



• MENU •

RESTAURANT
X



HOKIPA®

EST. 2001

VILLAGE



CUCINA



Cozze alla tarantina (14)	14	Fritto misto con verdure croccanti* (1-3-4)	20
Flan di verdure, calamaro marinato e gazpacho di pomodoro (1-3-4-7-9)	14	Spiedini di gamberi e seppia (1-7)	18
Bocconcini di tonno con verdure spadellate (1-7)	15	Tataki di tonno con giardiniera di verdure (4-6)	18
Insalata di polipo, olive, pomodori e scaglie di grana (7)	15	Polpo alla piastra con olio alla paprika e spuma di patate (1-7)	20
Gamberi in tempura con salsa agrodolce* (1-2-3)	15	Cotoletta con patate fritte (1-3)	14
Tartare di tonno in guacamole* (4-7)	15	Chips di patate (8)	5
Carpaccio di polipo con misticanza, maionese aromatica e granella di mandorle* (7)	15	Insalata mista	5
Chitarrina allo scoglio* (1-2-3-4-13-14)	20	DALLA PASTICCERIA	
Passatelli in tartare di gambero rosa e il suo fumetto (1-2-3-7)	16	Torta tenerina (1-3-7-8)	6
Strozzapreti vongole e bottarga (1-13-14)	18	Sfogliatella con crema chantilly e frutti di bosco (1-3-7)	6
Tortelloni di baccalà con pesto di spinaci* (1-3-4-7)	18	Sorbetto al caffè	5
Cappelletti al ragù romagnolo (1-3-7)	14		



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