



la
BOOKKA

BAR  RISTORANTE ITALIANO

ANTIPASTI, ARANCINI, PASTA, & TUTTI QUANTI



Per l'aperitivo

APERITIVO ITALIANO

Olives vertes et taralli des Pouilles
Green olives and taralli from Puglia

★ SUPPLÌ ALLA ROMANA

Croquette de riz, mozzarella et tomates
Rice croquette with mozzarella and tomatoes

CROSTINI BURRATA E ALICI

Crostini de focaccia, mousse de Burrata, anchois mariné, tomates confites et origan de Pantelleria
Focaccia crostini, burrata mousse, marinated anchovies, confit tomatoes and Pantelleria oregano

★ FRITTURA DELLA CASA

Légumes croustillants de saison, servi avec un pesto rosso à la Sicilienne
Crispy seasonal vegetables served with Sicilian-style red pesto

★ PLATS INCLUS DANS LE PASS GOURMAND
DISHES INCLUDED IN THE GOURMET PASS

Antipasti

6€ **VITELLO TONNATO** 19€

Fines tranches de veau, accompagnées de mayonnaise au thon, câpres et pickles
Thin slices of veal, served with tuna mayonnaise, capers and pickles

15€

CRUDO DI ORATA AL BERGAMOTTO

Tartare de dorade, mayonnaise à la bergamotte, capres et légumes croquants
Sea bream tartare, bergamot mayonnaise, capers and crunchy vegetables

21€

17€

MOUSSE DI BURRATA

Chiffonade de Provolone, légumes marinés façon Nonna's style, avec focaccia à tartiner
Provolone chiffonade, marinated vegetables Nonna's style, served with spreadable focaccia

18€

14€

Moza n'Love

CRISPY MOZZARELLA

Mozzarella panée et croustillante, servie avec un coulis de basilic et un ketchup de tomates San Marzano
Breaded and crispy mozzarella, served with a basil coulis and San Marzano tomato ketchup

13 €

BOCCONCINI FUMÉ

Mini mozzarella fumée et croustillante et chiffonade de speck
Smoked, crispy mini mozzarella served with a speck chiffonade

16 €

FIOR DI LATTE N' ROLL

Ballottine de mozzarella farci avec julienne de légumes, mayonnaise au thon et roquette
Mozzarella ballotine filled with vegetable julienne, tuna mayonnaise, and arugula

15 €

SPICY BUFALINA

Mini mozzarella de bufalonne servie avec tartare de saumon légèrement relevé et œufs de saumon
Mini buffalo mozzarella with salmon tartare and its roe

21 €

Pasta

★ GNOCCHI POMODORO E MOZZARELLA

Sauce tomate, mozzarella filante, Parmesan et basilic
Gnocchi with Tomato sauce, melted Mozzarella, Parmigiano Reggiano and basil

21€

★ RIGATONI ALLA CARBONARA

Crèmeux de jaune d'œuf, poivre et guanciale croquant
Creamy rigatoni with egg yolk, pepper and crispy guanciale

23€

RISO DELLA CASA

25€ PAR PAX

Chaque semaine un risotto différent,
minimum pour 2 personnes
Every week a different risotto, minimum 2 people

TORTELLI RICOTTA E SPINACI

Tortelli farcis à la ricotta, coulis et épinard sauté
Ricotta-filled tortelli, coulis and sautéed spinach

25€

CANNELLONI TALEGGIO E TARTUFO

Cannelloni farcis à la pommes de terre et Truffe,
accompagné d'une fondue au Taleggio
Cannelloni stuffed with potatoes and Truffle, served with a Taleggio cheese fondue

29€

*Pasta sans gluten disponible sur demande
Gluten-free pasta available upon request*

★ PLATS INCLUS DANS LE PASS GOURMAND
DISHES INCLUDED IN THE GOURMET PASS

I secondi

TONNO ALLA PESCATORA

28 €

Thon mi-cuit, servi avec un condiment de fruits de mer à la méditerranéenne, accompagné de fenouils délicatement cuits.
Seared tuna, served with a Mediterranean-style seafood dressing and delicately cooked fennel.

TAGLIATA DEL MOMENTO

PRIX DU MARCHÉ

Pièce du Boucher et accompagnement du moment
Butcher's cut and side dish of the day

★ POLLO AI PEPERONI ALLA ROMANA

25 €

Cuisse de poulet désossée et fondante, accompagnée de poivrons, oignons marinés et purée de pommes de terre
Boneless, tender chicken leg, served with marinated peppers, onions and mashed potatoes



I dolci

★ IL TIRAMISÙ ALL'AMARETTO

Notre Tiramisù classique à l'Amaretto
Our classic Tiramisù with Amaretto

11€ / PORTION

★ SGROPPINO AL LIMONCELLO

Sorbet et granité au citron servie avec Limoncello
Lemon sorbet and granita

9€

Extra Prosecco

7€

LA BOKKA

Entremet au chocolat blanc avec cœur à la cerise Amarena
White chocolate dessert with a Amarena cherry heart

12€

CANNOLI A VOLONTÀ

Mini cannoli garni de crème de ricotta
Mini cannoli filled with ricotta cream

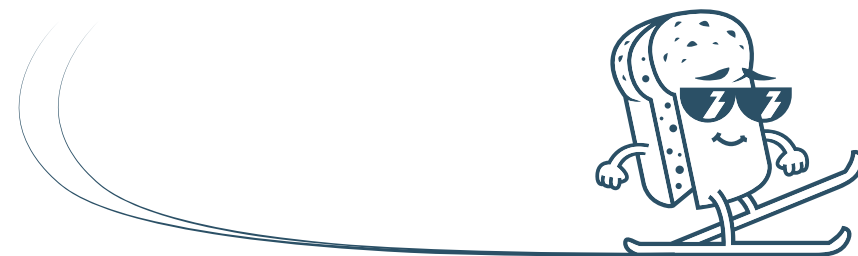
4€ LA PIÈCE

CROSTATA AL CIOCCOLATO

Tarte au cacao et chocolat
Chocolate tarte filled with silky, chocolate cream

13€

★ PLATS INCLUS DANS LE PASS GOURMAND
DISHES INCLUDED IN THE GOURMET PASS



Per bambini

Piatti

★ **GNOCCHI BAMBINI**

Gnocchi sauce tomates San Marzano, basilic et mozzarella
Gnocchi with San Marzano tomatoes sauce, basil and mozzarella

10 €

★ **RIGATONI ALLA CARBONARA**

Crèmeux de jaune d'œuf, poivre et guanciale croquant
Creamy rigatoni with egg yolk, pepper and crispy guanciale

11 €

Dolci

★ **DOLCI BAMBINI**

2 boules de glace
2 scoops of ice cream

6 €

★ **PLATS INCLUS DANS LE PASS GOURMAND**
DISHES INCLUDED IN THE GOURMET PASS



Découvrez nos adresses aux Gets

Discover our locations in Les Gets



IMMOBILIER



www.alpine-lodges.fr

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.

LA CROIX BLANCHE

RESTAURANT D'ALTITUDE

Bienvenue à La Croix Blanche, un lieu où la générosité, l'authenticité et la convivialité font la part belle à la cuisine savoyarde et aux produits de qualité.

Welcome to La Croix Blanche, a place where generosity, authenticity and conviviality give pride of place to Savoyard cuisine and quality products.

LA CROIX BLANCHE
RESTAURANT D'ALTITUDE

www.croixblanche-lesgets.com
3973 route des Chavannes,
74260 Les Gets

HÔTELLERIE



www.alpine-resorts.fr

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.

VINA ANNAPURNA

LE PLAISIR GUSTATIF

Laissez-vous emporter, entre amis ou en famille, par des plats de qualités inspirés de nos montagnes et du monde dans un cadre chaleureux.

Let yourself be carried away, with friends or family, by quality dishes inspired by our mountains and the world in a warm setting.



www.vina-annapurna.com
2421 route des Grandes Alpes,
74260 Les Gets

SPA & ESPACE BIEN-ÊTRE

MASSAGES & SOINS SPA KINABALU
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.



SPA KINABALU
by ALPINE RESORTS

www.alpine-resorts.fr

LA BOKKA

GOÛTEZ AUX PLAISIRS DE L'ITALIE

Le restaurant vous accueille dans une ambiance purement italienne dans l'esprit d'une trattoria élégante.

The restaurant welcomes you in a purely Italian atmosphere in the spirit of an elegant trattoria.



www.labokka-restaurant.com
2441 route des Grandes Alpes
74260 Les Gets