



• MENU •

RESTAURANT
X

HOKIPA®

EST. 2001
VILLAGE



ANTIPASTI



- Cozze alla marinara 12
- Gamberi in tempura con salsa agrodolce* 14
- Carpaccio di pesce spada affumicato con mousse di melanzane e menta 15
- Tartare di tonno con sorbetto al pomodoro e fiori di capperi 15
- Panzanella di mare con cetriolo, stracciatella di bufala e pomodorini* 14
- Sgombro marinato scalogno amaranto soja* 14
- Le ostriche (cad.) 6
- Antipasto misto di mare* 19

PRIMI



- Gnocchetti con crema di zucchine e cappasanta scottata 16
- Tagliatelle al nero di seppia con stracciatella di bufala, tartare di gamberi e pistacchio* 16
- Strozzapreti salsa di datterino giallo e alici di lampara* 16
- Tonnarelli con vongole e bottarga 18
- Riso al salto, zafferano, squacquerone e calamaretti spillo 16
- Paccheri alla scogliera* 15
- Cappelletti al ragù di mora romagnola 14

SECONDI

- Fritto misto con verdure croccanti* 18
- Tagliata di tonno con finocchio croccante e maionese alle acciughe 18
- Spiedoni di gamberi e seppioline con melanzana arrosto* 18
- Polpo alla piastra con olio al timo, paprika, crema di patate e verdure saltate* 20
- Calamaro alla griglia con salsa bernese e maionese al basilico* 18
- Guancia di maiale brasata a bassa temperatura con indivia alla piastra 16

CONTORNI



- Chips di patate 5
- Insalata mista 5

DOLCI

- Semifreddo al pistacchio 6
- Creme brulè ai frutti di bosco 6
- Sfogliatina crema chantilly e fragole 6
- Gelato al caramello salato e arachidi caramellate 6
- Tartufo affogato al caffè 5
- Sorbetto del giorno 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