



ELIO

BRUNCH SPECIAL

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

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

BUN CON PULLED PORK E COLESLAW ** ^[SN, G, L, U, SF, SD, P, M, C, SO] - 18

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

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

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

WAFFLE MORBIDO ACCOMPAGNATO DA CAMELLO E SORBETTO AI 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.

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

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], WHEAT (WH) VG-VEGAN GF- GLUTEN FREE



ELIO

BRUNCH SPECIAL

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

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 BUN WITH COLESLAW ** [GL, D, E, SP, F, MS, CS, MD, CY, SY] – 18

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

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

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

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 EVERYTHINGS WE DO, SELECTED INGREDIENTS FROM ANY SUSTAINABLE SOURCES.
FOR FURTHER INFORMATIONS, PLEASE ASK TO OUR FRIENDLY TEAM.

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

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], WHEAT (WH) VG-VEGAN GF- GLUTEN FREE