



• MENU •

RESTAURANT

HOKIPA®

EST. 2001

VILLAGE



ANTIPASTI



- Cozze di Cervia alla tarantina 12
- Gamberi in tempura con salsa agrodolce\* 14
- Carpaccio di pesce spada affumicato con mela verde e lime 15
- Tartare di tonno con pomodorini, salsa guacamole e fiori di capperi 14
- Carpaccio di salmone marinato agli agrumi 14
- Antipasto misto di mare\* 19

SECONDI

- Fritto misto con verdure croccanti \* 18
- Spiedoni di cefalo dell'Adriatico con patate arrosto e pomodorini confit 18
- Tagliata di tonno con cipolla rossa di Tropea e arancia caramellati 17
- Spiedini di gamberi e sepioline \* 18
- Polpo alla piastra con giardiniera di carciofi e chips di patate\* 18

PRIMI



- Gnocchetti con pomini, pavarazze, funghi porcini e polvere di guanciale 18
- Tagliatelle al nero di seppia con stracciatella di bufala, tartare di gamberi e pistacchio\* 16
- Strozzapreti al granchio \* 16
- Paccheri alla scogliera \* 19
- Cappelletti al ragù di mora romagnola 14

CONTORNI

- Patate al forno 5
- Insalata mista 5



DOLCI

- Semifreddo al pistacchio 6
- Torta tenerina della Viola 6
- Sfogliatina crema chantilly e fragole 6
- Panbrioche variegato ai mirtilli con gelatina ai frutti di bosco 6

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