushrooms, San Marzano
tomato sauce and Mozzarella*

DOLCI BAMBINI

Mini Tiramisù OU 2 boules de glaces
Mini Tiramisù OR 2 scoops of ice cream

25€



Découvrez nos adresses à Courchevel

DISCOVER OUR ADDRESSES IN COURCHEVEL



www.alpine-resorts.fr

HÔTELLERIE

HOTELS, RESORTS, RESTAURANTS & SPAS
Location / Rental

Découvrez notre offre de biens exclusifs à la location, en hiver comme en été à Courchevel, Méribel, Val d'Isère, Les Gets et Grimentz.

Discover our selection of exclusive properties for rent, in winter or summer in Courchevel, Méribel, Val d'Isère, Les Gets and Grimentz.



www.alpine-lodges.fr

IMMOBILIER

PROMOTION, CONSTRUCTION & DESIGN
Vente / Sale

Alpine Lodges, promoteur immobilier et constructeur en montagne, offre une sélection de biens haut de gamme à la vente.

Alpine Lodges, a mountain real estate developer, has a range of high-end properties for sale in some of the finest resorts.



SPA MANALI
by ALPINE RESORTS

SPA & ESPACE BIEN-ÊTRE

MASSAGES & SOINS AU SPA MANALI
Bien-être / Wellness

Cet espace vous invite à vous ressourcer grâce à une gamme de soins apaisants, de massages relaxants et de rituels de beauté.

This spacious area invites you to recharge your batteries with a range of soothing treatments, relaxing massages and beauty rituals.



www.carne-courchevel.com

122 rue Notre Dame des Neiges,
73120 Courchevel Moriond

CARNÉ

STEAKHOUSE

Découvrez le nouveau restaurant Carné, situé dans le resort Le C, qui met à l'honneur la gastronomie française, tel un véritable festin, du champ à l'assiette.

Discover the new Carné restaurant, located in the Le C resort, which showcases French cuisine, like a veritable feast, from field to plate.



www.gaia-courchevel.com

234 rue de la Rosière
73120 Courchevel Moriond

GAÏA

SUSHI BAR

Au menu, régalez-vous avec les multiples sushis fait maison, le délicieux tataki de poisson ou encore les bouchées Yakitori dans une ambiance feutrée.

On the menu, treat yourself to a variety of homemade sushi, delicious fish tataki or Yakitori bites in a cosy atmosphere.



Bistrot Manali
COURCHEVEL

www.bistrot-manali.com

234 rue de la Rosière
73120 Courchevel Moriond

BISTROT MANALI

TERRASSE SKI AUX PIEDS

Le restaurant de l'hôtel Manali Lodge, reçoit skieurs et piétons en quête d'une pause épicurienne à sur le front de neige de Courchevel Moriond.

The restaurant at the Manali Lodge hotel welcomes skiers and pedestrians looking for a gourmet break on the snow front of Courchevel Moriond.