



• MENU •

RESTAURANT

HOKIPA®

EST. 2001

VILLAGE



ANTIPASTI



- Cozze alla tarantina
- Polpo marinato alla menta con bietola saltata e vellutata di squacquerone\*
- Tagliere Terra-Mare con degustazione di pecorini di Amatrice e alici marine
- Tartare di tonno con salsa guacamole e fiori di capperi
- Alici del Mar Cantabrico con crostini e burrata fresca
- Antipasto freddo misto\*
- Carpaccio di pesce spada con cipolla caramellata

PRIMI



- Tagliolini alle pavarazze
- Strozzapreti al granchio con pomodoro pachino e stracciatella di bufala\*
- Passatelli con vongole e pesto di rucola
- Gnocchetti di patate viola con burrata e tartare di gamberi\*
- Spaghettoni allo scoglio\*
- 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 caponata di verdure 17
- 14 Gamberoni alla piastra con funghi porcini\* 17

CONTORNI



- 14 Chips di patate 5
- 14 Insalata mista 5

DOLCI

- 15 Tiramisù dello chef 6
- 16 Sfogliatina mascarpone e fragole 6
- 16 Semifreddo al pistacchio 6
- 18 Sorbetto al caffè 5
- 13 Sorbetto al melone 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