



• MENU •

RESTAURANT

HOKIPA®

EST. 2001

VILLAGE



CUCINA

Cozze alla tarantina

Parmigiana di baccalà con olio al basilico (3-4-6)\*

Antipasto misto di mare (1-2-3-4-5-6)\*

Tartare di tonno, stracciatella di bufala e pomodoro\* (1-3-6)

Gamberi in tempura con salsa agrodolce\* (1-2-6)

Passatelli vongole e bottarga (1-2-3-4-6)

Tonnarelli allo scoglio\* (1-2-4-8)

Risotto alla pescatora\* (3-4-6-14)

Strozzapreti con alici di lampara e pane profumato (1-4-3)

Cappelletti al ragù di mora romagnola (1-2-3-8)

14 Fritto misto con verdure e tzaziki\* (1-2-4-6) 20

14 Filetto di branzino con zucchine saltate e crema di zafferano 16

19 Trancio di tonno alla piastra con verdure thai (1-2-3-6) 18

15 Polpo alla piastra pomodorini confit e bieta saltata\* (6) 20

15 Tagliata di manzo con rucola e grana 18

18 Patate al forno 5

21 Insalata mista 5

16 Chips di patate 5

DALLA PASTICCERIA

16 Mascarpone con crumble di nocciola (3-6) 6

14 Sfogliatina con chantilly e cioccolato (1-3-6) 6

16 Crema catalana 6

16 Sorbetto al caffè 5

16 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