

ERBALUGIA

ANTIPASTI

CARCIOFO MIDOLLO E OSTRICA

Carciofo cotto nella brace ripieno di ostriche e midollo di vitello, salsa d'ostrica e ostrica cruda | 16

CECINA E ZUCCA IN SAOR

La famosa cecina pisana incontra l'agrodolce della zucca in saor, la serviamo con patate affumicate, cuori di insalata e una maionese veg al pepe verde | 15

FRITTATINA DI PANE E ZUCCHINE

Flan di pane e zucchine ripassato in padella, ricotta di bufala e insalata si zucchine alla menta | 15

LE NOSTRE COZZE RIPIENE

Battuta di manzo al coltello, pomodoro confit, salsa aioli, prezzemolo e cozze aperte a vapore | 15

PRIMI

~~PANNA~~ PROSCIUTTO E PISELLI SBAGLIATA

Mezze penne mantecate con la nostra salsa segreta, proscitto croccante, fave e caglio mugo | 15

TORTELLI STORDELLATI

Il piatto del buon ricordo: la nonna Carla era solita servire in questo modo le sue lasagne. Pasta fresca fatta in casa, ricotta di bufala e ragù classico di vitello | 16

PERCHÉ CI VUOLE FEGATO!

Spaghetti Mancini mantecato con fegato di rana pescatrice, salsa di riccio e finocchietto di mare | 16

LA ZUPPA DEL GIORNO

cambia spesso, chiedi cosa c'è oggi!

PERCORSO DEGUSTAZIONE

CINQUE CORSE/FREESTYLE

Tatiana elabora giornalmente il menù in base alla disponibilità della materia prima. Un esercizio di improvvisazione continuo che identifica la nostra idea di cucina | 60

LA NOSTRA SPECIALITÀ: LA BRACE!

LA BISTECCA DI MAIALE

La Macelleria Valiani seleziona questi maiali pesanti per la qualità delle carni, dopo un'attenta maturazione andiamo a cuocere su brace, li serviamo con la nostra giardiniera | 22

LA BISTECCA DI MANZO

Selezioniamo carni ben infiltrate e frollate. Da Erbaluigia mangerai solo la costata, più saporita e tradizionale, cotta solo su brace di qualità | 7/hg

IL PICCIONE IN QUATTRO ATTI

piccione intero servito in quattro servizi: il consommè per iniziare, le ali e le zampe con la scarola alla brace, il petto ben al sangue e le interiora nel pastellino | 40

I SECONDI

CHE MERAVIGLIA IL PÂTÉ EN CROÛTE...

Terrina di anatra e faraona con tartufo stagionale e funghi in crosta di brisé, i nostri cetrioli in salamoia e senape antica | 26

BACCALÀ ALLA MUGNAIA

Siamo fissati con il baccalà! Ne conosciamo ogni aspetto, qui lo troverete cotto alla mugnaia, servito con beurre blanc, piselli alla brace e fave sgusciate | 28

TARTELLETTA ALLA FIORENTINA

Tartelletta di frolla salata ripiena di ricotta di bufala, spinaci e parmigiano reggiano, con un cuore fondente di tuorlo d'uovo | 24

I CONTORNI

PATATE RIFATTE

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

ASPARAGI BURRO E PARMIGIANO

asparagi appena scottati serviti con burro fuso e parmigiano | 10

PUNTARELLE ALLA ROMANA

le classiche puntarelle arricciate, servite con olio profumato all'aglio e acciughe al verde: un piatto imperdibile della stagione | 10

INSALATA VERDE E RINFORZO DI ERBE DI CAMPO

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