



• MENU •

RESTAURANT
X

HOKIPA®

EST. 2001
VILLAGE



CUCINA



Ostriche (al pz.)	5	Fritto misto con verdure e maionese alle ostriche* (1-2-4-6)	20
Baccalà mantecato rapa rossa e nocciole (3-6-12)	14	Tataki di tonno con verdure saltate alla soia (1-2-3-6)	18
Antipasto misto di mare (1-2-3-4-5-6)	19	Polpo alla piastra pesto di rucola e cavolo nero* (6)	20
Tartare di tonno, pappa al pomodoro lime e basilico* (1-6)	15	Ricciola in camicia e insalata croccante (6)	18
Gamberi in tempura con crema di peperoni (1-2-6)	15	Guancia di manzo con rapa rossa e verdure saltate	18
Bis di tartare (3-4-6)	16	Chips di patate (8)	5
Spaghettoni emulsione di cannolicchi e tartare di ostriche* (1-6-2-4)	19	Insalata mista	5
Passatelli vongole e bottarga (1-2-3-4-6)	18		
Tagliolini con crudo di gamberi rosa e la loro bisque* (1-2-4-8)	16	DALLA PASTICCERIA	
Cappellacci polpo e spinaci (1-2-3-6)	19	Panna cotta all'amaretto (3)	6
Gnocchi alla piastra gamberi e zucchine (1-3-6)	16	Crema catalana (3)	6
Cappelletti al ragù di mora romagnola (1-2-3-8)	14	Tortelletta cioccolato bianco e frutti rossi (3-1)	6
		Sorbetto al caffè	5
		Sorbetto alla maracuja	5



Pasta, pane e dolci fatti in casa

Coperto e Servizio 3

* 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