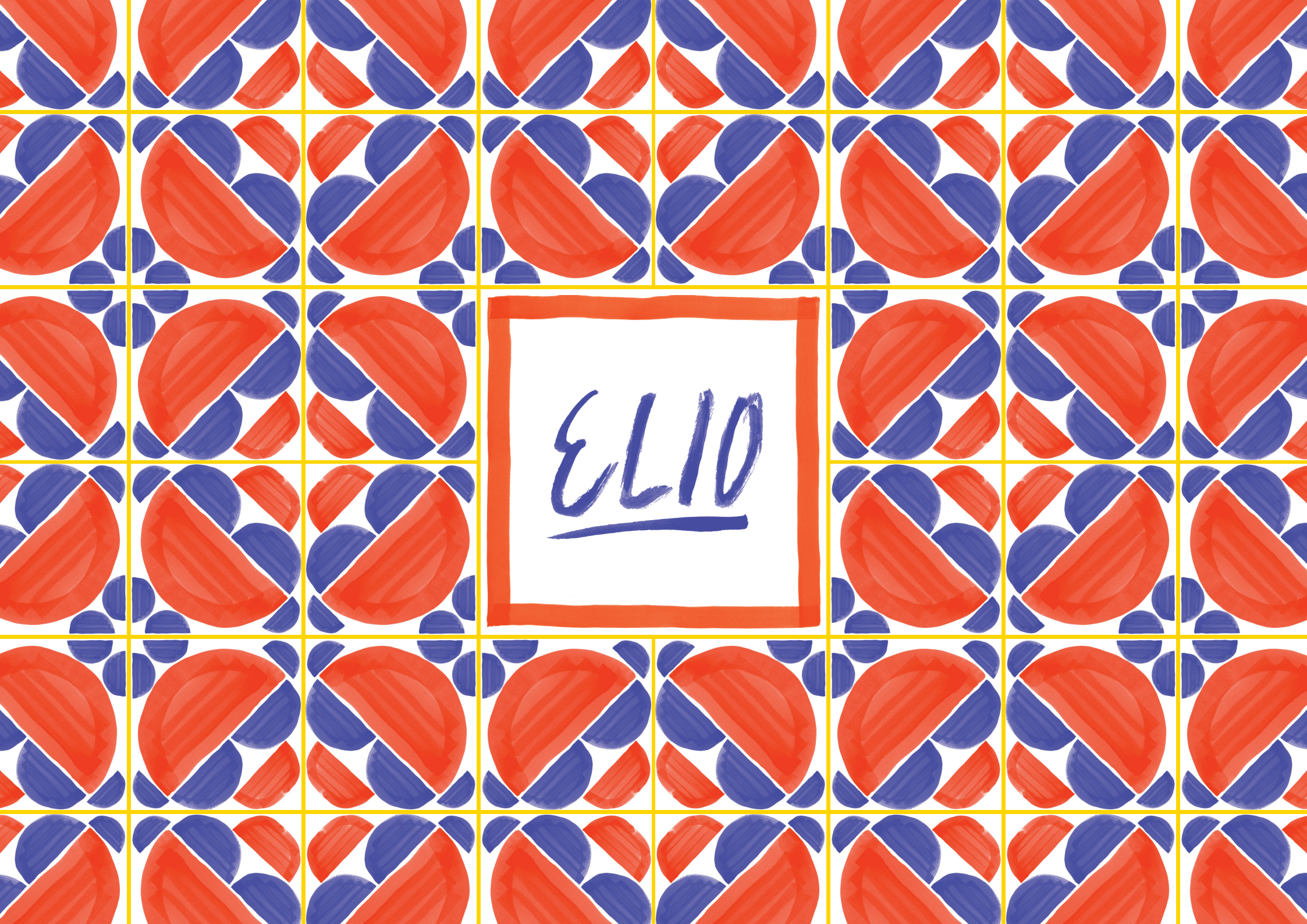




ELIO

ANTIPASTI - STARTERS

VITELLO TONNATO ^(U,P,SD,SD) - 17
THINLY SLICED VEAL WITH TUNA SAUCE, PICKLED CARROTS AND CRISP CAPERS ^[E, SP, CY, FH]

BATTUTA DI MANZO GEL D'UVA ^(L,SM,A,F) - 17
NOCCIOLE TOSTATE E SALSA AL GORGONZOLA
HAND-CUT BEEF, GRAPE GEL, TOASTED HAZELNUTS AND GORGONZOLA SAUCE ^[D,SE,TN,PN]

FUNGHI DI STAGIONE IN TEMPURA
CON MAIONESE ALLA SOIA ED ERBA CIPOLLINA ^(SD,U,SF,G) - 14
SEASONAL MUSHROOMS IN TEMPURA WITH SOY MAYONNAISE AND CHIVES ^[SY,SP,E,GL]

UOVO POCHE' CON CREMA DI PATATE AFFUMICATE, PORRO E
FUNGHI DI STAGIONE ^(U,SD,SF,SD) - 13
SOFT POACHED EGG WITH SMOKED POTATO AND LEEK PURÉE AND SEASONAL MUSHROOMS ^[E,CY,SP,SY]

CARPACCIO DI PESCATO, BOTTARGA,
KEFIR E CIPOLLA IN GIARDINIERA ^(P,C,M,SF) - 16
MARINATED CATCH-OF-THE-DAY CARPACCIO, SERVED WITH
KEFIR SAUCE, CITRUS FRUITS, AND SWEET-AND-SOUR ONIONS ^[FH,C,MS,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]

TORTELLONI DI ZUCCA E AMARETTI ^(G,SM,A,F,U,SN,SF,SD,L) - 18
HOME-MADE TORTELLONI FILLED WITH PUMPKIN, SERVED WITH BEURRE BLANC AND AMARETTI
^[GL,SE,TN,PN,E,MD,SP,CY,D]

Classico LINGUINE MANCINI CON ZUCCHINE,
GAMBERI, CRESCENZA E OLIVE ^(G,L,SD,SF,C,M,P) - 22
LINGUINE MANCINI WITH ZUCCHINI, PRAWNS, CRESCENZA CHEESE,
TAGGIASCA OLIVES SCRUMBLE AND LEMON ^[GL,D,CY,SP,MS,C,FH]

TONNARELLI CACIO E PEPE ^(G,L,U) - 16
FRESH EGG PASTA WITH CACIO & PEPE SAUCE ^[GL,D,E]

FROM THE GRILL

GUANCIA DI MANZO
CON IL SUO FONDO E SEDANO RAPA ^(SD,SF) - 29
SLOW-COOKED BEEF CHEEK IN ITS OWN JUS WITH SILKY CELERIAC PURÉE ^[CY,SP]

TAGLIATA DI MANZO ^(L) - 28
BEEF TAGLIATA WITH ROCKET SALAD AND SHAVED GRANA PADANO CHEESE ^[D]

ASSOLUTO DI FINOCCHIO CON CHIMICHURRI ^(SD,SD,SF) - 24
FENNEL COOKED IN SMOKED TEA AND CHIMICHURRI, SERVED WITH CARAMELIZED FENNEL SAUCE ^[CY,SY,SP]

SECONDI - MAIN COURSE

MILANESE DI VITELLO 300GR CON MAIONESE FATTA IN CASA ^(U,G,L) - 38
VEAL CUTLET MILANESE WITH HOME-MADE MAYO ^[E,GL,D]

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^(G,SF,L) - 24
ROMAN CLASSIC: SLICED VEAL WITH PROSCIUTTO AND SAGE IN A WINE AND BUTTER SAUCE ^[GL,SP,D]

PESCATO DEL GIORNO
CON LATTE DI MANDORLA E RAPA ALLA VANIGLIA ^(P,SD,SF,M,C,A,F) - 28
CATCH OF THE DAY WITH ALMOND MILK AND VANILLA-FLAVORED BEETROOT ^[F,CY,SP,MS,C,TN,PN]

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

SCAROLA RIPASSATA CON ALICI, OLIVE E UVETTA ^(P,C,M,SF,SD) - 9
SAUTÉED ESCAROLE WITH ANCHOVIES, OLIVES, AND RAISINS ^[F,C,MS,SP]

DOLCI - DESSERTS

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI ^(U,L,G) - 10
BISCOTTO FONDENTE E SABLE AL CACAO
THREE-CHOCOLATE MOUSSE WITH DARK CHOCOLATE SPONGE AND COCOA SABLÉ ^[E,D,GL]

SPONGE ALLE NOCI CON MOUSSE ALLO YOGURT
GANACHE AL DUCEY E NOCI CARAMMELLATE ^(G,U,L,FA) - 10
WALNUT SPONGE WITH YOGURT MOUSSE,
DUCEY GANACHE, AND CARAMELIZED WALNUTS ^[E,D,GL,PN,TN,DF]

IL CLASSICO DEI CLASSICI...TIRAMISU' !! ^(G,U,L) - 10
^[GL,E,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], WHEAT [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.