

Storie + conserve + brace

ANTIPASTI

Il Neccio incicciato

Neccio di farina di castagne e salsiccia, ricotta di bufala, salsa di susine e cachi sott'olio | 15

Cecina e zucca in saor 🌱

La famosa cecina pisana incontra l'agrodolce della zucca in saor, aggiungiamo patata affumicata e una maionese veg al pepe verde | 15

Tartare di pecora

Battuta di pecora al coltello, insalata selvatica di erbe di campo, acciughe, salsa all'aglione e foglie del capperò | 16

Toast di pescato

Toast di pescato locale e cipolla confit servito con cetrioli sott'aceto e maionese leggera alle erbette | 16

PRIMI

Quel che resta nelle reti

Un po' caciucco, un po' brodetto: minestra rossa di pesce, servita con tagliatelle di pasta fresca, a mo di ramen | 18

Tagliolino all'olio novo 🌱

Tagliolino trenta tuorli, pasta di olive fermentate, il nostro olio evo di famiglia e tantissimo parmigiano grattugiato | 16

Omaggio a Mirella Cantarelli

Il famoso Savarin di Mirella: risotto alla parmigiana riposato, servito nella lingua salmistrata con ragù di funghi e polpettine di manzo (25' di attesa) | 20

L'agnolotto classico

Agnolotti come da tradizione, con ripieno di carne e barbe amare, serviti con fondo di arrosto, salsa al parmigiano ed estratto di pepe | 18

La zuppa del giorno 🌱

Cambia spesso, chiedi cosa c'è oggi!

PERCORSO DEGUSTAZIONE

Sette corse | AUTUNNO

L'autunno è una delle nostre stagioni preferite, qui un percorso attraverso i nostri piatti più identificativi di questa stagione | 70

DISPONIBILE TARTUFO BIANCO LOCALE 4/GR

LE PROPOSTE DALLA BRACE

La bistecca di manzo (raccomandata 1kg)

Nella costa, carne proveniente da allevamenti locali | 7/hg

Il piccione in quattro atti

Il nostro piatto firma! Piccione intero servito in quattro servizi: il consommé per iniziare, le ali e le zampe con il radicchio alla brace, il petto ben al sangue e le interiora nel pastellino | 40

La bistecca di maiale

Carrè di maiale pesante alla brace, servito con i nostri indolciti | 23

I SECONDI

Scarole 'mbuttunate alla brace 🍷

Scarola ripiena cotta su brace di legna, glassata con il nostro miso di riso e servita con crema di fagioli all'olio | 24

Baccalà ceci e riccio

Il baccalà è una nostra passione, non manca mai, qui è cotto in piastra e servito con crema di ceci, bietola e salsa di riccio di mare | 30

Tortina di fagiano e albicocche

Uno scrigno di pasta brisé ripieno di fagiano e albicocche al brandy, servito con le nostre cipolle borettane in agrodolce | 24

La trippa dell'Erbaluigia

Un nostro cavallo di battaglia, trippa in bianco servita con pioppini saltati e infuso di ginger e lemon grass | 26

I CONTORNI

Insalata verde e rinforzo di erbe di campo 🍷

Le erbe raccolte da Tatiana e le foglie più tenere delle nostre insalate | 10

Cavolfiore gratinato

Cavolfiore gratinato con besciamella ai capperi e acciughe (20' di attesa) | 12

Patate al prezzemolo 🍷

Le patate della nonna di Tatiana, prima bollite e poi ripassate in padella, servite con prezzemolo fresco | 8

Puntarelle alla romana

Puntarelle condite con olio profumato all'aglio e acciughe | 12

DISPONIBILE TARTUFO BIANCO LOCALE 4/GR

acqua 2,5 | coperto 4

Tutti i piatti potrebbero contenere tutti gli allergeni

LISTA ALLERGENI

SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE
	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
	Crostaicei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei fughì secchi e nelle bibite analcoliche o succhi di frutta.
	Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
	Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
	Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



“Erbaluigia è il nostro omaggio alla Cucina Italiana,
qui ogni piatto è un verso,
ogni sapore un ritorno alle radici, al ritmo delle stagioni,
alla semplicità che si fa preziosa nel convivio della tavola.
Siamo custodi di ingredienti scelti con cura,
di mani esperte che impastano, di erbe che profumano,
di vini che raccontano di persone e di territori.
Ogni giorno apriamo le porte a chi cerca non solo un pasto,
ma un ricordo che resta.

Erbaluigia è l'incontro tra passato e presente,
il rifugio per chi ama la cucina autentica,
una promessa di accoglienza fatta di gesti e sapori veri.

Qui, chiunque arriva è Ospite,
chi riparte porta con sé un frammento di casa.”

Fabio e Tatiana

ERBALUIGIA

“La ricerca delle proprie radici finisce sempre per essere la scoperta dell’altro che è in noi.”

Massimo Montanari

