

A stylized, abstract flower or leaf pattern in a light beige color, centered on a pale pink background. The pattern consists of several large, rounded, teardrop-like shapes arranged in a circular, overlapping fashion.

HOYA

Menu

BREAKFAST

LUNCH

DINNER



Benvenuto in Hoya

Welcome to Hoya

Bienvenue chez Hoya

Bienvenido a Hoya

مرحبا في هويا

BREAKFAST LUNCH DINNER

Benvenuto in Hoya!

Il nostro Menu è stato creato per offrirti qualcosa di veramente speciale in qualsiasi momento della giornata.

Una cucina espressa che si esprime attraverso un'ampia scelta fra classici piatti mediterranei e quelli della cucina del Marocco con influenze francesi.

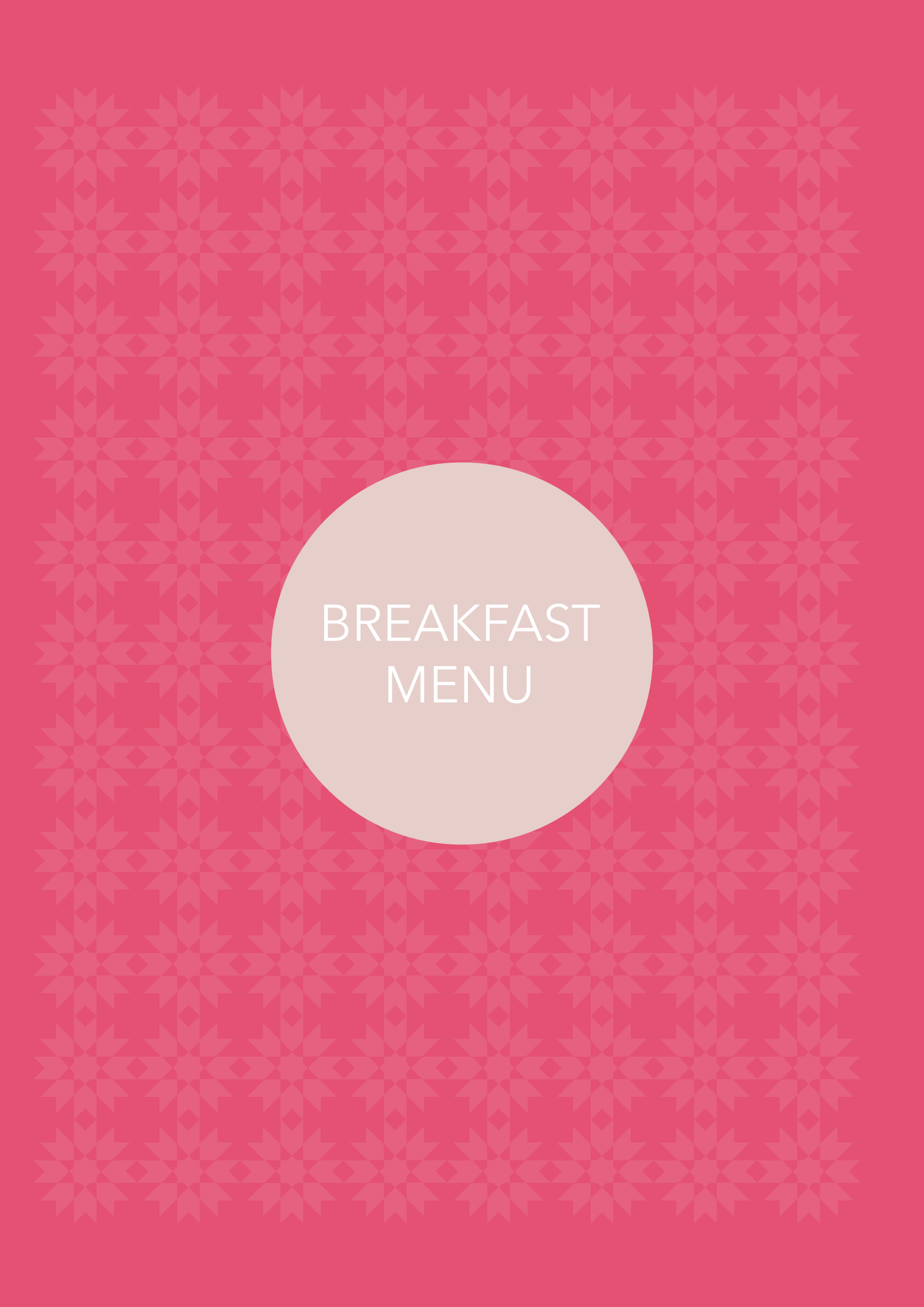


Welcome to Hoya!

Our Menu has been created to offer you something truly special at any time of day.

A wide choice of classic Italian dishes and Moroccan cuisine with French influences.

Moroccan & French inspiration cuisine



BREAKFAST MENU



2.00

CROISSANT SEMPLICE

Croissant semplice.
Simple Croissant.



2.50

CROISSANT RIPIENO O PAIN AU CHOCOLAT

Croissant ripieno o Pain au Chocolat.
Staffed Croissant or Pain au Chocolat.



1.50
cad

BISCOTTI TRADIZIONALI

Biscotti tradizionali fatti in casa.
Traditional homemade biscuits.



1.50
cad

BLIGHAT

Biscotto tradizionale al sesamo e frutta.
Traditional sesame and fruit biscuit.



2.00
cad

DATTERO RIPIENO

Dattero ripieno con noci o nocciole.
Date stuffed with walnuts or hazelnuts.



7.00

BISCOTTI E DATTERI

Tre biscotti a scelta con due datteri ripieni.
Three biscuits of your choice with two stuffed dates.



9.00

LOADED BANANAS

Banana, fragola, lamponi, mirtillo, mora, noci, cioccolato, cocco.
Banana, strawberry, blueberry, blackberry, walnut, chocolate, coconut.



7.00

SEMBANA

Msemmen, Banana, mela, cannella, noci pecan, sciroppo d'acero.
Typical Moroccan bread, banana, apple, cinnamon, pecan walnut, maple syrup.



8.00

SEMBERRY

Msemmen, mirtilli freschi, nutella, menta.
Typical Moroccan bread, blueberries, nutella, mint.



8.00

SEMMENCREAM

Msemmen, fragole fresche, crema, menta.
Typical Moroccan bread, strawberries, cream, mint.



5.50

MSEMMEN CON SCIROPPO D'ACERO O MIELE

Tipico pane fatto in casa con sciroppo d'acero o miele.
Typical Moroccan bread with maple syrup or honey.



5.50

BAGHRIR CON SCIROPPO D'ACERO O MIELE

Tipico pane fatto in casa con sciroppo d'acero.
Typical Moroccan pancake with maple syrup or honey.



5.00

PANE BURRO E MARMELLATA

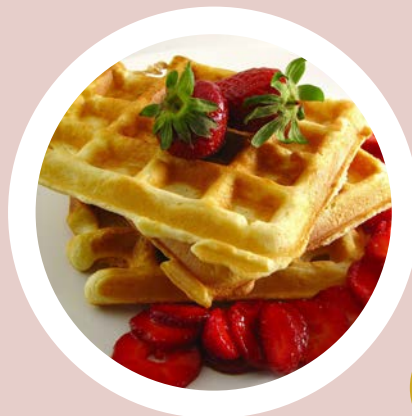
Pane caldo, burro e marmellata.
Hot bread butter and jam.



7.00

FRENCH TOAST

Pancarrè, burro, zucchero a velo, sciroppo d'acero, frutta fresca.
Sandwich bread, butter, icing sugar, maple syrup, fresh fruits.



7.00

PANCAKE O WAFFEL

Pancake o Waffel, serviti con sciroppo d'acero, frutta fresca, nutella o crema pasticcera.
Pancake or Waffel with maple syrup, fresh fruits, nutella or cream.

*Si prega di comunicare al personale eventuali allergie \ Please inform the staff of any allergies



18.00

BONJOUR MARRAKECH

Msemmen, Thè marocchino, miele, marmellata, burro, olive nere, formaggio Kiri, omelette.
Typical Moroccan bread, Moroccan tea, honey, marmalade, butter, black olives, Kiri cheese, omelette.



18.00

BONJOUR PARIS

2 Pancake, salmone, avocado, uovo in camicia.
2 Pancakes, salmon, avocado, poached egg.



25.00

RECOVERING BREAKFAST

Pane tostato, salsiccia, bacon, uova fritte o scramble, funghi arrosto, pomodori, fagioli, patate saltate.
Toasted bread, sausage, bacon, fried eggs or scramble, mushrooms, tomatoes, beans, pan fried potatoes.

**Si prega di comunicare al personale eventuali allergie \ Please inform the staff of any allergies*



12.50

CROQUE MADAME

Pancarrè, prosciutto cotto, formaggio, besciamella, uovo, patate saltate o insalata.
Sandwich bread, ham steak, cheese, b chamel, egg, pan fried potatoes or salad.



7.50

MAXI TOAST

Pancarr , prosciutto cotto, fontina, patate saltate.
Sandwich bread, ham steak, cheese, pan fried potatoes.



7.00

THREE-EGGS OMELETTE

Omelette con cipolla e formaggio servita con pane tostato.
Omelette, onion and cheese with toasted bread.



10.00

B HOME-LETTE

Omelette, cotto, spinaci, formaggio, con pane tostato.
Omelette, baked ham, cheese with toasted bread.



12.00

UOVA ALLA CARBONARA

Uova strapazzate, pancetta, pecorino, pepe nero, servite con pane tostato.
Scrambled eggs, bacon, pecorino cheese, black pepper, with toasted bread.



12.00

EGGY CHEESE SANDWICHES

Pancarrè tostato, frittata, formaggio servito con patate arrosto o insalata.
Sandwich bread, omelette, cheese with roasted potatoes or salad.

*Si prega di comunicare al personale eventuali allergie \ Please inform the staff of any allergies



10.50

EGGY AVO TOAST

Pane, guacamole senza peperoni, uova.
Bread, guacamole without peppers, eggs.



8.00

AVO BEET HUMMUS TOAST

Pane, hummus alla barbabietola, avocado.
Bread, beetroot hummus, avocado.



10.50

AVOCADO SCRAMBLE

Batbout, uova strapazzate, avocado, misticanza.
Typical arabic bread, scramble eggs, avocado, salad.



10.00

HUMMUS SCRAMBLE AL TARTUFO

Batbout (tipico pane arabo), hummus al tartufo, uova strapazzate.
Batbout (typical arabic bread), truffle hummus, scramble eggs.



12.50

MSEMMEN FARCITO

Msemmen, prosciutto cotto, formaggio, insalata, pomodoro.
Typical Moroccan bread, ham steak, cheese, salad, tomato with roasted potatoes or salad.



9.50

OMELETTE BATBOUT

Batbout, formaggio, uova, misticanza.
Typical arabic bread, cheese, eggs, salad.



12.50

BATBOUT FARCITO

Batbout, prosciutto cotto, formaggio, insalata, pomodoro, con patate arrosto o insalata.
Tipical Moroccan bread, ham steak, cheese, salad, tomato with roasted potatoes or salad.



12.50

SALMON BATBOUT

Batbout, salmone, avocado, formaggio fresco spalmabile.
Tipical Moroccan bread, salmon, avocado, creme cheese.



7.00

CHEESECAKE FRAGOLA / MANGO

Cheesecake alla fragola o mango.
Strawberry or mango cheesecake.



7.00

FETTA DI TORTA

Fetta di torta.
Cake slice.



5.50

CROSTATINA RIPIENA

Crostatina ripiena.
Stuffed tart.



7.00

PANNA COTTA

Panna cotta.
Panna cotta.



7.00

MARIO'S CREPES

Crepes farcite.
Stuffed crepes.



7.00

YOGURT CON FRUTTA FRESCA CON SCIROPPO D'ACERO O MIELE

Yogurt bianco con frutta fresca con sciroppo d'acero o miele a scelta.
Yogurt with fresh fruits + maple syrup or honey.



6.00

MIX FRUTTA FRESCA

Mix di frutta fresca.
Mix fresh fruits.

LUNCH
MENU



15.00

SPECIAL HOYA RICE

Riso basmati, verdure julienne, salsa teriaki, verdure miste, gamberi, spezie.
Basmati rice, julienne vegetables, teriaki sauce, vegetable mix, shrimps, spices.



14.00

RISOTTO ALLA MILANESE

Riso Carnaroli, brodo di carne, vino bianco, zafferano, burro.
Carnaroli rice, meat stock, white wine, saffron, butter.



12.00

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Gnocchi di patate, pomodoro, basilico, mozzarella.
Gnocchi di patate, tomato, basil, mozzarella.



11.00

PASTA AL POMODORO E BASILICO

Pasta, pomodoro, basilico, Parmigiano Reggiano.
Pasta, tomato, basil, Parmigiano Reggiano.



12.00

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CARNE

Pasta, ragù di carne.
Pasta, meat ragù.



12.00

LASAGNE AL RAGÙ O VEGETARIANE

Lasagne al ragù o vegetariane.
Lasagne with meat sauce or vegetarian.



traditional

7.00

HUMMUS (tradizionale o prezzemolo o barbabietola)

Hummus di ceci vari gusti.
Hummus various tastes.



traditional

10.00

HUMMUS AL TARTUFO

Hummus, tartufo.
Truffle's Hummus.



traditional

10.00

DEGUSTAZIONE 4 DI HUMMUS

Ceci, sesamo, tartufo.
Chickpeas, sesame, truffle.



traditional

7.50

ZAALOUK

Melanzane affumicate, peperoni, pomodori, spezie.
Smoked eggplants, peppers, tomatoes, spices.



traditional

6.50

INSALATA MAROCCHINA

Pomodoro, cipollotto, cetriolo, cumino, prezzemolo.
Pomodoro, cipollotto, cetriolo, cumino, prezzemolo.



traditional

9.00

BRIWAT

Involtini di pasta filo, formaggi, timo.
Briwat with cheeses and thyme.



traditional

11.00

HARIRA

Zuppa di lenticchie con pomodoro con spezie, dattero, uovo e limone.
Lentil soup with tomato and spices.



traditional

10.00

SHAKSHUKA

Uova al tegamino con pomodoro e spezie.
Fried eggs with tomato and spices.



traditional

15.00

TAJINE KEFTA

Polpettine di manzo, uova, pomodoro, spezie.
Meatball, eggs, tomato sauce, spices.



traditional

17.00

TAJINE DI MANZO

Manzo, cipolla, prugne, albicocche, mandorle, spezie, prezzemolo.
Beef, onion, plums, almonds, ras el hanut, lemon, saffron, extra virgin olive oil, parsley.



traditional

17.00

TAJINE DI VERDURE

Verdure miste, spezie, prezzemolo.
Mix vegetables, spices, parsley.



traditional

18.00

MESHWI

Costine di agnello marinato grigliate con insalata.
Grilled lamb chops with salad.



17.00

POLLO AL CURRY E BASMATI

Pollo, Curry, riso Basmati, spezie.
Chicken, Curry, Basmati rice, spice.



15.00

CROQUE MADAME

Pancarrè, prosciutto cotto, formaggio, besciamella, uovo, servito con patate o insalata a scelta.
Sandwich bread, ham steak, cheese, b chamel, egg, with roasted potatoes or salad.



15.50

CLUB SANDWICH

Pancarr  tostato, petto di pollo, pomodoro, lattuga, uovo sodo, bacon, maionese, cheddar, servito con patate o insalata a scelta.
Sandwich bread, chicken breast, tomato, lettuce, boiled egg, bacon, mayonnaise, cheddar with roasted potatoes or salad.



15.00

TUNA SANDWICH

Pancarrè tostato, tonno, pomodoro, cetriolo, insalata, maionese, servito con patate o insalata a scelta.
Sandwich bread, tuna, cucumbers, tomato, mayonnaise, tomato, with roasted potatoes or salad.



15.00

EGGY CHEESE SANDWICHES

Pancarrè tostato, uova strapazzate, formaggio servito con patate arrosto o insalata.
Sandwich bread, scramble eggs, cheese with roasted potatoes or salad.



10.00

BTL SANDWICH

Pane tostato, bacon, insalata, pomodoro, maionese servito con patate o insalata.
Sandwich bread, bacon, lettuce, tomato, mayonnaise with roasted potatoes or salad.



traditional

12.50

MSEMMEN FARCITO

Msemmen, prosciutto cotto, formaggio, insalata, pomodoro.
Tipical Moroccan bread, ham steak, cheese, salad, tomato, with roasted potatoes or salad.



traditional

12.50

BATBOUT FARCITO

Batbout, prosciutto cotto, formaggio, insalata, pomodoro.
Tipical Moroccan bread, ham steak, cheese, salad, tomato, with roasted potatoes or salad.



traditional

15.00

SALMON TOAST

Pancarrè tostato, salmone affumicato, creme cheese, avocado, servito con patate o insalata a scelta.
Double sandwich bread, smoked salmon, creme cheese, avocado with roasted potatoes or salad.



traditional

12.50

BACON TOAST

Pane tostato con avocado, bacon, insalata, uovo, semi di sesamo, servito con patate o insalata.
Double sandwich bread, avocado, bacon, salad, egg, sesame, with roasted potatoes or salad.





12.00

INSALATA CAESAR

Pollo, lattuga, grana, pancetta, worcestershire sauce.
Chicken, lettuce, grana padano cheese, bacon, worcestershire sauce.



12.00

INSALATA DI POLLO

Insalata, pomodoro, grana, pollo alla griglia, avocado.
Lettuce, tomato, grana padano cheese, grilled chicken, avocado.



12.00

INSALATA DI TONNO

Insalata, pomodoro, tonno, mozzarella, uovo sodo, olive.
Lettuce, tomato, tuna, mozzarella, boiled egg, olives.



12.00

APPLE SALAD

Insalata, mela, noci, uvetta e pinoli.
Salad, apple, walnuts, sultanas and pine nuts.



10.00

CAPRESE

Pomodoro, mozzarella e basilico.
Tomato, mozzarella and basil.



6.00

PATATE

Patate saltate.
Baked Potatoes.



traditional dessert

7.00

BLIGHAT E DATTERI RIPIENI

Composizione di Blighat e datteri ripieni.
Blighat and date stuffed.



7.00

ALLA'S CHEESECAKE

Cheesecake alla frutta.
Fruit Cheese.



traditional dessert

7.00

DOLCE DELLA CASA

Dolce della casa.
Sweet home made.

HOYA

RELAX & DINNER



Dalla realtà alla favola

La cena non è solamente uno dei piaceri della vita.
Per noi è una forma d'arte perché desideriamo donarvi
un momento unico e indimenticabile.
La sera in Hoya tutto si trasforma per stimolare i vostri sensi.
Qui respirerete l'atmosfera da "Mille e una notte",
ed ogni vostro desiderio sarà esaudito.

From reality to fable

*Dinner is not just one of life's pleasures.
For us it is an art form because we wish to give you
a unique and unforgettable moment.
In the evening at Hoya everything is transformed
to stimulate your senses.
Here you will breathe in the atmosphere of
"One thousand and one nights",
and your every wish will be fulfilled.*



Il Rito del Tè in Marocco è simbolo per eccellenza di ospitalità.

È un tè alla menta, realizzato mescolando foglie di tè verde,
menta nanà e molto zucchero.

Si sorseggia più volte durante la giornata, dopo ogni pasto
e in occasione di qualunque conversazione che si riempie del profumo
inebriante della menta.

Per tradizione sono tre le infusioni offerte all'ospite e, dato che la durata del tempo di
infusione aumenta, il tè avrà ogni volta un sapore differente.

Il tè alla menta è profumatissimo, di gusto fresco e pieno, molto dissetante proprio perché
viene sempre servito caldo, anche quando le temperature sono calde per contrastare il
calore e la sete.

Ha effetti tonificanti e digestivi ed è ricco di sali minerali.



The Tea Ritual in Morocco is a symbol par excellence of hospitality.

*It is a mint tea, made by mixing green tea leaves
dwarf mint and lots of sugar.*

*It is sipped several times during the day, after each meal
and at any conversation that is filled with the intoxicating scent
intoxicating scent of mint.*

*Traditionally, three infusions are offered to the guest and, as the duration of the infusion time
increases, the tea will taste different each time.*

*Mint tea is fragrant, fresh-tasting and full-bodied, very thirst-quenching precisely because it
is always served hot, even when temperatures are warm to counteract heat and thirst.*

It has invigorating and digestive effects and is rich in minerals.

HOYA





@hoyamilano

