



• MENU •

RESTAURANT

HOKIPA®

EST. 2001

VILLAGE



CUCINA

Impepata di Cozze (14)

Bonbon di tonno con fonduta di  
parmigiano (1-3-4-7)

Gamberi in tempura  
con salsa agrodolce\* (1-2-3)

Tartare di tonno in guacamole\* (4-7)

Chitarrina allo scoglio\* (1-2-3-4-13-14)

Passatelli tartare di gambero rosa e  
il suo fumetto (1-2-3-7)

Strozzapreti vongole e bottarga (1-13-14)

Cappelletti al ragù romagnolo  
(1-3-7)

14 Fritto misto con verdure croccanti\* (1-3-4) 20

14 Filetto di branzino alla piastra, finocchio,  
arancia e olio alle erbe (4) 16

15 Trancio di tonno con verdure in agrodolce  
(4-6) 18

15 Cotoletta con patate fritte (1-3) 14

Chips di patate (8) 5

DALLA PASTICCERIA

Strudel di mele (1-3-7-8) 6

Tenerina con crema chantilly (1-3-7-8) 6

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