



• MENU •

RESTAURANT

HOKIPA®

EST. 2001

VILLAGE



ANTIPASTI



Alici di lampara in saor

Cozze nostrane alla tarantina

Tartare di tonno con guacamole
allo zenzero

Insalata di mare *

Carpaccio di ricciola con misticanza agli
agrumi ed emulsione di yogurt greco

Antipasto misto tra crudo e cotto

SECONDI

Gran Fritto con verdure croccanti *

Tagliata di tonno con verdure saltate

Spiedone di tonno in tataki con
maionese piccante

Gratinato di mare *

Zuppa di pesce con crostoni di pane

Hamburger di angus con cipolla
caramellata, s. teriaki e waffle di patate

CONTORNI



Patatona rustica

Insalata mista

Verdure grigliate

PRIMI



Gnocchetti di ricotta al granchio
con stracciatella di bufala e colore al pomodoro

Tagliolini all'ortica cacio e pepe
con polpa di ricci di mare

Tortelloni di taleggio con mazzancolle
e pesto al pistacchio *

Strozzapreti allo scoglio

Risotto ai frutti di mare con friggirelli e
pesto di datterino giallo

Cappelletti al ragù

DOLCI

Crema catalana

Tiramisu alle fragole e limoncello

Cheesecake al cocco

Semifreddo cioccolato e pistacchio con
cremoso alla nutella

Sorbetto al ginger beer, zenzero e lime

Sorbetto del giorno

Sorbetto al gin tonic

Pasta, pane e dolci fatti in casa

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