



# 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*

**TAJEDDHA (RISO, PATATE E  
COZZE)**  
*TAJEDDHA (RICE, POTATOES AND  
MUSSELS) 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 AL FORNO CON SALSA YOGURT**  
*BAKED 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 VERDURE**  
*EMMER WITH VEGETABLES*

## **PRIMO PIATTO** *FIRST COURSE*

**LINGUINE CON LE VONGOLE**  
*LINGUINE PASTA WITH CLAMS*  
**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 AL FORNO TRICOLORE**  
*BAKED TRICOLOR POTATO GNOCCHI*

## **SECONDO PIATTO** *SECOND COURSE*

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

O / OR

**POLPETTE AL SUGO**  
*TOMATO SAUCE MEATBALLS*

## **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*

**ORECCHIETTE AL FORNO CON PEPERONI, POMODORI,  
PANCETTA E PECORINO SALENTINO**  
*BAKED ORECCHIETTE WITH PEPPERS, TOMATOES, BACON AND  
SALENTO PECORINO CHEESE*

**O / OR**

**RISOTTO AI FRUTTI DI MARE**  
*SEAFOOD RISOTTO*

## **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**

\*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**  
*WEDNESDAY'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 30,00**



# 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*

**FOGLIE D'ULIVO CON CREMA DI RICOTTA E FUNGHI**  
*FOGLIE D'ULIVO PASTA WITH RICOTTA CHEESE AND MUSHROOMS*

*O / OR*

**LASAGNA DI MARE BIANCA**  
*SEAFOOD WHITE LASAGNA*

## **SECONDO PIATTO** *SECOND COURSE*

**PESCE SPADA ALLA LECCESE (CIPOLLA, OLIVE, POMODORINI E CAPPERI)**  
*LECCESE STYLE SWORDFISH (ONIONS, OLIVES,  
CHERRY TOMATOES AND CAPERS)*

*O / OR*

**SALSICCIA LOCALE ALLA GRIGLIA**  
*GRILLED LOCAL SAUSAGE*

## **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*

**FOCACCIA POMODORO E ALICI MARINATE**  
*FOCACCIA BREAD WITH TOMATO AND MARINATED ANCHOVIES*

## **PRIMO PIATTO**

### *FIRST COURSE*

**RAVIOLI AL SUGO DI CROSTACEI**  
*RAVIOLI WITH SHELLFISH SAUCE*  
O / OR  
**ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPE GRATINATE AL FORNO**  
*ORECCHIETTE PASTA WITH BAKED GRATIN RAPINI*

## **SECONDO PIATTO**

### *SECOND COURSE*

**SAUTE' DI COZZE**  
*MUSSELS SAUTE'*  
O / OR  
**FILETTO DI VITELLO ALLA GRIGLIA**  
*GRILLED LAMB FILLET*

## **DESSERT**

**COSTO 35,00**

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