

La Bocca - ny restaurangchef och champagnesatsning på Kommendörsgatan 23



”La Bocca för mig är det bästa av italiensk mat, vin och service. Här ska man känna glädje och framför allt mycket njutning och värme. Allt i vår vackra lokal och välkomnade atmosfär!, berättar Erika.

Champagnesatsning tillsammans med the Champagne Bar

Varje vecka mellan onsdag och fredag samarbetar La Bocca med konceptet the Champagne Bar by Richard Julin. Tillsammans med vinkännaren Björnstjerne Antonson arrangeras champagneprovingar, champagnemiddagar och möjlighet att prova särskilt utvalda champagner - 15 på glas och 50 på flaska - i La Boccas bar.

Leo basar över grytor och pannor på La Bocca



Leo Rangstedt Nilsson är mannen som basar över köket på La Bocca. Leo har varit en del av La Bocca från starten för ett år sedan och har som souschef noggrant selekterat bland råvaror, leverantörer och menyval.