

*La cucina italiana, (e erbe,
la tradizione*

ANTIPASTI

Mousse di caccia

Mousse di piuma, cipolla al karkadè, segale tostato, insalatina di erbe selvatiche | 16

Cecina e zucca in saor 🌱

Cecina pisana, zucca agrodolce, patata affumicata, maionese veg al pepe verde | 15

Tartare di pecora

Battuta al coltello, insalata selvatica, acciughe, salsa all'aglione, foglie di capperi | 16

Carciofo, midollo e ostrica

Cotto sotto brace, ripieno di midollo e ostrica, salsa beurre blanc | 16

Con **ostrica Gillerdeau** | 20

LA NOSTRA SPECIALITÀ: LA PASTA FRESCA

Tagliolino 30 tuorli e asparagini

burro e parmigiano servito con asparagini selvatici e pepe timut | 18

Pasticcio ferrarese

pasta frolla salata tipiena di maccheroni, ragù di colombaccio e besciamella | 20

Raviolo di borragine ed erbe selvatiche

mantecato con burro all'aglio selvatico, pomodoro verde e limone fermentato | 18

PRIMI

Pasta asciutta, Pecora e Pecorino

Realizzato per **Accademia Barilla**: tortiglione condito con abbondante pecorino e servito con doppio ragù di pecora | 20

Lattughine in brodo 🌱

Ripiene di ceci, pinoli ed erbe, serviti con brodo vegetale allo zafferano | 18

La zuppa del giorno 🌱

Cambia spesso, chiedi cosa c'è oggi!

LA BRACE

Bistecca di manzo (raccomandata 1kg)

Carne nella costa, da allevamenti locali | 7/hg

Il piccione in quattro atti

il consommè, le ali e le zampe con il radicchio alla brace, il petto e le interiora nel pastellino | 40

La bistecca di maiale

Carrè alla brace con i nostri indolciti | 23

Cardoncello alla brace

fungo cardoncello alla brace, crema alla mandorla, cicorie e aglio nero | 23

I MENU DEGUSTAZIONE

La pasta fresca 5 corse

Focus sulla nostra pasta | 50

La primavera 7 corse

Un percorso fra i piatti più stagionali | 70

SECONDI

Baccalà al latte

su padella di ferro, salsa al latte, spinaci e olio alle erbe | 30

Tortina di agnello e albicocche

scrigno di brisé ripieno di agnello e albicocche al brandy, cipolle in agrodolce | 24

La trippa dell'Erbaluigia

Trippa in bianco con pioppini e infuso di zenzero e lemon grass | 24

I CONTORNI

Insalata verde e rinforzo di erbe di campo

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

Asparagi gratinati

Asparagi gratinati con parmigiano reggiano (20' di attesa) | 12

Patate al prezzemolo

prima bollite e poi ripassate in padella con prezzemolo fresco | 8

Puntarelle alla romana

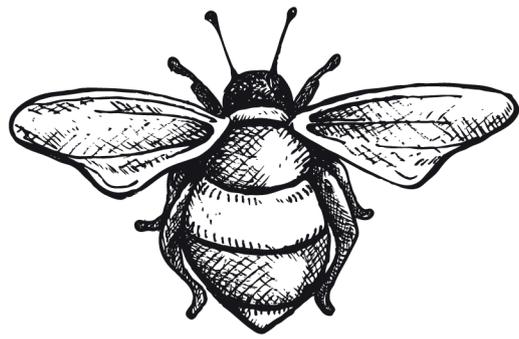
Puntarelle condite con olio profumato all'aglio e acciughe | 12

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.
	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

