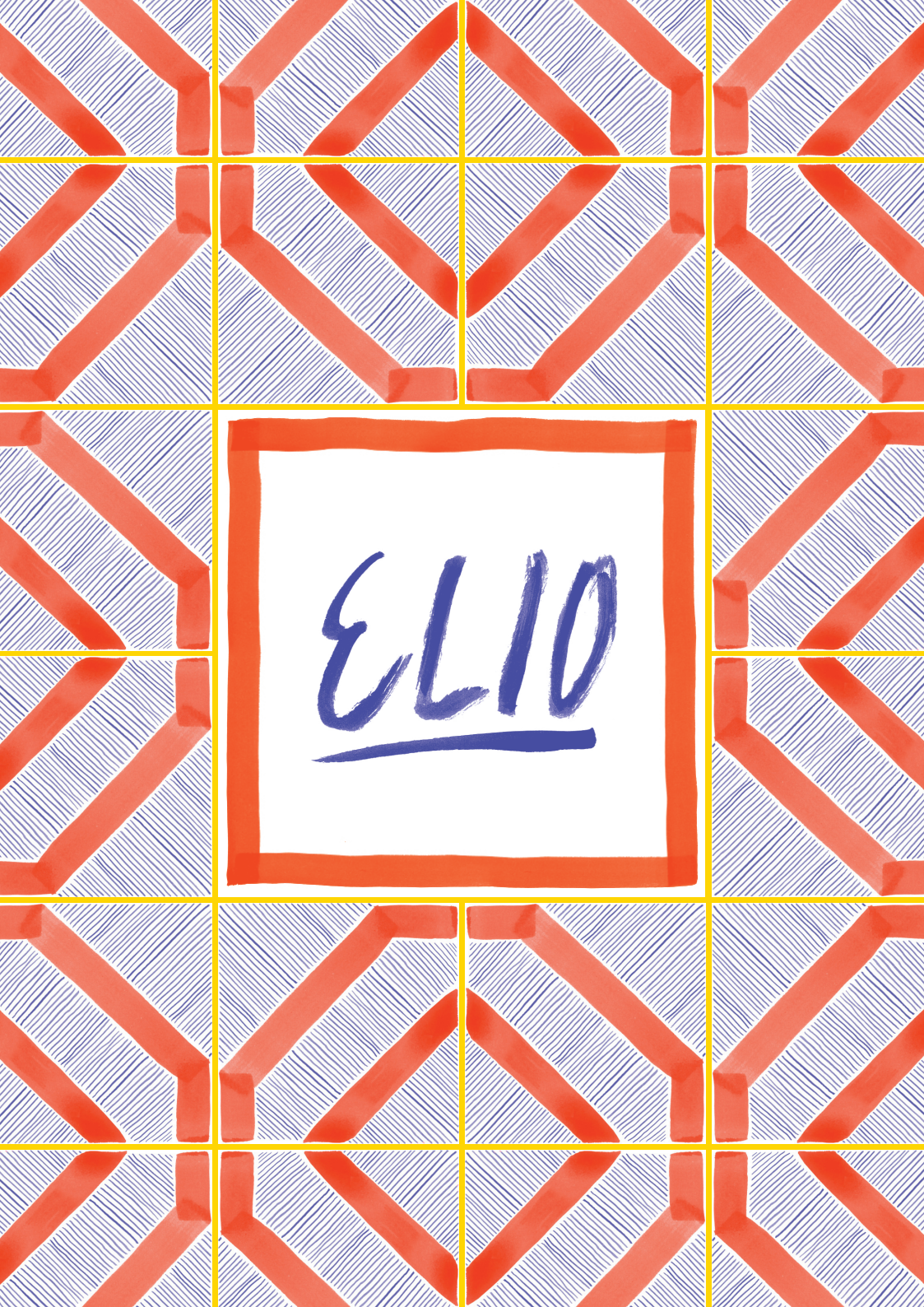




ELIO

BRUNCH SPECIAL

PANCAKES AI FRUTTI DI BOSCO O NUTELLA [G, U, L, F] - 16

PANCAKES SERVITI CON SCIROPPO D'ACERO E FRUTTI DI BOSCO OPPURE CON NUTELLA.

CLASSICI O SENZA GLUTINE

STRAPAZZATE ALLA ELIO [U, P] - 14

UOVA STRAPAZZATE CON VERDURE DI STAGIONE SPADELLATE, CON SALMONE AFFUMICATO

AVOCADO TOAST [G, U, P, SF, L] - 15

AVOCADO A FETTE SERVITO SU PAN BRIOCHE TOSTATO, CON UOVO IN CAMICIA, ZEST DI LIMONE, ERBA CIPOLLINA

SCEGLI TRA BACON CROCCANTE O SALMONE

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

BACON CROCCANTE, UOVA IN CAMICIA, AVOCADO, POMODORO, LATTUGA, PANE CASARECCIO

TOAST PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO [G, L] - 13

PROSCIUTTO COTTO E FONTINA

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

SALSICCIA DI SUINO IN SALSA DI POMODORO, CACIOTTINA, SPINACI, POMODORI ARROSTITI, UOVA FRITTE DA ALLEVAMENTO ALL'APERTO CON PAN BRIOCHE TOSTATO

POLPETTE DI MANZO [G, U, L, SD] - 16

IN SALSA DI POMODORO E PARMIGIANO

SANDWICH CON PASTRAMI DI MANZO [SN, G, L, U, SF, SD] - 18

SANDWICH CON IL NOSTRO HOME-MADE PAN BRIOCHE, FARCITO CON PASTRAMI MANZO, CAVOLO ROSSO MARINATO E SALSA HOX

SERVITO CON PATATE DOLCI FRITTE

ROAST BEEF [SN, SF, SD] - 18

SERVITO CON FRUTTA E VERDURE DI STAGIONE. FONDO DI MANZO ED ERBETTE AROMATICHE

WAFFLE CON CAMELLO E SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO [G, L, U] - 15

WAFFLE MORBIDO ACCOMPAGNATO DA CAMELLO E SORBETTO FRUTTI DI BOSCO

TIRAMISU [G, U, L, FG, A] - 10

CI PIACE CLASSICO!

TORTA DEL GIORNO [G, U, L, FG, A, SM] - 10

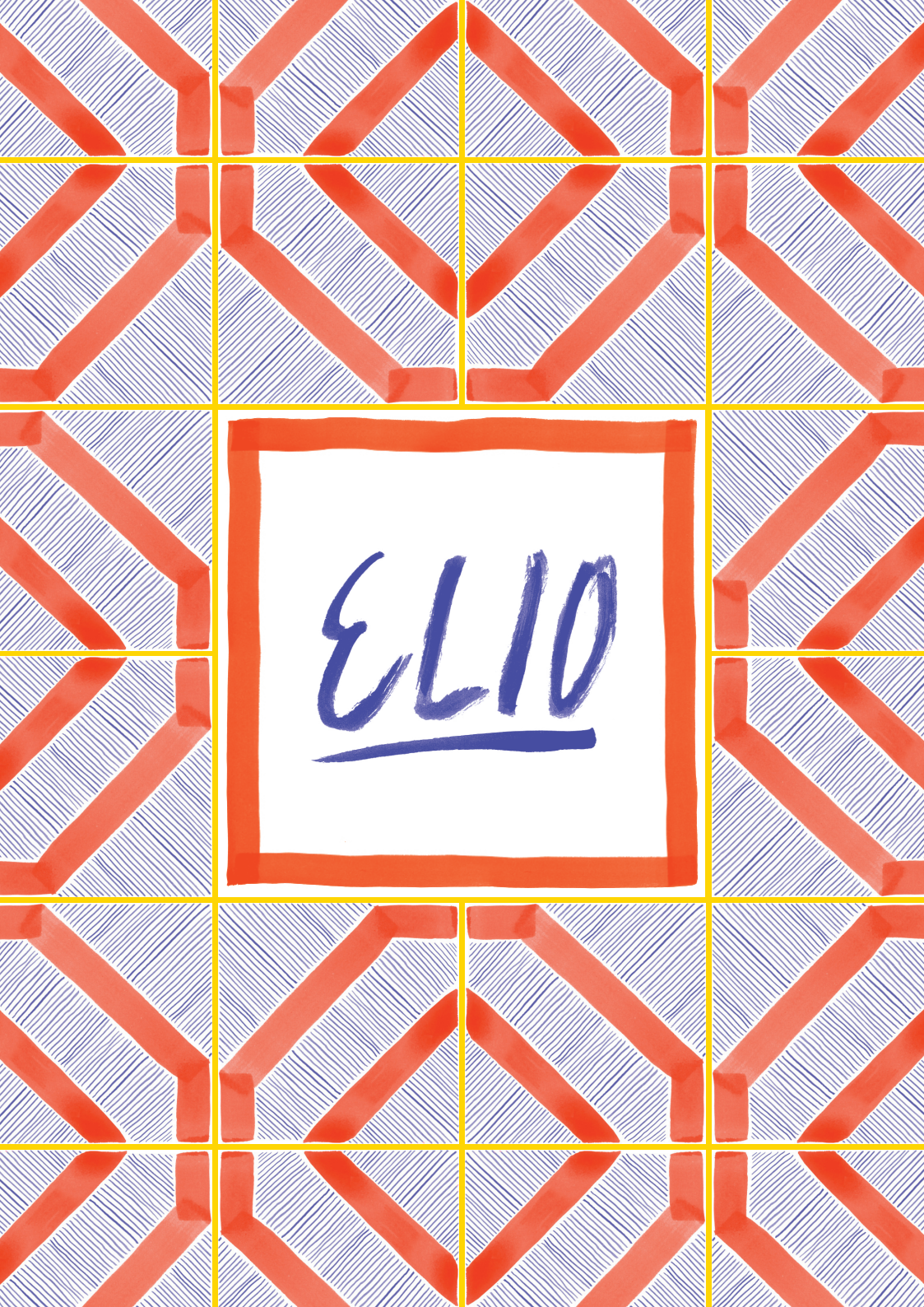
CESTINO DI PANE (G, F, SM) - 2 A PERSONA

Mettiamo passione in ciò che facciamo, scegliendo con cura ingredienti da fonti sostenibili.

Per qualsiasi ulteriore informazione, 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

PANCAKES WITH WILD BERRIES OR NUTELLA [GL, E, D, PN, NT] – 16

PANCAKES, MAPLE SYRUP AND WILD BERRIES OR NUTELLA.

CLASSIC OR GLUTEN FREE

ELIO SCRAMBLED EGGS [E, FH] – 14

SCRAMBLED EGGS WITH SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES AND SMOKED SALMON

AVOCADO TOAST [GL, E, *FH, SP] – 15

SLICED AVOCADO SERVED ON TOASTED PAN BRIOCHE, POACHED EGG, LEMON ZEST AND CHIVES,

CHOOSE BETWEEN BACON OR SALMON

ITALIAN B.L.A.T. [GL, E, SP] – 12

CRISPY BACON, POACHED EGGS, AVOCADO, TOMATO, LETTUCE, AND BREAD

HAM & CHEESE TOAST [GL, D] – 13

HAM AND FONTINA CHEESE

FARMER'S BREAKY [GL, E, D, SP] – 18

PORK SAUSAGE IN TOMATO SAUCE, SOFT CHEESE, SAUTÉED SPINACH, ROASTED TOMATOES, AND FREE-RANGE FRIED EGGS WITH TOASTED BRIOCHE BREAD

BEEF MEATBALLS [GL, E, D, CY] – 16

SERVED IN TOMATO SAUCE WITH PARMESAN

BEEF PASTRAMI SANDWICH [MD, G, L, E, SP, CY] – 18

HOME-MADE BRIOCHE BUN FILLED WITH BEEF PASTRAMI, MARINATED RED CABBAGE, AND HOX SAUCE. SERVED WITH SWEET POTATO FRIES

ROAST BEEF [MD, SP, CY] – 18

SERVED WITH SEASONAL FRUITS AND VEGETABLES, BEEF JUS, AND FRESH HERBS.

WAFFLE TOPPED WITH CARAMEL SAUCE AND WILD BERRIES SORBET [GL, D, E] – 15

SOFT WAFFLE SERVED WITH CARAMEL SAUCE AND WILD BERRIES SORBET

TIRAMISÙ [GL, E, D, TN] – 10

WE LIKE IT CLASSIC!

CAKE OF THE DAY [GL, E, D, TN, PN] – 10

BREAD BASKET [GL, TN*SE*PN*] – 2 PER PERSON

We care about everything we do, selected ingredients from any sustainable sources.

For further informations, please ask to 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