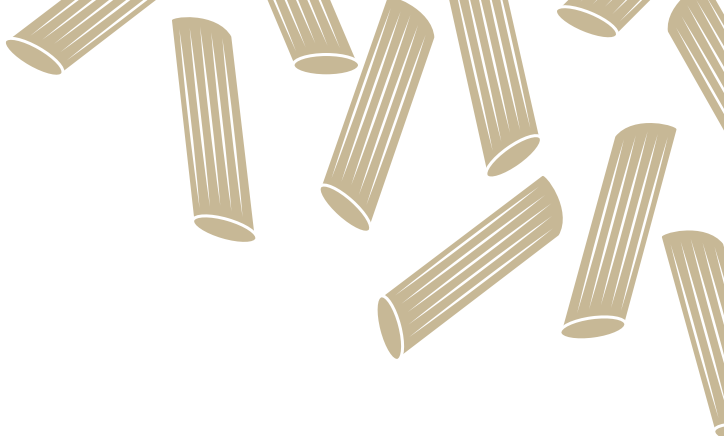




la bokka

TRATTORIA  ITALIANA

ANTIPASTI, ARANCINI, PASTA, PIZZA & TUTTI QUANTI

+33 (0)4 80 16 12 60

www.bokka-lesgets.com  [@bokka.lesgets](https://www.instagram.com/bokka.lesgets)
2441 Route des Grandes Alpes, 74260 Les Gets

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

Per l'aperitivo

CHIPS CACIO E PEPE

8€

Chips maison , parmigiano et poivre

Homemade parmesan chips

ARANCINI ZAFFERANO E PESTO VERDE

15€

Arancini au safran, mozzarella, pesto d'épinards et noix

Saffron arancini, mozzarella, spinach pesto and walnuts

FOCACCINA

15€

Focaccia farcie avec mortadelle et scamorza fumée

Focaccia stuffed with mortadella and smoked scamorza cheese

Gli antipasti

VITELLO TONNATO

17€

Rôti de veau rosé, mayonnaise tonnata, câpres, parmesan et pickles

Pink roasted veal, tonnata mayonnaise, capers, parmesan and pickles

CRUDO DI TONNO

18€

Thon mariné, vinaigrette carotte et citron, fenouil croquant, suprême d'orange

Marinated tuna, carrot and lemon vinaigrette, crunchy fennel and orange supremes

CARCIOFI FRITTI

16€

Artichauts frits, mousse de burratina et jardinière printanière

Fried artichokes, burratina mousse and spring vegetable medley



Pasta

GNOCCHI

19 €

Sauce tomate San Marzano, basilic et provola

Gnocchi with San Marzano tomato sauce, basil and provola cheese

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA

22 €

Pâtes cuisinées dans une crème aux œufs, pecorino, poivre et guanciale croquant

Mezze maniche pasta cooked in an egg cream with pecorino, pepper and crispy guanciale

TORTELLINI

26 €

Au jambon de Parme et fondue de Parmigiano Reggiano 30 mois

Tortellini with Parma ham and 30-month-aged Parmigiano Reggiano fondue

LA PASTA DELLA SETTIMANA

Chaque semaine une recette différente

PASTA OF THE WEEK: a different recipe every week

DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS

ASK FOR OUR SUGGESTIONS

I secondi piatti

TAGLIATA DI MANZO

32 €

Tagliata de bœuf, mousseline de carottes au vinaigre balsamique, jus de viande et salade printanière

Beef tagliata with carrots, balsamic vinegar purée, meat jus and spring salad

COTOLETTA ALLA BOSCAIOLA

27 €

Filet de poulet fermier à la milanaise, petits pois, champignons et jus corsé

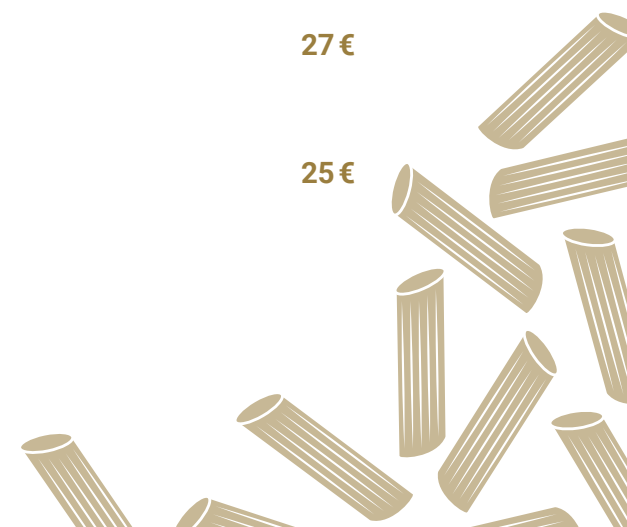
Free-range chicken breast Milanese, served with peas, mushrooms and a meat jus

CALAMARO ALLA PLANCHIA E SALVIA FRITTA

25 €

Encornet à la plancha, servi avec ragù de haricots Cannellini, soffritto de légumes et sauge croustillante

Grilled squid served with Cannellini bean ragù, vegetable soffritto and crispy sage





Le Pizze

LA MARGHERITA

13€

Tomate San Marzano, mozzarella Fior di Latte, basilic et huile d'olive

San Marzano tomato, Fior di Latte mozzarella, basil and olive oil

6 FORMAGGI

16€

Mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, parmigiano reggiano, scamorza fumée, taleggio, asiago, compotée d'orange acidulée et poivre

Fior di Latte mozzarella, gorgonzola, parmigiano reggiano, smoked scamorza, taleggio, asiago, tangy orange compote and pepper

LA CAPRICCIOSA

16€

Tomate San Marzano, mozzarella Fior di Latte, jambon blanc, champignons, olives, artichauts

San Marzano tomato, Fior di Latte mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives, artichokes

LA PROSCIUTTO E FUNGHI

17€

Tomate San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, jambon blanc et champignons

San Marzano tomato, Fior di Latte Mozzarella, cooked ham and mushrooms

BUFALOTTA

19€

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

San Marzano Tomato, cherry tomatoes, taggiasca olives; after baking, Buffalo Mozzarella, Parma ham, olive oil

Le Pizze

LA PRIMAVERA

15€

Coulis et épinards frais, Mozzarella Fior di Latte ; après cuisson, ricotta salée et pignon pin

Coulis and fresh spinach, Fior di Latte Mozzarella, salted ricotta and pinuts

INDIAVOLATA

16€

Tomate San Marzano, mozzarella Fior di Latte, scamorza fumée, spianata, huile d'olive et basilic

San Marzano tomato, Fior di Latte mozzarella, smoked scamorza, spianata, olive oil and basil

MORTAZZONA

18€

Mozzarella Fior di Latte ; après cuisson, mortadella, burratina et pesto de pistache

Fior di Latte mozzarella; after baking, mortadella, burratina and pistachio pesto

BRESAOLA

19€

Mozzarella, tomates cerises ; après cuisson, bresaola, roquette, vinaigrette citron et Parmigiano râpé

Mozzarella, cherry tomatoes; after baking, bresaola, arugula, lemon vinaigrette and grated parmigiano



I dolci

IL TIRAMISU

10 €

Tiramisù classique à l'amaretto

Classic tiramisù with amaretto

PIZZETTA AL CIOCCOLATO

13 €

Mini pizza, ganache au chocolat Gianduja, noisettes torréfiées et croustillant au chocolat blanc

Mini pizza with Gianduja chocolate ganache, roasted hazelnuts, and white chocolate crunch

PANNA COTTA ALLE FRAGOLE E RABARBARO

11 €

Panna cotta, compoté de rhubarbe et fraise fraîches

Milk panna cotta, rhubarb jam and fresh strawberries

AFFOGATO DELLA CASA

7 €

Affogato à la crème glacée vanille et biscuit Cantucci

Affogato with vanilla ice cream and Cantucci biscuit

+ Supplément Amaretto ou Liqueur de Café

3 €

Amaretto or Coffee Liqueur supplement



Per bambini

Piatti

Gnocchi

10€

Sauce tomate San Marzano, basilic et scamorza

Gnocchi with San Marzano tomato sauce, basil and scamorza

Mini pizza al prosciutto e funghi

10€

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit et champignons

Mini pizza with San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, cooked ham and mushrooms

Dolci

Mini tiramisù ou 2 boules de glace

6€

Mini Tiramisù or 2 scoops of ice cream

Découvrez nos autres restaurants aux Gets

DISCOVER OUR OTHER RESTAURANTS IN LES GETS





Le groupe Alpine Collection

THE ALPINE COLLECTION GROUP



HÔTELLERIE

HOTELS, RESORTS,
RESTAURANTS & SPAS
Location / Rental

Séjournes dans nos resorts aux Gets ou à Courchevel, Méribel et Val d'Isère. Découvrez notre offre de biens exclusifs à la location, en hiver comme en été.

Stay at our resorts in Les Gets or in Courchevel, Méribel and Val d'Isère.

Discover our selection of exclusive properties for rent, in winter or summer.



www.alpine-resorts.fr



IMMOBILIER

PROMOTION, CONSTRUCTION
& DESIGN
Vente / Sale

Alpine Lodges, promoteur immobilier et constructeur en montagne, offre à ses clients acquéreurs 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.



www.alpine-lodges.fr



SPA KINABALU
by ALPINE RESORTS

SOINS ET MASSAGES

Rejoignez-nous dans un havre de paix dédié au bien-être et découvrez notre carte des massages et soins Gemology.

Join us in a haven of peace dedicated to well-being and discover our menu of Gemology massages and treatments.



Carte des soins & réservation
Treatments menu & booking