E R B A L U I G I A

ANTIPASTI

TERRINA DI PIUMA
terrina in crosta, funghi e tartufo, senape e cetrioli sott'aceto | 15

CECINA E ZUCCA IN CARPIONE
cecina, zucca in saor, patate affumicate, maionese di pepe verde e prezzemolo | 14

PULLED BOAR
panigaccio ripieno di sfilacci di cinghiale, insalata coleslaw | 15

CARCIOFO MIDOLLO E OSTRICA
carciofo cotto sulla brace ripieno di ostriche e midollo di vitello, salsa d'ostrica e ostrica cruda | 16

DEGUSTAZIONI

QUATTR0 CORSE/TRADIZIONE
Il nostro menù dedicato alla tradizione: quattro piatti dalla grande cucina italiana | 55

SETTE CORSE/INVERNO
il dark side di Tati, sette corse dedicate all'inverno e al nostro concetto di innovazione | 75

DALLA BRACE

BISTECCA DI MAIALE
maiali allevati a granaglie, una lunga maturazione serviti con i nostri sott'oli di contorno | 22

PICCIONE IN QUATTRO ATTI
piccione intero: il consommé, le ali e le zampe con la scarola e il ragù di piccione, il petto al sangue, le interiora nel pastellino | 38

BISTECCA DI MANZO
selezioniamo carni con importante infiltrazione di grasso e animali alimentati con erba fresca e foraggi di altissima qualità | 7/hg

LE NOSTRE OSTRICHE
Gillardeau | 7
Fine de Claire | 3.5

PRIMI

OMAGGIO A MIRELLA CANTARELLI
savarin di riso mantecato con burro e parmigiano, lingua salmistrata e ragù di funghi pioppini con polpette di manzo e maiale | 18

BORDATINO A MODO NOSTRO
bordatino con fagioli e cavolo nero, ripassato in padella e salsa di pomodoro leggermente fermentato | 14

LA NOSTRA RENAIOLA
ditalino risottato in estratto di rape, aringa e rafano | 14

LA ZUPPA DEL GIORNO
cambia spesso, chiedi cosa c'è oggi!

SECONDI

BACCALÀ E CIPOLLE
filetto di baccalà al forno, crema di cipolle e rosa damascena, olio novo | 28

LA TRIPPA DELL'ERBALUIGIA
la nostra trippa in bianco con i pioppini e infuso al ginger | 22

TARTELLETTA AI FUNGHI
tartelletta di funghi ripiena di ricotta di bufala e parmigiano e tuorlo fondente | 24

CONTORNI

PATATE RIFATTE
le tipiche patate rifatte con aglio e prezzemolo | 8

CAVOLO GRATINATO
Cavolfiore gratinato, acciughe e capperi | 8

PUNTARELLE E ACCIUGHE
insalata di puntarelle alla romana con acciughe sottolio | 8

SPINACI AL BURRO
spinaci ripassati al burro e parmigiano | 8

ACQUA 2.5 | COPERTO 4

tutti i piatti del menù potrebbero contenere tutti gli allergeni