



BOCCA

3 rue Saint-François de Paule 06300 Nice

BOCCA

pour 2 pers. Menus

prima

Croquetas
Houmous
Beignets de morue
Calamars sautés
Poivron à l'huile
32/pers

bocca

Pimientos de padron
Houmous
Grosse burrata
Demi-magret
Tomates zebras
Citron en MM
38/pers

dolce vità

2x On picore
1x On partage
1x On goûte
1x Greens
1x Dessert
44/pers

On picore

PAIN PITA 5
Pain pita faits à base de farine de seigle et de blé
Fresh pita bread made from rye and wheat flour

PIMIENTIOS DE PADRON 9
Petits poivrons frits, fleur de sel
Small fried peppers, fleur de sel

CROQUETAS 11
Croquettes fondantes au chorizo ibérique
Melting and crispy croquettes with mild chorizo

HOUMOUS 13
Purée de pois chiches, tahini, pois chiches marinés, pickles d'oignons rouges
Chickpea puree, tahini, marinated chickpeas, red pickles onion

CREMEUX DE CHÈVRE 14
Crème de chèvre affiné, miel grec de pin, noix torréfiées
Aged goat cheese cream, pine honey, toasted nuts

BEIGNETS DE MORUE 13
Beignets de morue, mayonnaise au piment vert
Crispy cod fritters, served with green chili mayonnaise

On partage

BOEUF AU COUTEAU 22
Tartare de boeuf du Limousin 180g, crème de truffe, panko grillé, champignons Shimeji, fleur de sel
Limousin beef tartare (180g), with truffle cream, toasted panko, Shimeji mushrooms, fleur de sel

GROSSE BURRATA 21
Burrata des pouilles (250g), tagliatelles de courgettes jaunes et vertes, pignons de pin grillés, piment d'Espelette, huile infusée au basilic
Apulian burrata (250g), served with ribbons of yellow and green zucchini, toasted pine nuts, Espelette pepper, basil-infused oil

CALAMARS SAUTÉS 18
Petits calamars sautés, pousses d'épinards, huile d'anchois, fleur de sel
Sauteed baby squid, spinach shoots, anchovy oil, salt flower

CARPACCIO DE LOUP 21
Loup, huile d'olive, citron, poivre vert, piment d'Espelette, oeufs de truite, ciboulette
Sea bass, olive oil, lemon, green pepper, Espelette chilli pepper, trout eggs, chives

On goûte

GAMBAS par 3|16 5|26 3 pièces menu Dolce vità
Grosses gambas rôties en persillade, aioli maison
Grilled prawns with parsley and homemade aioli

POULPE SAUTÉ 23 *supp. 4e menu Dolce vità*
Tentacule de poulpe grillée, sauce tomate pimentée, fumet de poissons à l'ail des ours
Grilled octopus tentacle, spicy tomato sauce, wild garlic fish stock

MAQUEREAUX 19
Toast brioché, filets de maquereaux à l'escabèche, sauce tomates et câpres, jeunes pousses de livèche
Brioche toast, mackerel filets in escabeche, tomato and caper sauce, young lovage shoots

MAGRET ENTIER 31 *supp. 6e menu Dolce vità*
Magret de canard entier cuit basse température, jus de viande corsé au chocolat guayaquil 64%
Whole duck breast slow-cooked, rich cocoa meat sauce

FETTUCINE À LA TRUFFE 24
Fettucine fraîche, crème de truffe, parmesan
Fresh fettuccine, truffle cream and Parmesan cheese

Greens

ARTICHAUTS FRITS 14
Artichauts frits, sauce raïta, zaatar, menthe et basilic
Fried artichokes, raita sauce, zaatar, basil and mint

POIVRON À L'HUILE 15
Poivron confit à l'huile, pimientos de padron frits, olives taggiasches, jeunes pousses de persil
Bell pepper confit in oil, fried Padron peppers, olives marinated, young parsley shoots

AUBERGINE RÔTIE 16
Aubergine XL rôtie laquée soja-sésame, feta AOP, éclats d'amandes torréfiées, thym
XL roasted eggplant glazed with soy-sesame, PDO feta, toasted almond shards, thyme

TOMATES ZEBRAS 15
Tomates vertes, haricots verts, pousses d'épinards, fenouil frais, gaspacho pimenté, cacahuètes grillées, menthe
Green Zebra tomatoes, green beans, spinach shoots, fresh fennel, spicy gazpacho, roasted peanuts, fresh mint

Riz des Baléares à partager

pour 2 ou 4 personnes ~20 min

RIZ NOIR ET CALAMARS PERSILLÉS - 24 par pers.
Riz à l'encre de seiche, fumet de crustacés et poissons, calamars persillés
Squid ink rice, shellfish and fish stock, parsley buttered squid

RIZ SAFRANÉ ET GAMBAS GRILLÉES - 26 par pers.
Riz safrané, fumet de crustacés et poissons, gambas grillées
Saffron-flavoured rice, shellfish and fish stock, large grilled prawns

Nos belles pièces à partager

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 1,2kg - 96
Épaule d'agneau cuite basse température (12h), beurre à l'ail confit, caramel de tomates, pain pita
Lamb shoulder cooked at low temperature (12h), garlic confit butter, tomato caramel, pita bread

CÔTE DE BOEUF 1kg - 92 - 15 min
Côte de boeuf marinée et saisi à la plancha
Marinated beef rib seared a la plancha

Nos viandes sont d'origine EU et sont accompagnées de pomme de terres grenailles sautées, légumes de saison.

Desserts

CITRON EN MILLE MORCEAUX 10
Crumble aux amandes, crème au citron, sorbet citron&basilic, chantilly, citrons confits
Crumble with almonds, lemon curd, lemon&basil sorbet, chantilly, lemon confit

TIRAMISU 11
Crème mascarpone, biscuits à la cuillère imbibés au café, cacao en poudre
Mascarpone cream, coffee-soaked ladyfingers, cocoa powde

LA TABLETTE à partager 18 *supp. 3e menu Dolce vità*
Maison Duplanteur à Grasse
Coque en chocolat noir, crème mascarpone à la vanille, cacahuètes torréfiées, sablé breton, caramel beurre salé
Dark chocolate shell, vanilla mascarpone cream, roasted peanuts, Breton shortbread, salted butter caramel

SUNDAY à Nissa 12
Glace fior di latte, cookie maison, caramel beurre salé, noix de pécan et plus !
Fior di latte ice cream, homemade cookie, salted caramel, pecans, and more!

GLACES & SORBETS 3
Meilleur ouvrier de France - Gérard Gabiron
Vanille - Chocolat - Noisette - Citron & basilic - Framboise
Vanilla - Chocolate - Hazelnut - Lemon & basil - Raspberry



Instagram
@boccanissa