

Antipasti

Gamberi in crosta di quinoa e salsa guacamole	14
Crudo di mare in base alla disponibilità	35
Battuto di manzo al coltello del BH	13
Soufflè di fagioli zolfini IGP Az: agricola la Lama e tartufo nero fresco	12

Primi Piatti

Caserecce alla carbonara di mare del bh	13
Tagliatelle aglio nero, rana pescatrice e colatura di alici	17
Caserecce pomodorini salsiccia e tartufo nero fresco	14
Gnudi con vellutata di parmigiano e Tarese croccante	12

Secondi Piatti

Gran frittura mista di mare	17
Baccalà croccante con i suoi porri	15
Gamberoni all'arancia alla fiamma	18
Tagliata di manzo allevamento selezionato al naturale	19

Contorni

Cicoria saltata	5
Spinaci saltati	4
Ceci rosa del Valdarno Az. agricola Longini	4
Cime di rapa	5

Dessert

Tartelletta Crema pasticcera mele e gelato del BH	5
Semifreddo al croccante di mandorle con cioccolato fondente	5
Panna cotta ai frutti di bosco	5
Cremoso al cioccolato bianco crumble di frutta secca e frutti di bosco	6
Ananas fresco	4
Coppa gelato di nostra produzione	5

I nostri piatti primaverili

Antipasti

Triglie ripiene di cime di rapa e salsiccia aromatizzata al finocchietto	I3
Tartare di ricciola con carciofi fritti e hummus di fagioli zolfini igp	I7
Cupole di verza con rana pescatrice ricotta aromatizzata e salsa aioli	I0
Culatello e Tarese del Valdarno presidio slow food	II

Primi Piatti

Bottoni ripieni con ricotta aromatizzata e gamberi su vellutata di fagioli zolfini igp e tartare di gambero rosso	I5
Picio aglio acciughe di Cetara peperoncino e pane croccante	I2
Risotto alla stracciatella triglia scottata e perlage di mandarino	I4
Vellutata di ceci rosa del Valdarno az: longini e cime di rapa croccanti	I0

Secondi Piatti

Ombrina di terra con trombette di morto	I6
Pesce del giorno in base al pescato	60 al kg
Bistecca piemontese selezionata	50 al kg

Le nostre pizze a lunga lievitazione

Le nostre sono condite a spicchi con prodotti selezionati

Pomodoro ciliegino stracciatella pugliese e acciughe di Cetara I2

Mozzarella di bufala cavolo nero di stagione e Tarese del Valdarno Presidio slow food I3

Stracciatella pugliese pomodori secchi e crema di basilico genovese I1

