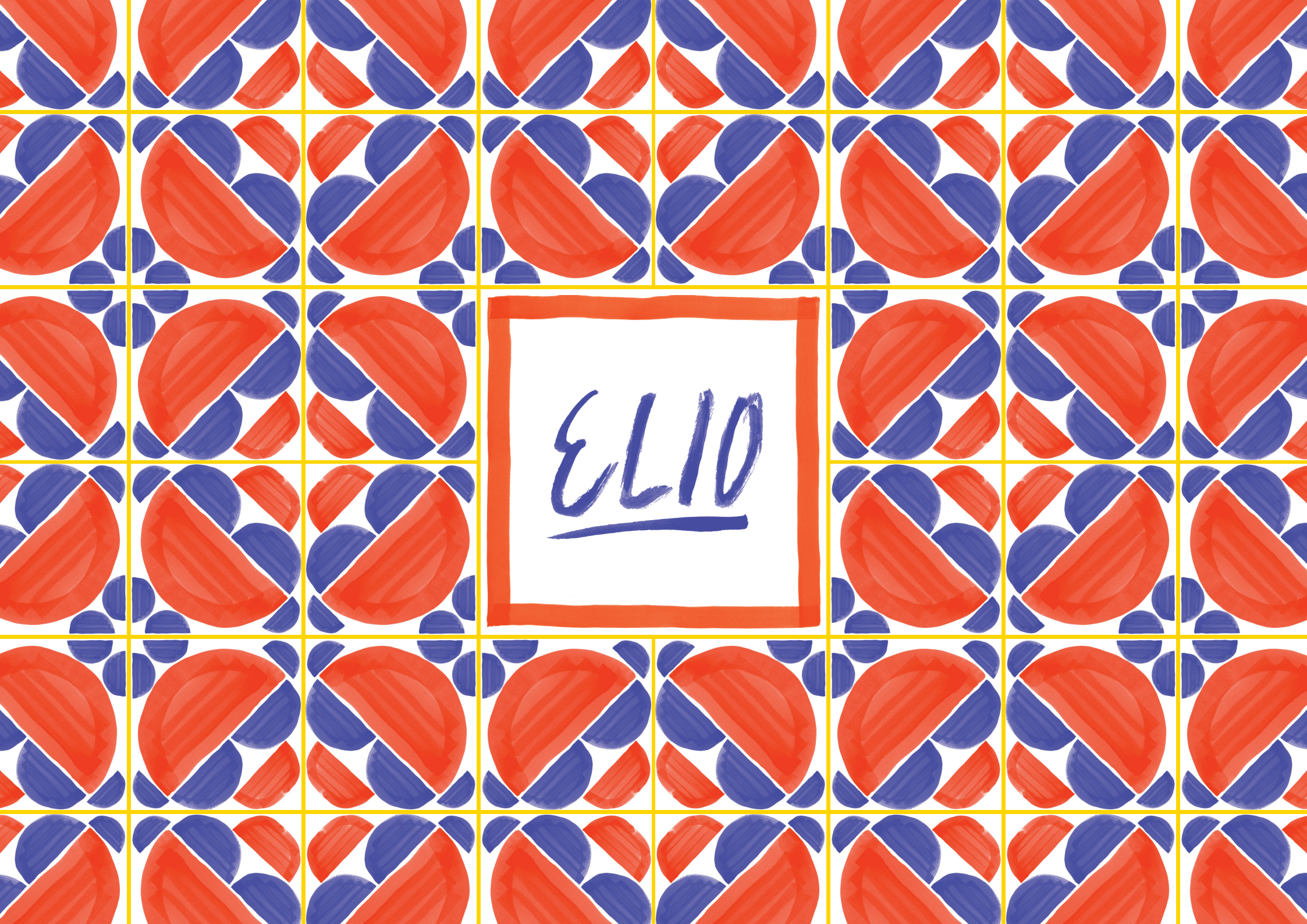




ELIO

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)

ASPARAGI SCOTTATI, CAMELLO DI LATTE, ERBE AROMATICHE E CRUMBLE AL PARMIGIANO ^(G,U,L) - 14

SEARED ASPARAGUS, MILK CAMEL, AROMATIC HERBS, AND PARMESAN CRUMBLE. ^(GL,E, D)

MAZZO

TARTARE DI MANZO PIEMONTESE ALLA PARMIGIANA CON GAZPACHO DI DATTERINI, BASILICO E PARMIGIANO ^(L) - 17

BEEF TARTARE, DATTERINO TOMATO GAZPACHO, BASIL, AND PARMIGIANO CHEESE ^(D)

ALICI FRITTE CON MAIONESE AGLI AGRUMI CANDITI E ANETO ^(PU,SF) - 15

BREADED ANCHOVIES WITH CANDIED CITRUS AND DILL HOME-MADE MAYO. ^(FH,E,SP)

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)

MAZZO

SPAGHETTO AGLIO, OLIO EVO, BACCALÀ E BASILICO CON PANE CROCCANTE ALLE ERBE ^(G,SD,P) - 19

SPAGHETTI GARLIC, EVO OIL, COD FISH AND BASIL, SERVED WITH CRISPY HERB BREAD ^(GL,CY,FH)

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, LATTUGA SCOTTATA E CHUTNEY DI MELA ^(L,SD,SP) - 38

BEEF FILLET WITH WITH RED WINE REDUCTION AND BEEF JUS, SERVED WITH SEARED LETTUCE AND APPLE CHUTNEY ^(D, CY)

TAGLIATA DI MANZO ^(L) - 28

BEEF TAGLIATA WITH ROCKET SALAD AND SHAVED GRANA PADANO CHEESE ^(D)

PESCATO DEL GIORNO CON VIGNAROLA ^(P) - 28

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

SECONDI - MAIN COURSE

MILANESE DI VITELLO CON MAIONESE FATTA IN CASA ^(U,G,L) - 27

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)

MAZZO

COTOLETTA DI MAIALE RIPIENA DI MORTADELLA E TOMA, PANATA ALLE NOCCIOLE, CON FRIGGITELLI AGRODOLCI E MAIONESE ALLA PAPRIKA AFFUMICATA ^(U,G,L,SF) - 28

PORK CUTLET FILLED WITH MORTADELLA AND TOMA CHEESE IN HAZELNUT CRUST, SERVED WITH SWEET AND SOUR GREEN PEPPERS AND SMOKED PAPRIKA MAYONNAISE ^(E,GL,D,SP)

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]

ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE STATI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA, SECONDO QUANTO PREVISTO DAL REG. CE 853/2004, O SURGELATI ALL'ORIGINE

PIACIAMO 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.

CONTORNI - SIDE DISHES

VERDURE ARROSTO - 9

ROASTED VEGETABLES

PATATE ARROSTO E ROSMARINO ^(L) - 9

ROASTED PATATOES WITH ROSEMARY ^(D)

INSALATA MISTA - 9

MIXED SALAD

ZUCCHINE ALLA SCAPECE ^(SF) - 9

ZUCCHINI 'ALLA SCAPECE' - MARINATED WITH VINEGAR, GARLIC, AND MINT ^(SP)

DOLCI

HOX-IBON

COOKIE, GELATO, CAMELLO, CIOCCOLATO - TUTTO HOME MADE ^(U,FG,L,G) - 10
CHOCOLATE DIPPED COOKIE FILLED WITH HAZELNUT GELATO AND CAMEL - ALL HOME MADE! ^(E,TF,D,GL)

COCCO E PASSION FRUIT ^(G,U,L) - 10

COCONUT AND WHITE CHOCOLATE GANACHE, PASSION FRUIT NAMELAKA, SOFT BISCUIT ^(E,D,GL)

IL CLASSICO DEI CLASSICI...TIRAMISU' !! ^(G,U,L) - 10

TIRAMISU' ^(E,D,GL)

MAZZO

MOUSSE AL CIOCCOLATO, RICOTTA, VISCIOLE E OLIO EVO ^(L) - 10

CHOCOLATE MOUSSE WITH RICOTTA, SOUR CHERRIES, AND EVO OIL ^(D)

CESTINO DI PANE ^(G,FSM) - 2 A PERSONA

BREAD BASKET ^(GL,TN*SE*PN*) - 2 PER PERSON

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], WEAT [WH] - VG=VEGAN GF= GLUTEN FREE

SOME PRODUCTS MAY HAVE BEEN BLAST-FROZEN IN ACCORDANCE WITH EU REGULATION 853/2004, OR FROZEN AT SOURCE

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.