



ELIO

BRUNCH SPECIAL

PANCAKES AI FRUTTI DI BOSCO - 18 [G, U, L]

Pancakes con sciroppo d'acero, classici o senza glutine *(serve due persone)*

STRAPAZZATE ALL'ELIO - 14 [U, P]

Uova strapazzate con verdure di stagione spadellati, con salmone gravalax fatto in casa.

AVOCADO SU PANE CASARECCIO - 12 [G, U, P]

Con uovo in camicia, zesta di limone, erba cipollina con la scelta di pancetta croccante o salmone.

ITALIAN B.L.A.T. - 12 [G, U]

Pancetta croccante, uova in camicia, avocado, pomodoro, lattuga, pane casareccio.

MORTADELLA E TRE FORMAGGI TOAST - 13 [G, L]

Mortadella, fontina, provolone e parmigiano.

BRUSCHETTA CACIO E PEPE - 12 [G, L, *VG]

Con friarelli.

COLAZIONE DEL CONTADINO - 18 [G, U, L]

Salsiccia di suino in salsa di pomodoro, caciottina morbida, spinaci, pomodori arrostiti, uova fritte da allevamento all'aperto con pane tostato.

POLPETTE DI AGNELLO - 12 [G, U, L]

Al tegame in salsa di pomodoro ed erbe miste

QUICHE SALATA DI VERDURE - 14 [GL, L, U]

Con verdure di stagione, funghi misti e ricotta di bufala

CONIGLIO PORCHETTATO - 16 [L, SF]

Con puree di patate e salsa alla cacciatora

FRENCH TOAST - 18 [G, L, U]

Frutta fresca, gelato di mozzarella e miele biologico locale. *(serve due persone)*

TORTA DI CAROTE E NOCCIOLE - 10 [G, U, L, FG]

Con burro soffice e sciroppo d'Acero

Facciamo del nostro meglio per servire piatti utilizzando, ove possibile, prodotti stagionali e di provenienza locale. Per qualsiasi ulteriore informazione sugli allergeni, chiedi al nostro team.

ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI [A], CROSTACEI [C], FRUTTA A GUSCIO [F], GLUTINE [G], LATTOSIO [L], LUPINI [LU], MOLLUSCHI [M], PESCE [P], SEDANO [SD], SOLFITI [SF], SEMI DI SESAMO [SM], SENAPE [SN], SOIA [SO], UOVA [U], VEGANO [VG]



ELIO

BRUNCH SPECIAL

WILD BERRIES PANCAKES - 18 [GL, E, D]

'BIG' pancakes, custard cream, classic or Gluten free. *(serves two people)*

ELIO SCRAMBLE - 14 [E, FH]

Scrambled eggs with seasonal pan fried veggies, home made Salmon Gravalax.

AVOCADO ON SOURDOUGH - 12 [GL, E, *FH]

Multi-grain sourdough bread, avocado, poached egg, lemon zest, chives. with the choice of bacon or salmon.

ITALIAN B.L.A.T. - 12 [GL, E]

Crispy pancetta, free-range poached eggs, avocado, lettuce, tomato on surdough bread.

MORTADELLA AND THREE CHEESE TOAST - 13 [GL, D]

Mortadella, fontina, provolone and parmigiano cheese.

BRUSCHETTA CACIO E PEPE- 12 [GL, D, *VG]

Toasted sourdough bread, pan fried broccoli rabe, dusted with 6-month aged pecorino cheese.

FARMER BREAKY - 18 [GL, E, D]

Free range fried egg, slow cooked pork sausage in salsa, soft caciotta cheese, sautéed spinach, roasted tomato, and toasted bread.

LAMB MEAT BALLS - 12 [GL, E, D]

With fresh herbs and tomato salsa in small pan.

VEGETABLES QUICHE - 14 [GL, E, D]

Seasonal vegetables, mixed mushrooms and buffalo ricotta.

RABBIT PORCHETTA - 16 [SP, D]

Roasted Rabbit roll, served with mashed potato and Cacciatora sauce.

FRENCH TOAST - 18 [GL, D, E]

Fresh fruit, mozzarella gelato and local BIO honey. *(serves two people)*

CARROT AND HAZELNUT CAKE - 10 [GL, E, D, TN]

With soft butter and maple syrup.

We do our best to serve up dishes using seasonal and locally sourced produce where possible.
For any additional info on allergens please ask one of our friendly team.

All prices in euros - €/ ALLERGY KEY:

MOLLUSCS [MS], Celery [CY], DAIRY [D], EGGS [E], FISH [FH], PEANUTS [PN], GLUTEN [GL], LUPIN [L], TREE NUTS [TN], MUSTARD [MD], SOYA [SY], SULPHITES [SP], SESAME SEEDS [SE], DRY FRUIT [DF], WEAT (WH) VG=Vegan GF= Gluten free