

Antipasti

Polpo di scoglio alla griglia con vellutata di ceci rosa e pane croccante	12
Calamaro ripieno su crema di zucca autunnale e semi tostati	11
Gamberi in crosta di quinoa e salsa guacamole	14
Il nostro piatto di crudo di pesce con degustazione di ostriche	40
Tartare di salmone al naturale	12
Battuto di manzo al coltello del BH	13
Soufflè di fagioli zolfini IGP az: agricola la Lama e tartufo nero fresco	12
Polenta croccante con lardo di colonnata, crudo di gamberi e sfere di aceto balsamico I.G.P.	10

Primi Piatti

Tagliolino fresco vongole veraci e bottarga di tonno	16
Spaghettoni molisana ai ricci di mare	17
Risotto alla barbabietola con crème fraîche e tartare di gambero	12
Tagliolino al tartufo nero fresco	13
Gnudi con vellutata di parmigiano e speck croccante	11
Soupe d'oignon alla contadina	10

coperto 2,5

comunicare al personale di sala intolleranze e allergie

Secondi Piatti

Salmone in doppia cottura con composta di mele e zenzero	16
Gran frittura mista di mare	14
Baccalà con cavolo viola e nocciole	15
Calamari alla griglia e salsa d'autunno	16
Tagliata di manzo allevamento selezionato al naturale o al tartufo fresco	16/19
Bistecca tomahawk e salsa del Valdarno	5 l'etto
Picanha e salsa chimichurri	18
Pesce del giorno all'isolana o alla griglia	6 l'etto

Contorni

Patata al cartoccio	3,5
Cavolo viola in padella	4
Spinaci saltati	4
Ceci rosa del Valdarno Az. agricola Longini	4

Dessert

Tartelletta Crema pasticceria mele e gelato BH	5
Semifreddo al croccante di mandorle con cioccolato fondente	5
Panna cotta ai frutti di bosco	5
Coppa gelato del BH	4
Ananas al naturale	4

coperto 2,5

comunicare al personale di sala intolleranze e allergie