



ELIO

## ANTIPASTI - STARTERS

VITELLO TONNATO \*\* (U,P,C,M,SF,SD,SO) - 17

THINLY SLICED VEAL WITH TUNA SAUCE, PICKLED CARROTS AND CRISP CAPERS [E,P,C,MS SP, CY, FH]

TARTARE DI MANZO ANNI 90 \*\*

CONDITA CON SALSIA WORCESTERSHIRE, TABASCO, CIPOLLINA,  
CROSTINI DI PANE AROMATIZZATO E SALSIA ALLA SENAPE (U,L,SF,G,P,SN) - 17  
BEEF TARTARE DRESSED WITH WORCESTERSHIRE SAUCE, TABASCO, AND CHIVES,  
FLAVORED BREAD CROSTINI AND MUSTARD SAUCE [E,D,SP,GL,F,MD]

CARCIOFO ALLA GIUDIA SU FONDUTA DI GRANA PADANO DOP (L,SD) - 9  
JEWISH-STYLE ARTICHOKE ON GRANA PADANO DOP FONDUE [D,CY]

SASHIMI DI RICCIOLA, LATTE DI MANDORLA  
GEL AL MELOGRANO E ZESTE DI LIMONE CANDITO \*\* (P,C,M,SF,A,F,SM) - 18  
AMBERJACK SASHIMI, ALMOND MILK,  
POMEGRANATE GEL, CANDIED LEMON ZEST [FH,C,MS,SPPN,TN,DF]

## PRIMI PIATTI - PASTA

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

TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE \*\* (L,G,SD,U) - 17  
HOME-MADE TAGLIATELLE, WITH THE CLASSIC ICONIC BOLOGNESE RAGOUT [GL,D,CY]

RAVIOLI RIPIENI DI CODA ALLA VACCINARA,\*\*  
SALSIA 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]

**persika** LINGUINE CON ALICI SALATE, DATTERINI GIALLI, PEPEORNCINO  
GRAPPA DI MOSCATO E MOLLIKA AROMATIZZATA AL LIMONE \*\* (G,SD,P,C,M) - 20  
LINGUINE WITH SALTED ANCHOVIES, SWEET YELLOW DATTERINI TOMATOES, CHILI,  
A SPLASH OF MOSCATO GRAPPA AND CRUNCHY LEMON-SCENTED BREADCRUMBS [GL,SP,FH,C,MS]

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

## FROM THE GRILL

**persika** TERRINA DI AGNELLO BRASATO  
CREMA DI ZUCCHINE, ASPARAGI, INSALATA DI ODORI PRIMAVERILI  
JUS DI AGNELLO AL VINO BIANCO (SF) - 36

SLOW-BRAISED LAMB TERRINE WITH ZUCCHINI CREAM, ASPARAGUS, SPRING HERB SALAD AND  
WITHE-WINE LAMB JUS [SP]

TAGLIATA DI MANZO (L) - 28

BEEF TAGLIATA WITH ROCKET SALAD AND SHAVED GRANA PADANO CHEESE [D]

CAVOLFIORRE CAMOUFLAGE\*\* (L,A,F,SD) - 22

CAVOLFIORRE GRIGLIATO CON SALSIA DI NOCCIOLE TOSTATE \*\*, ARANCIA A VIVO  
E POLVERE DI ARANCIA E CAFFE  
GRILLED CAULIFLOWER WITH TOASTED HAZELNUT SAUCE, FRESH ORANGE SEGMENTS,  
ORANGE AND COFFEE POWDER [D,PN,DF,TN,CY]

## SECONDI - MAIN COURSE

COTOLETTA DI VITELLO CON MAIONESE FATTA IN CASA\*\* (U,G,LSF) - 38  
VEAL CUTLET WITH HOME-MADE MAYO [E,GL,D,SP]

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

PESCATO DEL GIORNO \*\*  
PISELLI, ASPARAGI, AGRETTI E PORRI (P,C,M,SD) - 29  
CATCH OF THE DAY WITH OUR "VIGNAROLA " A CLASSIC ROMAN SPRING VEGETABLE MEDLEY GENTLY SAUTÉED  
[F,C,MS,CY]

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 INTEGRATA LA FRESCHEZZA, ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE CONGELATI  
ALL'ORIGINE O ABBATTUTI IN HOTEL.

## CONTORNI - SIDE DISHES

VERDURE ARROSTO - 9  
ROASTED VEGETABLES

PATATE ARROSTO AL ROSMARINO (L) - 9  
ROSEMARY ROASTED POTATOES [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,CY]

## DOLCI - DESSERTS

CREMOSO GIANDUIA & ARANCIA \*\* (L,U,G,A,F)  
SPONGE ALLE NOCCIOLE, GEL DI ARANCIA E CRUMBLE AL CIOCCOLATO - 10  
GIANDUIA & ORANGE MOUSSE, HAZELNUT SPONGE AND ORANGE GEL, AND CHOCOLATE CRUMBLE  
[E,D,GL,PN,TN,DF]

MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO E MIRTILLI \*\* (G,U,L,FA)  
DACQUOISE ALLE MANDORLE, PRALINATO E MERINGHE - 10  
BERRY AND BLUEBERRY MOUSSE, ALMOND DACQUOISE, PRALINE AND MERINGUES [E,D,GLPN,TN,DF]

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

CESTINO DI PANE (G,F,SM) - 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

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

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

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.  
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.