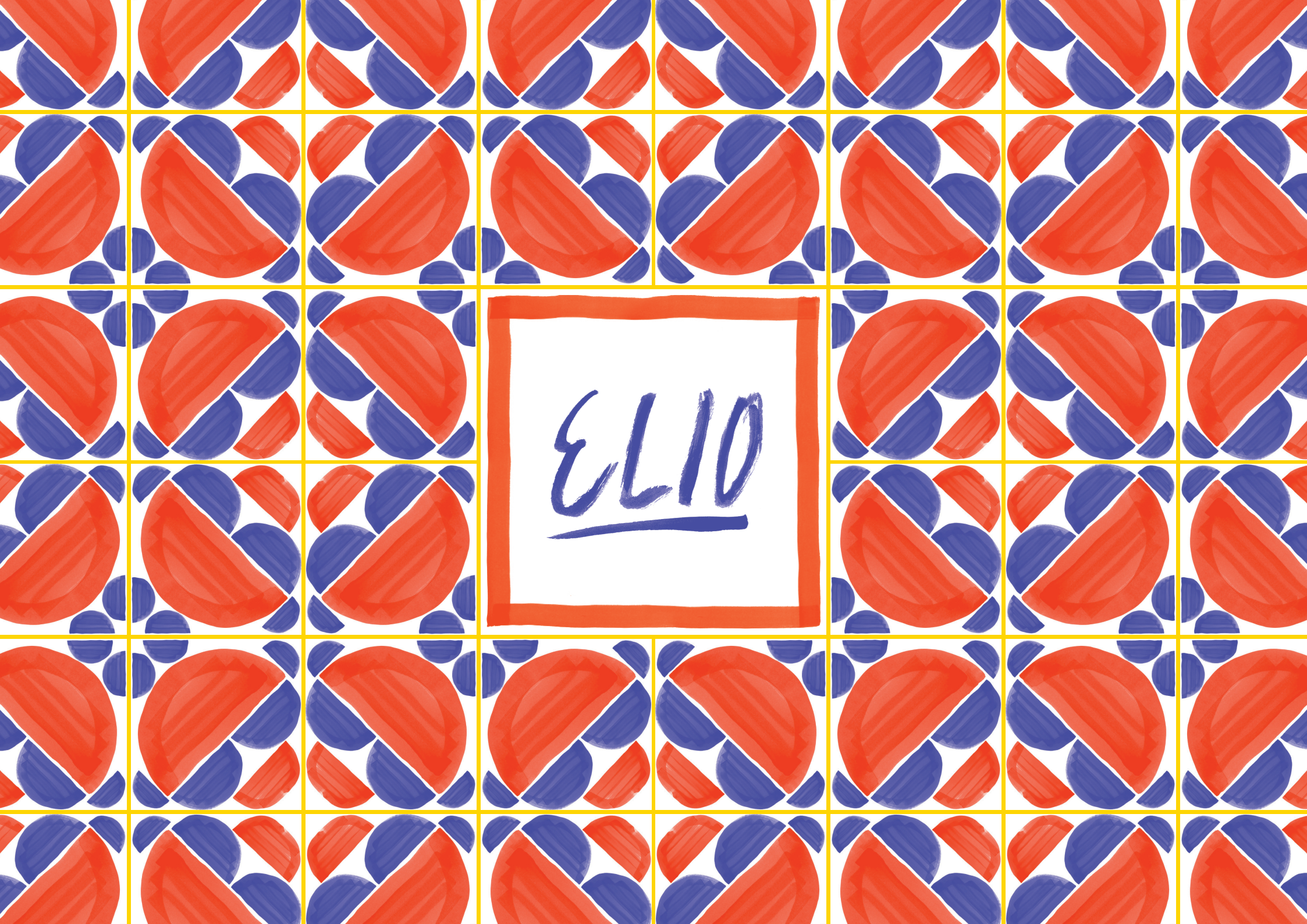




ELIO

STARTERS

SUPPLÌ ALLA CARBONARA ^(GL,D,EG) - 6

Fried rice balls filled with the creamy goodness of carbonara sauce, featuring eggs, Pecorino Romano cheese, Guanciale, black pepper.

SAUTÈED CUTTLEFISH ^(CY,MS,FH) - 10

With lentils and fresh herbs

ROASTED ARTICHOKE ^(VG) - 8

With herbs and garlic sauce.

BEEF TARTARE ^(MD) - 12

With Mustard and capers

OCTOPUS STEW ^(FH) - 10

With tomato and potatoes.

SAUTÈED KING MUSHROOM ^(VG,CY) - 12

With vegetable broth and chopped savory.

ASH ROASTED POTATO ^(D) - 12

With mixed mushrooms sauce and shallots

SIDES

SAUTÈED BROCCOLI ^(VG) - 8

With garlic, live oil and red pepper flakes.

GRATIN STUFFED ONION ^(GL,D,SP) - 8

With Bread, Raisins and pecorino cheese

ROASTED CABBAGE ^(VG) - 8

With salmoriglio sauce.

PASTA

RIGATONI ALL'AMATRICIANA ^(GL,D) - 14

A beloved pasta dish that combines rigatoni pasta with a rich and savory tomato sauce, pancetta, and Pecorino Romano cheese.

CHITARRINA AL POMODORO ^(GL,EG) - 14

Handmade spaghetti alla chitarra, with tomato ' basil and EVO.

CAPPELLACCI ALLA ZUCCA ^(GL,D,EG) - 16

Fresh pumpkin filled pasta with butter and sage.

PAPPARDELLE AL RAGÙ

DI CORTILE ^(GL,CY,SD) - 18

Hand made fresh Pappardelle with a slow braised ragout of lamb, pork and rabbit cuts.

PASTA AND BEANS ^(GL,CY) - 14

With 'Uccelletto' sauce

MAINS

POLLO RIPIENO ^(EG,,DF) - 20

Stuffed chicken with ground pork, turkey, dried fruits and figs.

VEAL SALTIMBOCCA ^(GL,SP) - 20

With prosciutto ham and sage.

WHITE FISH 'A LA MUGNAIA' ^(FH,D) - 22

Poached cod in citrus sauce

FROM THE GRILL

RIB EYE STEAK ^(MD,SP,CY) - 39

400gr Beef rib eye steak, served with red jus sauce and mustard.

BEEF TAGLIATA ^(D) - 26

300gr sliced beef steak with rucola and Parmesan cheese.

LAMB SKEWER ^(GF) - 23

With Tzatziki sauce.

ROASTED CAULIFLOWER ^(CY,D,GF) - 16

With tangy butter, parsley and cinnamon lentil cream.

DESSERTS

CHOCOLATE TARTLETTE ^(GL,TN,EG,D) - 9

With chestnut cream and mandarin

PERSIMON CHEESCAKE ^(D,EG) - 9

MARITOZZO ^(GL,EG,D) - 8

Diplomatic Cream

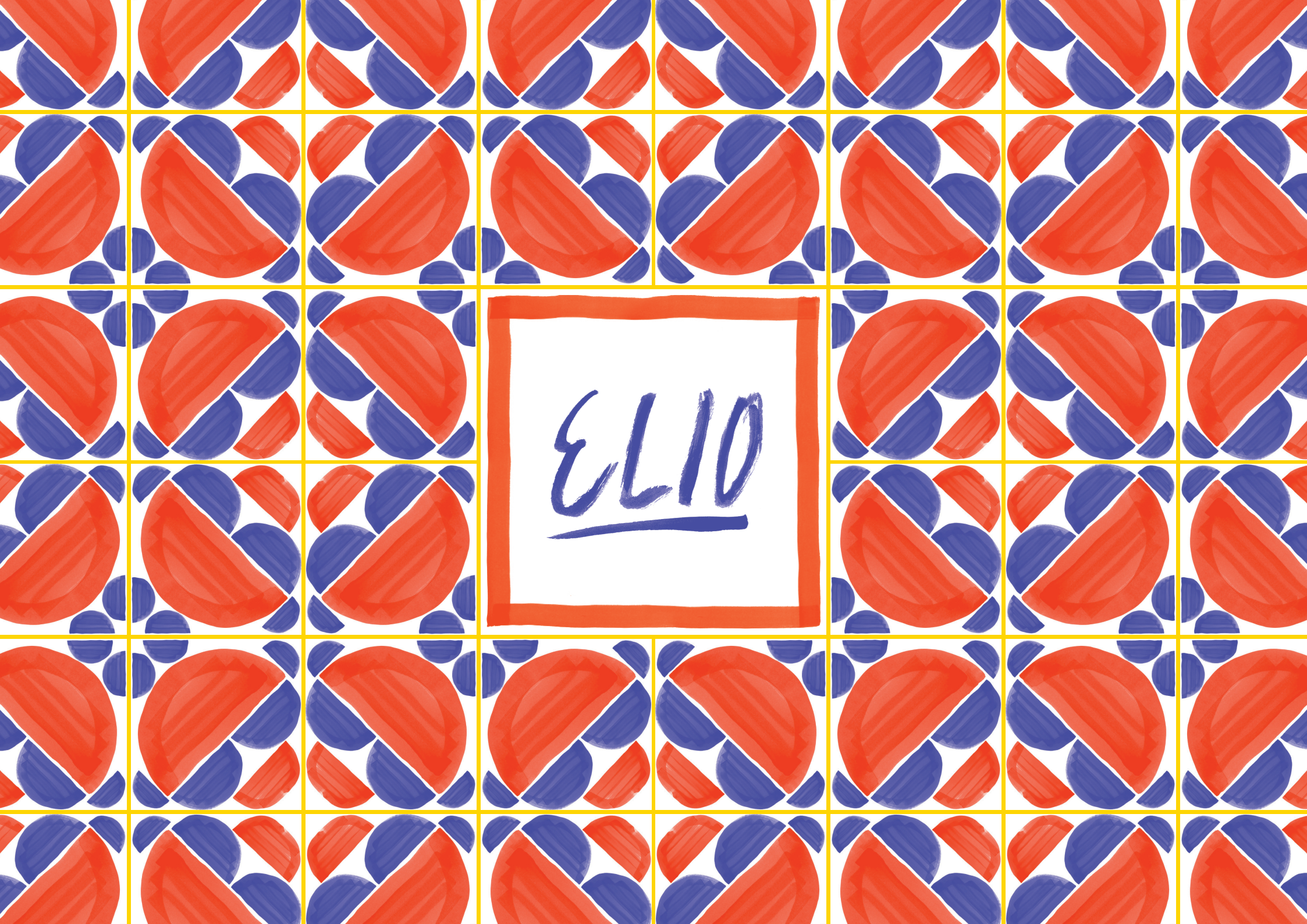
All prices in euros- € / ALLERGY KEY:

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

ANTIPASTI

SUPPLÌ ALLA CARBONARA (G,L,U) - 6

TOTANI SPADELLATI (SD,M,P) - 10
Con lenticchie, erbe fresche.

CARCIOFO ARROSTITO (VG) - 8
Salsa di erbe fresche e aglio

TARTARE DI MANZO (M) - 12
Con senape e capperi.

STUFATO DI POLPO (F,G) - 10
Con pomodoro e patate.

CARDONCELLO SALTATO (SD,VG) - 12
Con fondo vegetale e trito di santoreggia

PATATA ALLA CENERE (L) - 12
Con salsa di funghi misti e scalogno

CONTORNI

CIME DI RAPA RIPASSATE (N,VG) - 8
Con aglio, olio e peperoncino

CIPOLLA RIPIENA GRAINATA (L,G,SF) - 8
Pane, uvetta e Pecorino

CAVOLO ARROSTO (VG) - 8
Con salsa di Salmoriglio

PRIMI PIATTI

RIGATONI ALL'AMATRICIANA (G,L) - 14

SPAGHETTINI
AL POMODORO (G,U) - 14
Spaghettini alla Chitarrina al pomodoro, olio e basilico.

CAPPELLACCI ALLA ZUCCA (G,L,U) - 16
Con burro e salvia.

PAPPARDELLE AL RAGU'
DI CORTILE (U,SD,G) - 18

Pappardelle fatte in casa con brasato di agnello, maiale e coniglio

PASTA E FAGIOLI (G,SD) - 14
In salsa all'uccelletto

SECONDI

POLLO RIPIENO (F,U) - 20
Con Macinata di maiale e tacchino, frutta secca e fichi.

SALTIMBOCCA DI VITELLA (G,SF,L) - 20
Con prosciutto e salvia

PESCE BIANCO ALLA MUGNAIA (L,P) - 22
Merluzzo in salsa Agrumata

ALLA GRIGLIA

BISTECCA DI RIB-EYE (M,SD) - 39
400gr Bistecca di Manzo servita con selezione di mostarde e salsa bruna

TAGLIATA DI MANZO (L) - 26
300gr Tagliata di reale, rucola e Parmigiano Reggiano.

SPIEDO DI AGNELLO (SD) - 23
Con fondo al Topinambur

CAVOLFIORE ARROSTO (L) - 16
Con burro acido, prezzemolo e crema di lenticchie alla cannella.

DOLCI

CROSTATINA
CON FROLLA AL CACAO (G,U,L,N) - 9
Con crema alle castagne e mandarino.

CHEESECAKE BASCA E CACHI (L,U) - 9

MARITOZZO (G,L,U) - 8
Crema diplomatica.

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]