

DA ERBALUIGIA C'È LIBECCIO.

Quest'estate abbiamo deciso di ascoltare il mare.
Solo pesce locale, brace e orto.
Un **pop-up** gastronomico temporaneo.
Un racconto d'estate, quando il mare arrivava in tavola con
semplicità e gusto.
Questa è ERBALUIGIA che fa pesce.

IL PESCE, NUDO E VERO

Lavoriamo solo pescato locale, scelto ogni giorno.
Crudo, appena sfiorato dal coltello.
Dalla brace come fosse carne, per farlo nostro.

LA TERRA, CRUDA E VIVA

Il vegetale non è contorno, è una voce autonoma.
Crudo, fermentato, alla brace. Servito con la stessa
attenzione e lo stesso rispetto del pesce.
Perché non è solo il mare che si può mangiare nudo.

I PIATTI DELLA MEMORIA

Alcuni piatti mettono in dialogo carne e pesce, terra e mare.
Sono ricordi scomposti e ricostruiti con nostalgia.
Tatiana ha recuperato sapori antichi, ma li ha riportati qui
oggi: con nuove tecniche, ingredienti puliti, senza perdere il
gusto profondo di una volta.

*“Questo menù è un omaggio.
Alla costa, al tempo, alla memoria.
Ma anche un passo avanti per noi.
Più essenziale, più audace, più nostro.
Buona lettura, e buon viaggio.”*

Fabio, Tatiana & tutta la squadra

ANTIPASTI E CRUDI

Crudi di mare

La nostra selezione giornaliera di ostriche, scampi, gamberi e carpacci.

Serviti crudi, con delicati contrasti vegetali pensati per esaltarne la purezza | 35

Cecina lattuga alla brace

Cecina pisana, cuore di lattuga alla brace, patata affumicata, salsa al pepe verde | 16

Fagioli piattelle e bottarga di tonno

Insalata tiepida di piattelle, olio e cipolla con la nostra bottarga di tonno | 15

Le nostre cozze ripiene

Battuta al coltello di manzo, salsa aioli, estratto di prezzemolo e cozze a vapore | 16

LA NOSTRA SPECIALITÀ: LA PASTA FRESCA

Tagliolino 30 tuorli a Carlo

Tagliolini all'uovo fatto in casa, gamberi al Cognac e salsa di pomodoro rosa | 18

Tortellini di mortadella e brodetto

Tortellini fatti in casa ripieni di mortadella e ristretto di pesce di fondale | 20

Cannelloni gratinato

Cannelloni ripieni di ricotta e erbe selvatiche, salsa di pomodoro e parmigiano | 18

I PRIMI E LE ZUPPE

Spaghetti freddo al pomodoro

Spaghettoni Mancini *freddo* e la nostra salsa estiva di pomodori | 15

La zuppa del giorno

Cambia spesso, chiedi cosa c'è oggi!

I MENU DEGUSTAZIONE

La pasta fresca 5 corse

Focus sulla nostra pasta | 50

Il nostro mare 7 corse

Il nostro percorso estivo dedicato al mare | 90

I SECONDI E LA LAVAGNA

Il pesce del giornata al forno

Controlla sulla nostra lavagna che cosa abbiamo disponibile

Il vassoio del giorno

Guarda che cosa abbiamo selezionato oggi dai pesci più grandi

Il nostro polpo alla Luciana

Polpo in umido servito con olive, capperi e pane tostato | 28

Cardoncello alla brace

Funghi cardoncelli alla brace, crema di mandorle, salsa di aglio nero e spinacini | 26

LE NOSTRE INSALATE DI CONTORNO

Insalata verde e rinforzo di erbe di campo

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

Patate al prezzemolo

Patate ripassate in padella con olio e prezzemolo | 8

Insalata di pomodori

Scegliamo i migliori pomodori del giorno per questa insalata (ottimo per 2) | 22

Asparagi gratinati

Asparagi gratinati con il parmigiano reggiano | 12

acqua naturale o frizzante 2,5 | acqua in bottiglia 4 | coperto 4

tutti i piatti potrebbero contenere tutti gli allergeni

AT ERBALUIGIA THE LIBECCIO WIND IS BLOWING

This summer, we chose to listen to the sea.
Only local fish, fire and garden.
A temporary gastronomic pop-up:
a summer tale, when the sea would reach the table in all its
honest simplicity.
This is Erbaluigia doing fish.

FISH, RAW AND REAL

Only local catch, selected daily.
Raw, just brushed by the knife.
From the grill, treated like meat: bold, essential, ours.

THE LAND, RAW AND ALIVE

Vegetables are not a side, but a voice of their own.
Raw, fermented, grilled.
Prepared with the same care and respect we give to the sea.
Because the earth, too, can be eaten bare.

DISHES OF MEMORY

Land and sea, meat and fish, in dialogue.
Memories broken down and reassembled with care and
nostalgia.
Tatiana has brought back ancient flavors,
giving them new life with clean ingredients and refined
technique without losing the deep taste of the past.

“This menu is a tribute.
To the coast, to time, to memory.
But also a step forward for us.
More essential, more daring, more us.
Enjoy the reading and the journey.”

Fabio, Tatiana & the Team

STARTERS

Seafood Crudo

Our daily selection of oysters, scampi, prawns and fish carpaccios.

Served raw, with delicate vegetal contrasts designed to enhance their purity | 35

Pisan cecina* with grilled lettuce

Pisan cecina, grilled lettuce heart, smoked potato, green pepper sauce | 16

Local piattella beans and tuna bottarga

Warm piattella bean salad with olive oil, onion and our tuna bottarga | 15

Our signature stuffed mussels

Knife-cut beef tartare with aioli, parsley juice and steamed mussels | 16

OUR SIGNATURE: FRESH PASTA

30-Yolks tagliolini for carlo

Fresh egg tagliolini, cognac prawns and delicate pink tomato sauce | 18

Mortadella-filled tortellini with a deep-sea fish reduction

House made mortadella tortellini with a concentrated deep sea Fish Broth | 20

Gratinated cannelloni

Cannelloni filled with ricotta and herbs, tomato sauce and parmigiano reggiano | 18

PASTA & SOUPS

Chilled spaghetti with summer tomato sauce

Cold Mancini spaghettino and our house made summer tomato sauce | 15

Soup of the day

It changes often – ask us what's on today!

* Cecina: traditional chickpea tart from Pisa, crisp on the outside, soft within

TASTING MENU

Fresh Pasta – 5 Courses

The essence of our pasta | 50

The Sea, Our Way – 7 Courses

Our summer journey through the sea | 90

MAIN COURSES & TODAY'S BLACKBOARD SPECIALS

Oven-baked catch of the day

Have a look at the blackboard for today's fresh selection.

Today's selection of fish cuts

Take a look at today's selection from our larger catches.

Our luciana-style octopus

Slow-cooked octopus in tomato sauce, olives, capers and toasted bread | 28

Grilled king oyster mushroom

Grilled cardoncello mushrooms, almond Cream, black garlic and Spinach | 26

OUR SIDE SALADS

Green salad with wild herbs

Tatiana's Foraged Wild Herbs and the Most Delicate Leaves from Our Salads | 10

Sautéed potatoes with parsley

Golden Potatoes, Sautéed with Olive Oil and Fresh Parsley | 8

Summer tomato salad

We select the best tomatoes of the day for this salad (perfect for two) | 22

Asparagus au Gratin

Asparagus au Gratin with Parmigiano Reggiano | 12

Still or Sparkling Water 2.5 | Bottled Mineral Water 4 | Coperto 4

All dishes may contain traces of any allergen