



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 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,SPP,N,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]

TORTELLI DI RICOTTA, POMODORI CONFIT,

CREMA DI MELANZANE AFFUMICATE E RICOTTA SALATA (G,L,SD,U) - 19

HOME-MADE PASTA FILLED WITH RICOTTA AND CONFIT TOMATOES, PUREED SMOKED EGGPLANTS,

BASIL AND SALTED RICOTTA CHEESE [GL,D,CY,E]

persika LINGUINE CON ALICI SALATE, DATTERINI GIALLI, PEPEORCINO

GRAPPA DI MOSCATO E MOLLICA 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]

CAVOLFIORE CAMOUFLAGE** (L,A,F,SD) - 22

CAVOLFIORE 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,P,N,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

ZUCCHINE ALLA SCAPECE ** (SF) - 9

ZUCCHINI ALLA SCAPECE MARINATED WITH VINEGAR, GARLIC AND MINT (SF)

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,F,A)

DACQUOISE ALLE MANDORLE, PRALINATO E MERINGHE - 10
BERRY AND BLUEBERRY MOUSSE, ALMOND DACQUOISE, PRALINE AND MERINGUES [E,D,GL,PN,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], WHEAT [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

FACIAMO DEL NOSTRO MEGLIO PER SERVIRE PIATTI UTILIZZANDO, OVE POSSIBILE, PRODOTTI STAGIONALI E DI PROVENIENZA LOCALE. PER QUALSIASI ULTERIORE INFORMAZIONE SU GLI 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.