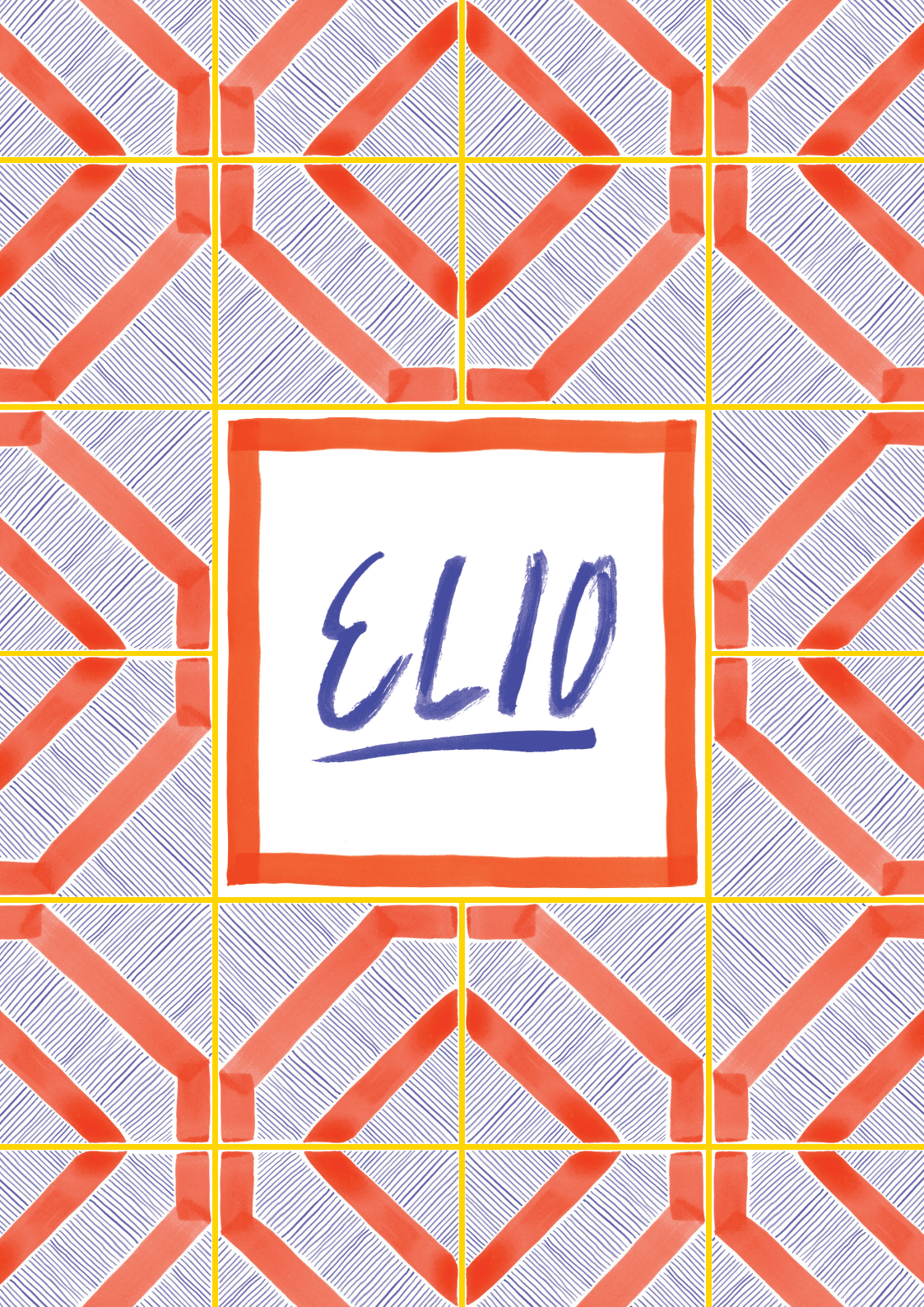




ELIO

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

BACCALA MANTECATO, PANNELLE DI CECI E PUNTARELLE** [P, C, M, L, SD] - 18

CREMOSO BACCALA MANTECATO, SERVITO SU PANNELLE DI CECI CROCCANTI E PUNTARELLE

SANDWICH CON PASTRAMI DI MANZO** [SM, G, L, U, SF, SD] - 18

SANDWICH CON IL NOSTRO HOME-MADE PAN BRIOCHE, FARCITO CON PASTRAMI MANZO, CAVOLO ROSSO MARINATO E SALSA HOX SERVITO CON PATATE DOLCI FRITTE

AGNELLO, CARCIOFI, CACIO E OVA** [U, L, SD] - 26

BOCCONCINI DI COSCIA DI AGNELLO CON SALSA CACIO E UOVA E CARCIOFI

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

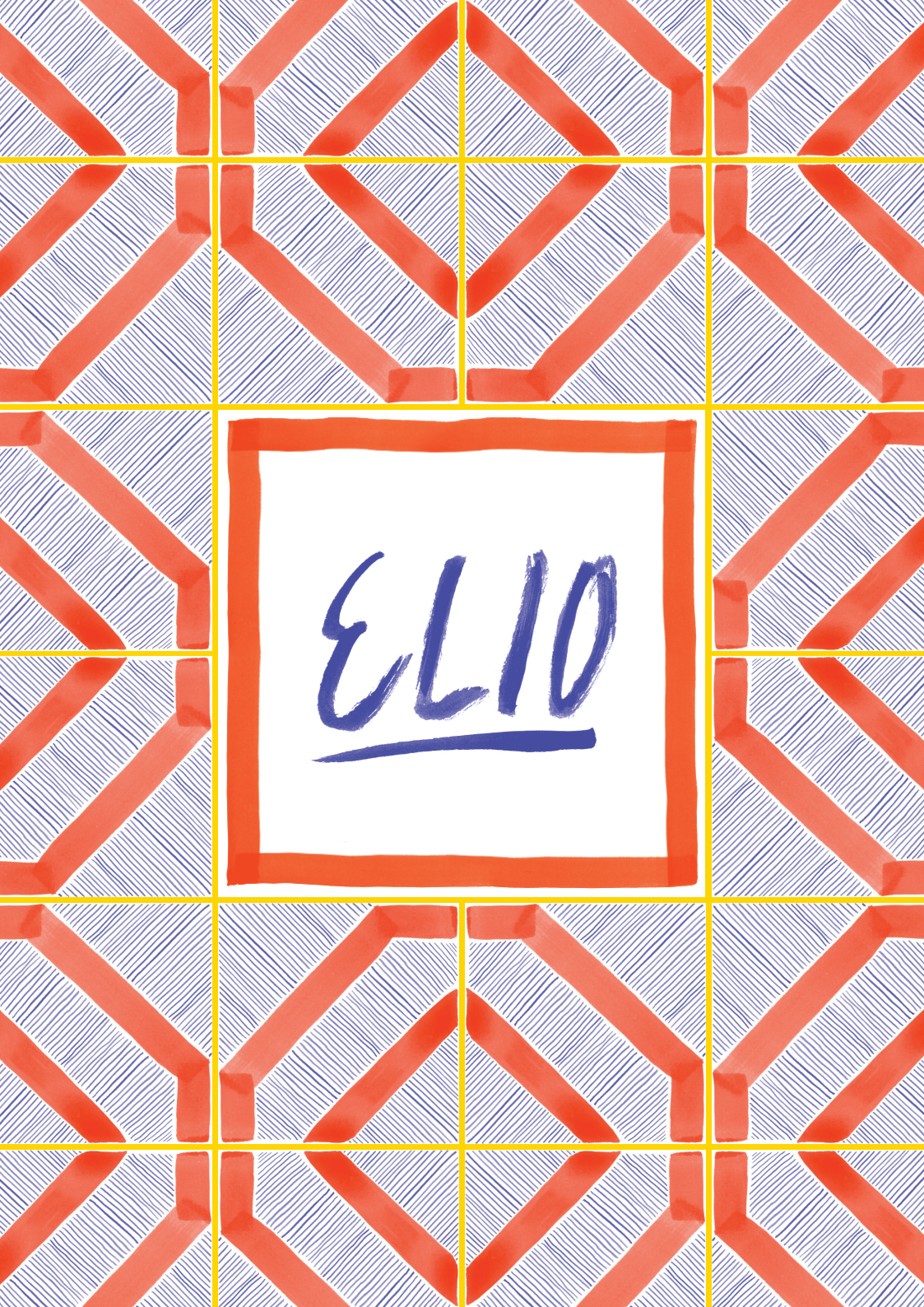
METTIAMO PASSIONE IN CIÒ CHE FACCIAMO, SCEGLIENDO CON CURA INGREDIENTI DA FONTI SOSTENIBILI. PER QUALSIASI ULTERIORE INFORMAZIONE, CHIEDI AL NOSTRO TEAM.

** AL FINE DI MANTENERE INTEGRA 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], WEAT [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

CREAMED VENETIAN SALT COD** ^[FH, MS, CY, D] – 18

CREAMY WHIPPED SALT COD SERVED ON CRISPY CHICKPEA PANELLE WITH PUNTARELLE

BEEF PASTRAMI SANDWICH** ^[MD, G, L, E, SP, CY] – 18

HOME-MADE Brioche BUN FILLED WITH BEEF PASTRAMI, MARINATED RED CABBAGE, AND HOX SAUCE. SERVED WITH SWEET POTATO FRIES

LAMB WITH ARTICHOKEs, CHEESE AND EGGS** ^[E, D, CY] – 26

TENDER LAMB LEG BITES IN A CHEESE AND EGG SAUCE WITH ARTICHOKEs

PANCAKES WITH WILD BERRIES** OR NUTELLA ^[GL, E, D, PN, WT] – 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 EVERYTHING 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