• MENU •

RESTAURANT × HOKIPA © EST. 2001 VILLAGE

ASSAGGI ESTATE • ASSAGGI ESTATE •

CUCINA

Ostriche (al pz.)	5
Cozze alla tarantina	14
Parmigiana di baccalà con olio al basilico (3-4-6)*	14
Antipasto misto di mare (1-2-3-4-5-6)*	19
Tartare di tonno, stracciatella di bufala e pomodoro* (1-3-6)	15
Gamberi in tempura con salsa agrodolce* (1-2-6)	15
Seppia, champignons e scaglie di grana (3-4-6)	14
Passatelli vongole e bottarga (1-2-3-4-6)	18
Tonnarelli allo scoglio* (1-2-4-8)	20
Risotto alla pescatora* (3-4-6-14)	16
Strozzapreti con alici di lampara e pane profumato (1-4-3)	16
Cappelletti al ragù di mora romagnola (1-2-3-8)	14

Pasta, pane e dolci fatti in casa

Fritto misto con verdure e tzaziki*(1-2-4-6)	20
Grigliata mista di pesce*	22
Trancio di tonno alla piastra con verdure thai (1-2-3-6)	18
Polpo alla piastra pomodorini confit e bieta saltata* (6)	20
Tagliata di manzo con rucola, grana e aceto balsamico	18
Chips di patate (8)	5
Insalata mista	5
Caponata di verdure	5

DALLA PASTICCERIA

Crostata di frutta e crema pasticcera (3)	6
Sfogliatina con chantilly e cioccolato (1-3-6)	6
Cheesecake ai frutti di bosco (3-1)	6
Sorbetto al caffè	5
Sorbetto del giorno	5

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