



• MENU •

RESTAURANT

HOKIPA®

EST. 2001

VILLAGE



ANTIPASTI



- Cozze alla tarantina
- Polpo marinato alla menta e rosmarino con vellutata di patate*
- Tagliere di alici di lampara e pomodorini essiccati
- Tartare di tonno con salsa guacamole e fiori di capperò
- Alici del Mar Cantabrico con crostini e burrata fresca
- Antipasto misto freddo*

PRIMI



- Spaghettoni alle pavarazze
- Tagliolino ai crostacei*
- Passatelli con vongole e pesto di rucola
- Gnocchetti di patate viola con stracciatella di bufala e tartare di gamberi*
- Cappelletti al ragù di Romagna

SECONDI

- 12 Fritto misto con verdure croccanti * 18
- 14 Spiedini misti di gamberi e seppioline* 16
- 14 Tagliata di tonno con rucola, pomodorini e aceto balsamico di Modena 17
- 12 Filetto di ombrina in crosta di patate con le sue verdure 16

CONTORNI



- Verdure grigliate 5
- Insalata mista 5

DOLCI

- Tiramisù dello chef 6
- Cheesecake alle fragole 6
- Salame di cioccolato alla cubana 6
- Sorbetto al cucchiaino 5

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