



• MENU •

RESTAURANT
X

HOKIPA®

EST. 2001
VILLAGE



CUCINA



Gamberi in tempura con verdure thai* 14

Gaspacho con carpaccio di ricciola e uova di lompo 14

Tartare di tonno con stracciatella di bufala e nocciole 15

Panzanella di mare con cetriolo, stracciatella di bufala e pomodorini* 14

Sgombro marinato scalogno amaranto soja* 12

Le ostriche (cad.) 6

Antipasto misto di mare* 19

Spaghettoni t.a. cannolicchi mantecati e tartare di ostriche 16

Mezze maniche salsa di datterino giallo e alici di lampara* 16

Tonnarelli con vongole e bottarga 18

Gnocchetti alla scogliera* 19

Passatelli con tartare di gamberi rosa 16

Cappelletti al ragù di mora romagnola 14

Fritto misto con verdure croccanti e salsa tzatziki* 18

Trancetto 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

Mazzancolle nostrane con riduzione d'arancia e maionese al basilico 18

Guancia di maiale brasata a bassa temperatura 16

Chips di patate 5

Insalata mista 5

DALLA PASTICCERIA

Tartelletta con composta di fichi e crema di squacquerone al caffè 6

Creme brulè ai frutti di bosco 6

Sfogliatina crema chantilly e fragole 6

Gelato al caramello salato e arachidi caramellate 5

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