



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]

ALICI FRITTE CON MAIONESE AGLI AGRUMI CANDITI E ANETO (P,U,SF) - 15
BREADED ANCHOVIES WITH CANDIED CITRUS AND DILL HOME-MADE MAYO [FH,E,SP]

TARTARE DI MANZO,
CHUTNEY DI PESCHE E CHIPS DI MANZO SOFFIATO (SF,SN) - 18
BEEF TARTARE WITH PEACH CHUTNEY AND PUFFED BEEF CHIPS [SP,MD]

GAZPACHO, RICOTTA E TACCOLE IN TEMPURA (L,SD,SF) - 15
GAZPACHO WITH RICOTTA AND TEMPURA SNOW PEAS [D,CY,SP]

CEVICHE DI PESCATO (P,SF,C,M,SD) - 19
CEVICHE MADE WITH THE CATCH OF THE DAY
SERVED WITH LECHE DE TIGRE AND SWEET POTATO [FH,SP,C,MS,CY]

PRIMI PIATTI - PASTA

TORTELLI HOME-MADE RIPIENI DI PAPPÀ
AL POMODORO DI MARE, ZUPPETTA DI PESCE E SALICORNIA (G,L,SD,U,SF,P,M,C) - 22

HOME-MADE TORTELLI FILLED WITH TOMATO BREAD PUREE, SEAFOOD BISQUE AND SAMPHIRE
[GL,D,CY,E,SP,F,MS,C]



VIA DELLE PALME X ELIO + 1

TONNARELLO CON PESTATO DI POMODORI SECCHI
PROFUMATO ALL'AGLIO E BASILICO FRESCO,
CACIOCAVALLO, MUDDICA ATTURRATA E SCORZA DI LIMONE (G,U,SD,L) - 18
TONNARELLO PASTA WITH CRUSHED SUN-DRIED TOMATOES
SCENTED WITH GARLIC AND FRESH BASIL, CACIOCAVALLO CHEESE,
TOASTED SEASONED BREADCRUMBS (MUDDICA ATTURRATA), AND LEMON ZEST [GL,E,CY,D]

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

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
FRESH EGGS PASTA TAGLIATELLE, WITH THE CLASSIC ICONIC BOLOGNESE RAGOUT [GL,D,CY]

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

FILETTO DI MANZO
CON CREMA DI MELE E CAROTA AL BURRO (SF,L,SD) - 38
BEEF FILLET WITH APPLE AND CARROT CREAM IN BUTTER. [SP,D,CY]

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

COTOLETTA DI MELANZANA
SALSA AL POMODORO E AIOLI (G,U,L,SF,SD) - 22
EGGPLANT CUTLET WITH TOMATO SAUCE AND AIOLI [GL,E,D,SP,CY]

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]



VIA DELLE PALME X ELIO + 1

SGOMBRO SCOTTATO ALLE ERBE AROMATICHE
CON PEPERONI CUNZATI E CHIMICHURRI
DI FRAGOLE E MENTUCCIA (P,C,M,SD) - 34
HERB-SEARED MACKEREL WITH SEASONED PEPPERS (PEPERONI CUNZATI)
AND STRAWBERRY & MINT CHIMICHURRI
[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]

**AL FINE DI MANTENERE INTEGRA LA FRESCHEZZA, 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.

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.

CONTORNI - SIDE DISHES

VERDURE ARROSTO - 9
ROASTED VEGETABLES

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

INSALATA MISTA - 9
MIXED SALAD

ZUCCHINE ALLA SCAPECE ** (SF) - 9
ZUCCHINI ALLA SCAPECE MARINATED WITH VINEGAR, GARLIC AND MINT (SF)

DOLCI - DESSERTS

PESCA E LIME:
BISQUIT AL LIME, MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E PESCHE** (L,U,G) - 10
PEACH AND LIME: LIME BISCUIT, WHITE CHOCOLATE MOUSSE, AND PEACHES [E,D,GL]

IL NOSTRO STECCO AL GIANDUIA
GELATO FATTO IN CASA AL GIANDUIA RACCHIUSO IN UN GUSCIO CROCCANTE
DI CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI NOCCIOLA** (G,U,LF,A) - 10
OUR GIANDUIA GELATO POP - HOME-MADE HAZELNUT GELATO, WRAPPED IN A CRUNCHY
COATING OF DARK CHOCOLATE AND HAZELNUTS [E,D,GLPN,TN,DF]

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

CESTINO DI PANE (G,F,SN) - 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] - GF= GLUTEN FREE

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

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