



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 NEGRAMARO
SLICED BEEF WITH NEGRAMAR REDUCTION SAUCE
GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON SALSIA YOGURT
GRILLED PRAWNS WITH YOGURT SAUCE

DESSERT

COSTO 30,00



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 PASTA 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

COSTO 30,00



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*

MEZZE MANICHE CON CUBETTI DI PESCE SPADA
MEZZE MANICHE PASTA WITH SWORDFISH CUBES
O / OR

GNOCCHI ALLA SORRENTINA
POTATO GNOCCHI A LA SORRENTINA

SECONDO PIATTO *SECOND COURSE*

FILETTO DI ORATA SU CREMA DI ZUCCHINE
ORATA FILLET ON ZUCCHINI CREAM

O / OR

**STRACCETTI DI CAPOCOLLO CON POMODORINI,
RUCOLA E PARMIGIANO**
*CAPOCOLLO'S STRACCETTI WITH CHERRY TOMATOES,
ROKET SALAD AND PARMESAN CHEESE*

DESSERT

COSTO 30,00



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*

LINGUINE AL RAGU' DI POLPO

LINGUINE PASTA WITH OCTOPUS RAGU'

O / OR

RISOTTO AGLI ASPARAGI E FORMAGGIO

RISOTTO WITH ASPARAGUS AND CHEESE

SECONDO PIATTO *SECOND COURSE*

TRANCIO DI SALMONE AL FORNO CON SALSA AL LIMONE

ROASTED SALMON

SLICE WITH LEMON SAUCE

O / OR

ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO

ROASTED TURKEY

DESSERT

COSTO 30,00



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

FRITTINI MISTI E FAVE E CICORIE

FRIED MIX AND FAVA BEANS WITH CHICORY

PRIMO PIATTO

FIRST COURSE

MACCHERONCINI CON POMODORO E RICOTTA FORTE

MACCHERONCINI WITH TOMATOES AND STRONG

RICOTTA CHEESE

O / OR

PARMIGIANA DI MELANZANE

AUBERGINE PARMIGIANA

SECONDO PIATTO

SECOND COURSE

POLPO IN PIGNATA

OCTOPUS " IN

PIGNATA" O / OR

PEZZETTI DI VITELLO AL SUGO

VEAL STEW WITH TOMATO SAUCE

DESSERT

COSTO 35,00



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

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

GRILLED BEEF FILLET

DESSERT

COSTO 30,00

* 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 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*

SAUTE' DI COZZE
MUSSELS SAUTE'
O / OR
COSTOLETTE DI AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHI SU CREMA DI
PISELLI
LAMB CHOPS IN PISTACHIOS' CRUST ON PEA CREAM

DESSERT

COSTO 35,00