



HOTEL DEGLI HAETHEY



CENA DEL SABATO | 19:30 - 21:30
SATURDAY'S MENU | 7:30 PM - 9:30 PM

ANTIPASTO

STARTER

**CROSTONE CON POMODORO DATTERINO GIALLO E ROSSO,
BASILICO E CACIO RICOTTA**

*YELLOW AND RED DATTERINO TOMATOES, BASIL AND
RICOTTA CHEESE CROUTON*

PRIMO PIATTO

FIRST COURSE

LINGUINE ALLE VONGOLE

LINGUINE PASTA WITH CLAMS

O / OR

TAGLIOLINI FRESCHI CON CREMA DI ZUCCHINE

FRESH TAGLIOLINI WITH COURGETTE CREAM

SECONDO PIATTO

SECOND COURSE

TAGLIATA DI MANZO CON RIDUZIONE DI NEGROAMARO

SLICED BEEF WITH NEGROAMARO REDUCTION

O / OR

GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON SALSA YOGURT

GRILLED PRAWNS WITH YOGURT SAUCE

DESSERT



HOTEL DEGLI HAETHEY



CENA DELLA DOMENICA | 19:30 - 21:30

SUNDAY'S MENU | 7:30 PM - 9:30 PM

ANTIPASTO

STARTER

FARRO CON LE COZZE

EMMER WITH MUSSELS

PRIMO PIATTO

FIRST COURSE

RISOTTO ALLA MARINARA

MARINARA RISOTTO

O / OR

LASAGNA LECCESE

LECCESE LASAGNA

SECONDO PIATTO

SECOND COURSE

FRITTURA MISTA CON Salsa AGRODOLCE

MIXED FRYING WITH SWEET AND SOUR SAUCE

O / OR

FILETTO DI MAIALE IN Salsa DI COTTURA

PORKS' FILLET IN ITS COOKING SAUCE

DESSERT



HOTEL DEGLI HAETHEY



CENA DEL LUNEDÌ | 19:30 - 21:30

MONDAY'S MENU | 7:30 PM - 9:30 PM

ANTIPASTO

STARTER

INSALATA DI CECI, TONNO E GLASSA BALSAMICA

CHICKPEAS, TUNA AND BALSAMIC GLAZE SALAD

PRIMO PIATTO

FIRST COURSE

LINGUINE AL RAGÙ DI POLPO

LINGUINE PASTA WITH OCTOPUS RAGOUT

O / OR

RISOTTO CON ASPARAGI E CREMA DI FORMAGGIO

ASPARAGUS AND CREAM CHEESE RISOTTO

SECONDO PIATTO

SECOND COURSE

TRANCIO DI SALMONE AL FORNO CON SALSA AL LIMONE

BAKED SALMON WITH LEMON SAUCE

O / OR

STRACCETTI DI CAPOCOLLO CON POMODORINI,

RUCOLA E PARMIGIANO

CAPOCOLLO'S STRACCETTI WITH CHERRY TOMATOES,

ROKET SALAD AND PARMESAN CHEESE

DESSERT



HOTEL DEGLI HAETHEY



CENA DEL MARTEDI | 19:30 - 21:30

TUESDAY'S MENU | 7:30 PM - 9:30 PM

ANTIPASTO

STARTER

CROSTONE CON FETA, PROSCIUTTO CRUDO E PERA

CROUTON WITH FETA CHEESE, CURED HAM AND PEAR

PRIMO PIATTO

FIRST COURSE

MACCHERONI CON CUBETTI DI PESCE SPADA E POMODORINI

MACCHERONI WITH SWORDFISH CUBES AND CHERRY TOMATOES

O / OR

PARMIGIANA DI MELANZANE

EGGPLANT PARMIGIANA

SECONDO PIATTO

SECOND COURSE

ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO

ROASTED TURKEY

O / OR

FILETTO DI ORATA CON CREMA DI ZUCCHINE

SEA BREAM FILLET WITH COURGETTE CREAM

DESSERT

*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SOSTITUITI PER INDISPONIBILITÀ SUL MERCATO
*SOME PRODUCTS MAY BE REPLACED DUE TO UNAVAILABILITY ON THE MARKET



HOTEL DEGLI HAETHEY

★★★★

CENA DEL MERCOLEDI
SERATA TIPICA | 19:30 - 21:30
TUESDAY'S MENU
TYPICAL NIGHT | 7:30 PM - 9:30 PM

ANTIPASTO

STARTER

FRITTO MISTO E TAGLIERE DI FORMAGGI
CON ABBINAMENTO DI CONFETTURE
MIXED FRIED AND CHEESE BOARD WITH A COMBINATION OF JAMS

PRIMO PIATTO

FIRST COURSE

SAGNE NCANNULATE CON POMODORO E RICOTTA FORTE
SAGNE NCANNULATE WITH TOMATOES AND
STRONG RICOTTA CHEESE

O / OR

ORECCHIETTE CON CERNIA E CECI
ORECCHIETTE PASTA WITH GROUPER AND CHICKPEAS

SECONDO PIATTO

SECOND COURSE

POLPO IN PIGNATA
OCTOPUS "IN PIGNATA"

O / OR

PEZZETTI DI VITELLO AL SUGO
VEAL STEW WITH TOMATO SAUCE

DESSERT



HOTEL DEGLI HAETHEY



CENA DEL GIOVEDÌ | 19:30 - 21:30

THURSDAY'S MENU | 7:30 PM - 9:30 PM

ANTIPASTO

STARTER

FOCACCIA CON BURRATINA, POMODORINI E BASILICO

*FOCACCIA BREAD WITH BURRATINA CHEESE,
CHERRY TOMATOES AND BASIL*

PRIMO PIATTO

FIRST COURSE

**MACCHERONCINI AL TORCHIO CON PANCETTA CROCCANTE,
FUNGHI E CREMA DI RICOTTA**

*MACCHERONCINI PASTA WITH CRISPY BACON, MUSHROOMS AND
RICOTTA CHEESE CREAM*

O / OR

RISOTTO AI GAMBERI CRUDI

RAW SHRIMPS RISOTTO

SECONDO PIATTO

SECOND COURSE

PESCE SPADA ALLA LECCESE

(CIPOLLA, OLIVE, POMODORINI E CAPPERI)

LECCESE STYLE SWORDFISH

(ONIONS, OLIVES, CHERRY TOMATOES AND CAPERS)

O / OR

GRIGLIATA LOCALE

LOCAL GRILL

DESSERT



HOTEL DEGLI HAETHEY

★★★★

CENA DEL VENERDÌ SERATA DI GALA | 19:30 - 21:30

FRIDAY'S MENU

GALA EVENING | 7:30 PM - 9:30 PM

ANTIPASTO

STARTER

CARPACCIO MISTO DI PESCE SPADA O

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI

MIXED FISH CARPACCIO OR CURED MEATS AND CHEESE BOARD

PRIMO PIATTO

FIRST COURSE

RAVIOLI AL SUGO DI CROSTACEI

RAVIOLI WITH SHELLFISH SAUCE

O / OR

TROFIETTE AL RAGÙ DI CINGHIALE E PROFUMO DI TARTUFO

TROFIETTE PASTA WITH WILD BOAR RAGOUT AND TRUFFLE SCENT

SECONDO PIATTO

SECOND COURSE

ROTOLO DI BRANZINO RIPIENO DI VERDURE

SU CREMA DI PATATE

SEA BASS ROLL STUFFED WITH VEGETABLES ON POTATOES PUREE

O / OR

COSTOLETTE DI AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHI SU CREMA DI

PISELLI

LAMB CHOPS IN PISTACHIOS' CRUST ON PEA CREAM

DESSERT

*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SOSTITUITI PER INDISPONIBILITÀ SUL MERCATO
*SOME PRODUCTS MAY BE REPLACED DUE TO UNAVAILABILITY ON THE MARKET