

• MENU •

RESTAURANT

**HOKIPA**

EST. 2001

VILLAGE



**ANTIPASTI**



Guazzetto rosso di cozze e cannellini con crostini di pane

Insalata di polpo al vapore con ciliegini, olive taggiasche, schiacciata di patate viola e citronette al limone \*

Tartare di tonno con battuto di pomodorini, sorbetto al gin tonic e olio all'arancia

Carpaccio di ricciola marinata agli agrumi con emulsione di yogurt greco

Antipasto misto tra crudo e cotto

**PRIMI**



Gnocchetti al granchio con stracciatella di bufala e colore di pomodoro

Paccheri allo scoglio \*

Cappelletti di parmigiano con gamberi e asparagi in due consistenze \*

Tortelloni al taleggio alla nostra carbonara di mare

Cappelletti al ragù

Pasta, pane e dolci fatti in casa

**SECONDI**

Gran Fritto di calamari e gamberoni con verdure croccanti \*

Tagliata di tonno con melanzane dorate e pomodorini

Trancio di ricciola alla mediterranea

Spiedoni di tonno in tataki con maionese piccante

**CONTORNI**

Patatona rustica

Insalata mista

Verdure grigliate

**DOLCI**

Tartelletta di cheesecake ai frutti di bosco

La pastiera napoletana con crema al cioccolato

Semifreddo cioccolato e wafer

Sorbetto al ginger beer

Sorbetto al caffè



Coperto e Servizio 2,5

\* Solo in caso di non reperibilità di prodotto fresco verrà utilizzato il surgelato. Il pesce destinato a essere consumato crudo è trattato con bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/04, ovvero abbattuto per almeno 24 ore a temperatura non superiore a -20°. Per info su allergeni ed intolleranze rivolgersi al nostro personale