



ELIO

## ANTIPASTI - STARTERS

VITELLO TONNATO (U,P,SD,SO) - 17

THINLY SLICED VEAL WITH TUNA SAUCE, PICKLED CARROTS AND CRISP CAPERS (E, SP, CY, FH)

CEVICHE DI PESCATO (P, SF, SD) - 17

CEVICHE MADE WITH THE CATCH OF THE DAY, SERVED WITH LECHE DE TIGRE AND SWEET POTATO (PH, SP, C)

CARCIOFI FRITTI, MAIONESE ALLA MENTA (G,U) - 12

FRIED ARTICHOKES, MINT MAYONNAISE (GL,E)

BATTUTA DI MANZO, SENAPE IN GRANI E CUCUNCI (S,SF) - 17

BEEF TARTARE, GRAIN MUSTARD AND CAPER BERRIES (MO,SF)

RETOBOTTEGA

KATSUSANDO SANDWICH CON SCAROLA  
RIPIENO DI CACIOCCHIATO E MENTUCCIA (U, L, GL) - 14

KATSUSANDO (JAPANESE SANDWICH) WITH ESCAROLE  
STUFFED WITH CACIOCCHIATO CHEESE AND MINT (E,D,GL)

## PRIMI PIATTI - PASTA

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA (G,L) - 16

SHORT PASTA WITH TOMATO SAUCE, GUANCIALE AND PECORINO ROMANO CHEESE (GL,D)

TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE (L,G,SD,SF,U) - 17

HOME-MADE TAGLIATELLE, WITH THE CLASSIC ICONIC BOLOGNESE RAGOUT (GL,D, CY, SP)

RETOBOTTEGA

RADIATORI, PECORINO, CEDRO E AGLIO NERO (G,L,U) - 18

SHORT PASTA WITH PECORINO CHEESE, LEMON CEDAR AND BLACK GARLIC (GL,D,E)

TORTELLI DI GENOVESE, FONDUTA DI PROVOLONE (G,L,SF) - 22

HOME-MADE BEEF TORTELLI, PROVOLONE CHEESE FONDUE, BEEF DEMI-GLACE (GL,SP,D)

GNOCCHI, COZZE E DRAGONCELLO (G,M) - 17

GNOCCHI SERVED WITH MUSSELS AND FRESH TARRAGON (GL,M)

TONNARELLI CACIO E PEPE (G,L,U) - 16

FRESH EGG PASTA WITH CACIO & PEPE SAUCE (GL,D,E)

## FROM THE GRILL

FILETTO DI MANZO, TOPINAMBUR (L,SD) - 38

BEEF FILLET WITH PURÉE, PICKLES AND CHIPS OF JERUSALEM ARTICHOKES (D, CY)

TAGLIATA DI MANZO (L) - 28

BEEF TAGLIATA WITH ROCKET SALAD AND GRANA PADANO SHAVINGS (D)

PESCATO DEL GIORNO CON VIGNAROLA (P) - 28

CATCH OF THE DAY SERVED WITH OUR VIGNAROLA (A ROMAN VEGETABLE STEW) (F)

## SECONDI - MAIN COURSE

COTOLETTA DI VITELLO CON MAIONESE FATTA IN CASA (U,G,L) - 25

VEAL CUTLET MILANESE WITH HOME-MADE MAYO (E,GL,D)

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (G,SF,L) - 22

A ROMAN CLASSIC, SLICED VEAL WITH PROSCIUTTO AND SAGE IN A WINE AND BUTTER SAUCE (GL,SP,D)

RETOBOTTEGA

MILANESE DI ICEBERG, SALSINA BRUSCA E MIDOLLO (GL, U, SF) - 24

MILANESE OF ICEBERG, SALSINA BRUSCA AND BONE MARROW (GL, E, SP)

## CONTORNI - SIDE DISHES

VERDURE ARROSTO - 9

ROASTED VEGETABLES

CARCIOFO ALLA ROMANA (SF) - 12

ROMAN-STYLE ARTICHOKES, GARLIC, HERBS, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL (SP)

PATATE ARROSTO E ROSMARINO (L) - 9

ROASTED PATATOES WITH ROSEMARY (D)

INSALATA MISTA - 9

MIXED SALAD

## DOLCI

BROWNIE CON MOUSSE AL CIOCCOLATO (U,FG,L) - 9

BROWNIE WITH CHOCOLATE MOUSSE (E,TF,D)

CROSTATINA AI LAMPONI CON CREMA DIPLOMATICA (G,U,L) - 9

RASPBERRY TART WITH CUSTARD CREAM (GL,E,D)

IL CLASSICO DEI CLASSICI...TIRAMISU' !! (G,U,L) - 9

TIRAMISU' (E,D,GL)

RETOBOTTEGA

TORTA BASCA ALLA VANIGLIA E SPUMA DI SANBITTER (G,U,L) - 10

BASQUE VANILLA CAKE, SANBITTER FOAM (GL,E,D)

FOOD ALLERGENES:

MOLLUSCS [MS], CRUSTACEAN [C], 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], WHEAT [WH]  
- VG-VEGAN GF= GLUTEN FREE

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]

FIACCIAMO 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. 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.