

ELIO

CHRISTMAS EVE SET MENU

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

Sharing starters

Insalata di mare cruda e cotta

Raw and cooked seafood salad

Carciofi fritti in pastella con maionese ai capperi e menta

Fried artichokes in batter with capers and mint mayonnaise

Crudo di gambero rosso in salsa rosa

Red prawns crudo in pink sauce

PRIMO

Pasta

Calamarata con zuppa di gallinella e vongole

Calamarata pasta with red gurnard and clam soup

SECONDO

Second course

Seppia alla cacciatora. oliva Nocellara, finocchi e ravanelli

Cuttlefish "alla Cacciatora" with nocellara olives, fennel and radishes

DESSERT

Crostatina al cacao aromatico, pralinato e crema al mandarino

Aromatic cocoa tartlet with praline and tangerine cream

€125

veggie options available

ELIO

CHRISTMAS DAY LUNCH MENU

"NATALE IN FAMIGLIA"

MISTO DI ANTIPASTI A CENTRO TAVOLA

Assorted antipasti platter for the table to share

Verdure, formaggi e frutta in pastella

Vegetables, cheeses and fruits in batter

Gamberi al forno con pane aromatico

Oven-baked prawns with aromatic bread crust

Quiche salata di pesce

Savory seafood quiche

Insalata di puntarelle, alici e polvere di arance

Chicory salad. anchovies, orange powder

Fegatini di pollo, marsala e scalogno fondente, crostini

Chicken livers with marsala wine, caramelized shallots and crostini

PRIMO DA CONDIVIDERE

Shared first course

Cappelletti in brodo di bollito misto

Cappelletti in mixed boiled meat broth

SECONDO DA CONDIVIDERE

Shared second course

Abbacchio al forno con patate e carciofi

Oven-roasted lamb with potatoes and artichokes

DESSERT

Pandoro artigianale con crema al mascarpone e caffè

Artisanal pandoro with mascarpone cream and coffee

€125

veggie options available

ELIO NYE MENU

CALICE DI CHAMPAGNE DI BENVENUTO

Welcome glass of champagne

ANTIPASTI

Starters

Battuto di gambero rosso, rape arrostiti, emulsione di limone e origano fresco

Red prawn tartare with roasted turnips, lemon emulsion and fresh oregano

Caviale e zucca arrostita, semi tostati

Caviar and roasted pumpkin with toasted seeds

Ostrica gratinate in salsa Mornay

Gratinated oyster with Mornay sauce

PRIMO

Pasta

Tortelloni ai frutti di mare

Seafood tortelloni

SECONDO

Main course

Rana pescatrice lardellata, funghi misti spadellati, salsa al burro d'alpeggio

Monkfish wrapped in pancetta with sautéed mixed mushrooms and alpine butter sauce

DESSERT

Crostatina al cacao aromatico, pralinato e crema al mandarino

Aromatic cocoa tartlet with praline and tangerine cream

MIDNIGHT SNACK

Lenticchie e cotechino di mezzanotte

Midnight lentils and cotechino

€180

veggie options available

ELIO

FESTIVE BRUNCH MENU

Ova strapazzate, puntarelle, acciughe, polvere di arancia
Scrambled eggs with puntarelle, anchovies and orange dust

Zuppa di cozze e vongole veraci al pomodoro, alghe fresche (for 2 people)
Mussel and clam tomato soup with fresh seaweed

Verdure, frutta e formaggi in pastella, salsa agrodolce
Vegetables, fruits and cheeses in batter with sweet and sour sauce

Lasagna con agnello e cavolo nero e funghi misti (for 2 people)
Lasagna with lamb, black cabbage and mixed mushrooms

Sandwich con bollito, salsa tartara, frittata di erbe miste
Boiled meat sandwich with tartar sauce and mixed herbs omelette

Gamberi rossi e pan pepato
Red prawns with peppered bread

Insalata mista con merluzzo, avocado, broccoli romaneschi, giardiniera della casa
Mixed salad with cod, avocado, romanesco broccoli and house pickles

Polletto farcito di castagne, salsiccia luganega, zucca arrosto (for 2 people)
Chestnut-stuffed baby chicken with luganega sausage and roasted pumpkin

Panettone e pandoro French Toast, panna montata e salsa al Vov (for 2 people)
Panettone and Pandoro French Toast with whipped cream and Vov sauce

Torta di mandarini e zucca, crema inglese
Mandarin and Pumpkin cake with english custard

BOTTOMLESS FORMULA €55

3 piatti condivisi a scelta con birra e vino della casa illimitati dalle 12 alle 15
3 courses sharing set choice menu with unlimited house wine and beers from 12pm to 3pm