



# 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*

**LINGUINE ALL'ASTICE**

*LINGUINE WITH LOBSTER*

**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**

\*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 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**

**SPAGHETTI AL LIMONE**

*LEMON SPAGHETTI*

## **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 MERCOLEDÌ SERATA TIPICA | 19:30 - 21:30

*TUESDAY'S MENU*

*TYPICAL NIGHT | 7:30 PM - 9:30 PM*

### ANTIPASTO

*STARTER*

**FRITTINI MISTI, PEPERONI GRIGLIATI, PARMIGIANA, FORMAGGI MISTI,  
FAVE E CICORIA**

MIXED FRIED AND CHEESES, GRILLED PEPPERS, EGGPLANT PARMIGIANA,  
BROAD BEANS AND CHICORY

### PRIMO PIATTO

*FIRST COURSE*

**SAGNE NCANNULATE CON POMODORO E RICOTTA FORTE**

SAGNE NCANNULATE WITH TOMATOES AND  
STRONG RICOTTA CHEESE

**O / OR**

**ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA**

*ORECCHIETTE PASTA WITH TURNIP TOPS*

### 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 CON FUNGHI PORCINI AL PROFUMO DI TARTUFO**

*TROFIETTE PASTA WITH PORCINI MASHROOMS AND TRUFFLE SCENT*

### **SECONDO PIATTO**

*SECOND COURSE*

**SAUTE' DI COZZE**

*MUSSEL SAUTE'*

**O / OR**

**COSTOLETTE DI AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHI SU CREMA DI**

**PISELLI**

*LAMB CHOPS IN PISTACHIOS' CRUST ON PEA CREAM*

### **DESSERT**