

*Storie, gesti, futuro*

## ANTIPASTI

### **Galantina di gallina**

Galantina di gallina, servita fredda, ripiena di manzo, maiale e pistacchi. I nostri indolciti, salsa verde e maionese fatta in casa | 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

### **Carciofo, midollo e ostrica**

Carciofo cotto nella brace ripieno di midollo di manzo e ostriche servito con salsa d'ostrica al beurre blanc | 16 con ostrica Gillardeau | 20

## PRIMI

### **La nostra Renaiola**

Straccetti di pasta di semola, salsati con crema di cime di rapa, aringa affumicata e una leggera spolverata di rafano | 16

### **Lattughini in brodo** 🌱

lattughine ripiene di ceci, pinoli ed erbe selvatiche, servite con brodo vegetale allo zafferano | 18

### **Pasticcio ferrarese**

Un classico della tradizione emiliana: un involucro di pasta frolla salata racchiude un cuore cremoso di maccheroni, ragù di colombaccio e besciamella vellutata | 20

### **Pasta asciutta, Pecora e Pecorino**

Piatto realizzato per **Barilla** con Pasta trafilata al bronzo asciugata con abbondante pecorino, che diventa il supporto per i nostri due ragù di pecora | 20

### **Tortelli di maiale in brodo di cicorie**

Tortelli ripieni di maiale ed erbe amare, serviti con brodo di cicorie e radici di prezzemolo | 18

### **La zuppa del giorno** 🌱

Cambia spesso, chiedi cosa c'è oggi!

## PERCORSO DEGUSTAZIONE

Sette corse **INVERNO** | 70

## 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 consommè 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

### **Cipolla ripiena** 🍷

Cipolla di Montoro ripiena di stracotto di cardoncelli, crema di patate, mandorle tostate e fondo di verdure | 28

### **Baccalà alla brace e ceci**

Baccalà marinato olio, rosmarino e aceto, cotto sulla nostra griglia e servito con ceci saltati, cipolla alla brace e salsa di baccalà | 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

### **Cardi gratinati**

Cardi gratinati 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**

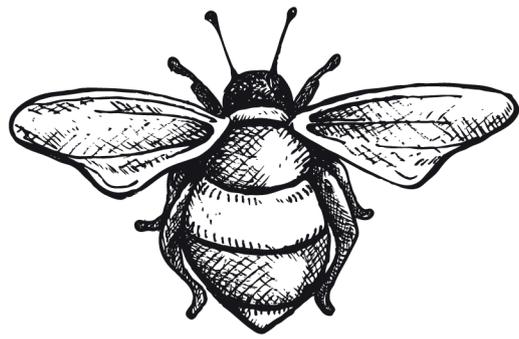
Puntarelle condite con olio profumato all'aglio e acciughe | 12

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.
	Crostacei 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