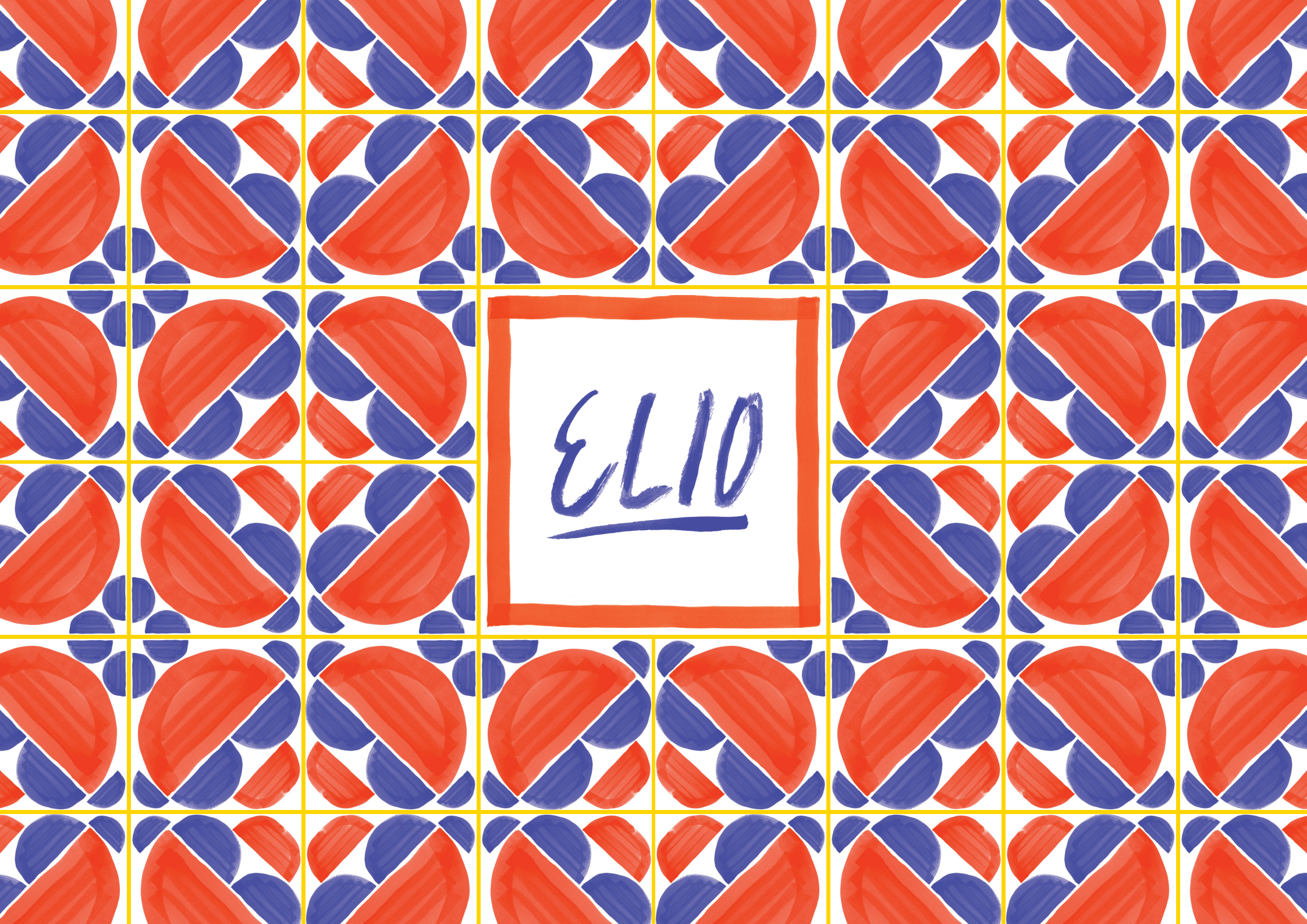




ELIO

ANTIPASTI - STARTERS

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

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 (SO,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,SO) - 13
SOFT POACHED EGG WITH SMOKED POTATO AND LEEK PURÉE AND SEASONAL MUSHROOMS [E,CY,SP,SY]

Mor CEVICHE **
LECHE DE TIGRE AL LATTE DI COCCO
CIPOLLA ROSSA IN GIARDINIERA E OLIO AL CORIANDOLO (P,C,M,SF) - 16
CEVICHE WITH COCONUT MILK, LECHE DE TIGRE AND PICKLED RED ONION [FH,C,MS,SP]

PRIMI PIATTI - PASTA

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA (G,L) - 16
SHORT PASTA WITH TOMATO SAUCE, GUANCIALE AND PECORINO ROMANO CHEESE [G,L,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]

RAVIOLI RIPIENI DI CODA ALLA VACCINARA,**
SALSA DI POMODORO, CIOCCOLATO FONDENTE E COULIS DI SEDANO (G,U,L,SD,SF) - 22
HOMEMADE RAVIOLI PASTA, FILLED WITH SLOW-BRAISED OXTAIL, TOMATO SAUCE AND DARK CHOCOLATE, SERVED WITH CELERY COULIS [GL,E,D,CY,SP]

SPAGHETTI ALLA GENOVESE DI POLPO, PECORINO E FINOCCHIETTO ** - 22
(G,SD,D,SF,C,M,P)
SPAGHETTI WITH OCTOPUS RAGOUT IN GENOVESE STYLE WITH PECORINO AND WILD FENNEL [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,SO,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,G,L,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]

Mor PESCATO DEL GIORNO BROCCOLO SICILIANO **
OLIO ALLA 'NDUJA (P,M,C) - 29
CATCH OF THE DAY WITH SICILIAN BROCCOLI AND 'NDUJA OIL [F,MS,C]

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]

**AL FINE DI MANTENERE INTEGRA LA FRESCHENZA, ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE O ABBATTUTI IN HOTEL.

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.

CONTORNI - SIDE DISHES

VERDURE ARROSTO - 9
ROASTED VEGETABLES

PATATE ARROSTO E ROSMARINO (L) - 9
ROASTED POTATOES 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 CAMELLATE (G,U,L,F,A) - 10
WALNUT SPONGE WITH YOGURT MOUSSE,
DUCEY GANACHE, AND CARAMELIZED WALNUTS [E,D,GLPN,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

(**) TO PRESERVE FRESHNESS, SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN AT THE SOURCE OR BLAST-CHILLED AT THE HOTEL.

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.