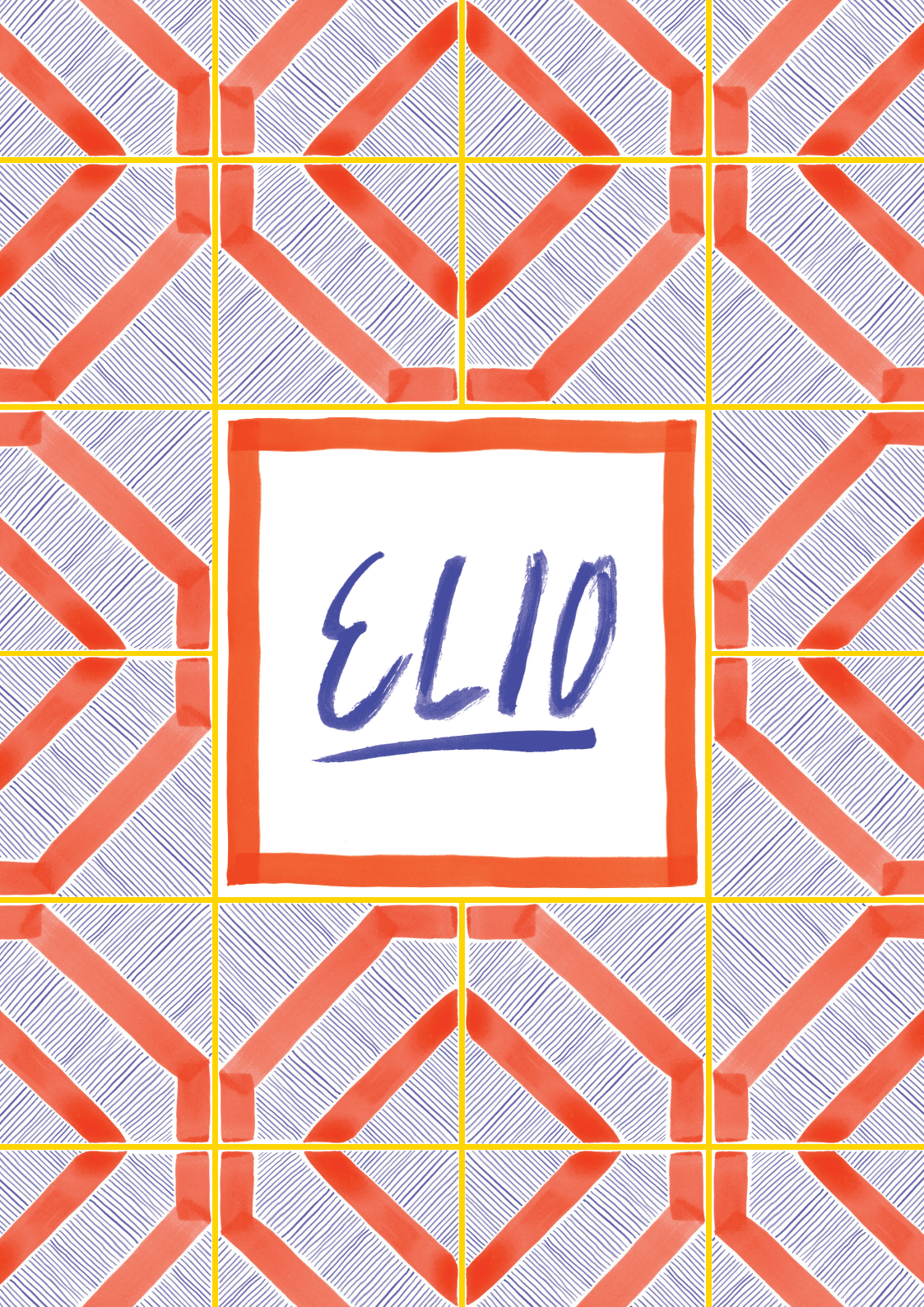




ELIO

BRUNCH DI PASQUA

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

CASATIELLO CON FONDUTA DI PARMIGIANO E CIME DI RAPA [G, L, SD, U] - 12

MONOPORZIONE DEL CLASSICO CASATIELLO PASQUALE,, FARCITO CON PROVOLA, SALAME E PROSCIUTTO

AGNELLO E CARCIOFI ** [SF, SD, P, M, C] - 22

AGNELLO E CARCIOFI FRITTI SU CREMA DI CARCIOFI E ALICI

MILLEFOGLIE CROCCANTE DI VERZA RICCIA E FONTINA ** [G, L, SF, U] - 13

MILLEFOGLIE DI VERZA RICCIA E FONTINA, PANATO E FRITTO, CON PEPERONE AGRODOLCE E MAIONESE AL CIPOLLOTTO E LIME

SANDWICH CON PULLED PORK** [SN, G, L, U, SF, SD, P, M, C, SO] - 18

SANDWICH CON IL NOSTRO HOME-MADE BUN, FARCITO CON HOME-MADE PULLED PORK IN SALSA BBQ AL CHINOTTO E LA NOSTRA COLESAW, SERVITO CON PATATINE DOLCI FRITTE

TORTA RUSTICA CON VERDURE DI STAGIONE, RUCOLA E RICOTTA** [G, L, U, SD] - 11

FETTA DI TORTA RUSTICA CON PASTA BRISEE VERDURE DI STAGIONE, RUCOLA E RICOTTA

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

PASTIERA NAPOLETANA ** [G, L, U] - 10

IL NOSTRO DOLCE PASQUALE CON RICOTTA, GRANO COTTO, ARANCIA E FRUTTA CANDITA

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

CI PIACE CLASSICO!

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

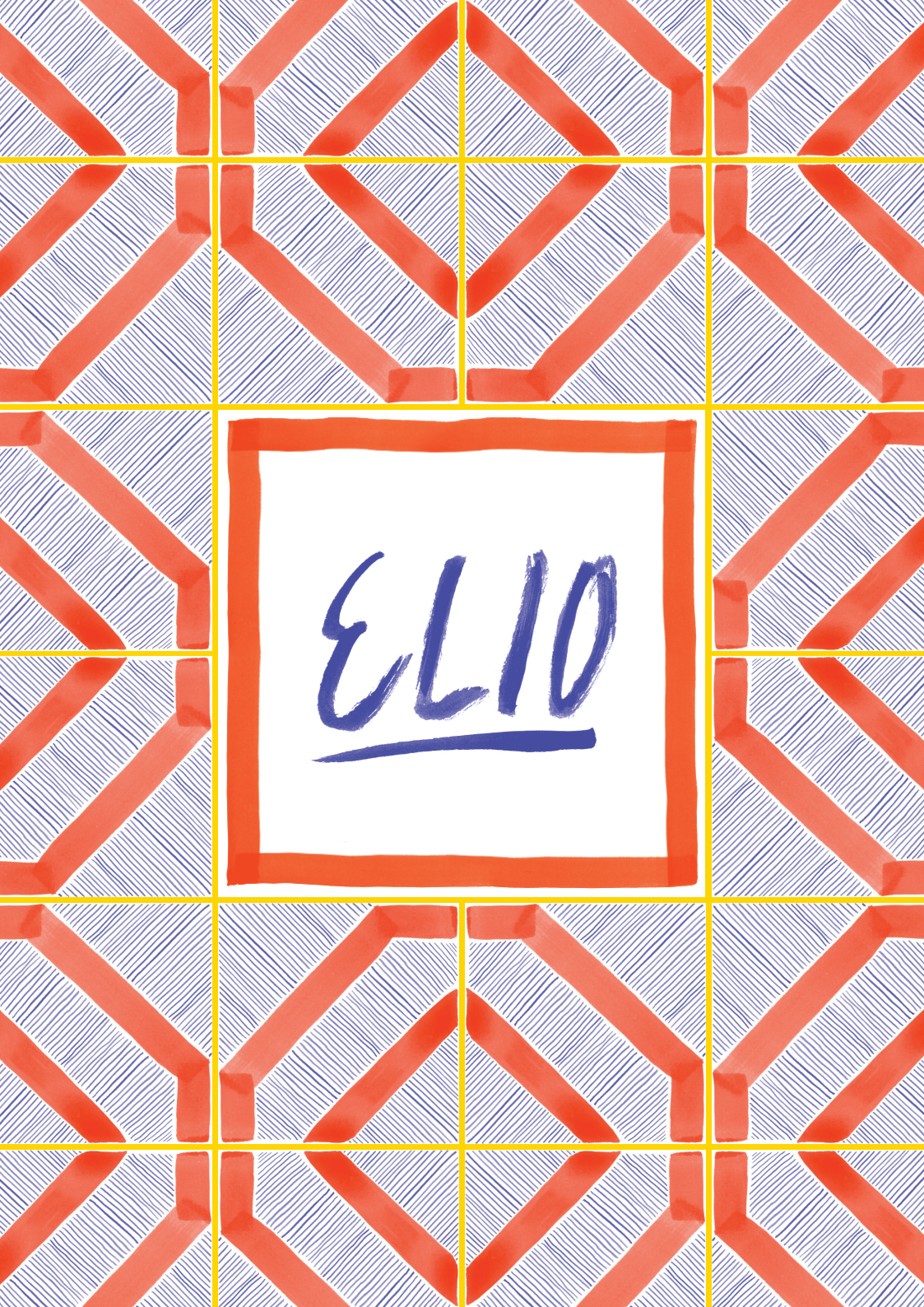
CESTINO DI PANE [G, F, SM] - 2 A PERSONA

METTIAMO PASSIONE IN CIÒ CHE FACCIAMO, SCEGLIENDO CON CURA INGREDIENTI DA FONTI SOSTENIBILI. PER QUALSIASI ULTERIORE INFORMAZIONE, CHIEDI AL NOSTRO TEAM.

** AL FINE DI MANTENERE INTEGRA LA FRESCHEZZA, ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE O ABBAUTUTI IN HOTELL'ALL'ORIGINE O ABBAUTUTI IN HOTEL

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

EASTER BRUNCH

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

CASATIELLO WITH PARMESAN FONDUE AND TURNIP GREENS [GL, D, CY, E] – 12

INDIVIDUAL PORTION OF THE CLASSIC EASTER CASATIELLO, FILLED WITH PROVOLA CHEESE, SALAMI, AND HAM

LAMB AND ARTICHOKE ** [SP, CY, F, MS, C] – 22

LAMB AND ARTICHOKE SERVED ON A CREAM OF ARTICHOKE AND ANCHOVIES

CRISPY SAVOY CABBAGE AND FONTINA MILLE-FEUILLE** [GL, D, E, SP] – 13

BREADED AND FRIED SAVOY CABBAGE AND FONTINA MILLE-FEUILLE, SERVED WITH SWEET-AND-SOUR PEPPERS AND SPRING ONION AND LIME MAYONNAISE

PULLED PORK SANDWICH ** [GL, D, E, SP, F, MS, CS, MD, CY, SY] – 18

SANDWICH WITH OUR HOME-MADE BUN, FILLED WITH HOME-MADE PULLED PORK IN CHINOTTO BBQ SAUCE AND OUR COLESLAW, SERVED WITH FRIED SWEET POTATO FRIES

RUSTIC VEGETABLE PIE WITH SEASONAL VEGETABLES, ARUGULA, AND RICOTTA ** [GL, D, CY, E] – 11

SLICE OF SHORTCRUST PASTRY PIE FILLED WITH SEASONAL VEGETABLES, ARUGULA, AND RICOTTA CHEESE

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

PANCAKES, MAPLE SYRUP AND WILD BERRIES OR NUTELLA. CLASSIC OR GLUTEN FREE

NEAPOLITAN PASTIERA** [GL, D, E] – 10

OUR TRADITIONAL EASTER DESSERT WITH RICOTTA, COOKED WHEAT, ORANGE, AND CANDIED FRUIT.

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 INFORMATION, PLEASE ASK TO OUR FRIENDLY TEAM.

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

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