

ELIO

STARTERS

VIGNAROLA ^(L) – 8

A classic roma spring vegetable stew made of asparagus, snow peas, chard, onion.

UOVO IN CAMICIA ^(U.G. D., *VG) – 10

Creamed snow peas with poached eggs and Parmigiano cheese.

BEEF TARTARE ^(MD) – 12

With mustard and capers

VITELLO TONNATO ^(E, SY, CY, FH) – 14

Sliced veal with tuna sauce, fried capers, beef stock.

CHARD IN CHICKPEA CREAM ^(SE, VG) – 8

With sautéed chard chickpeas cream and toasted sesame

PAN FRIED FOCACCIA ^(D, GL) – 10

With sautéed courgettes, dried ricotta, freshly chopped oregano and basil.

CRUDO DEL GIORNO ^(FH, TN, DF) – 14

Fish of the day from the market, served with smoked almonds, tomato confit, raw asparagus.

SUPPLÌ ALLA CARBONARA ^(GL, D, EG) – 6

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

SIDES

SAUTÈED CHICORY ^(VG) – 8

Garlic, live il and red pepper flakes.

CHARDS AND TOMATOES ^(VG) – 8

Sautéed chards with tomatoes

BAKED SMASHED POTATO ^(VG, SP) – 8

Oil, parsley and vinegar sauce.

PASTA

MEZZE MANICHE ALL' AMATRICIANA ^(GL, D) – 14

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

CHITARRINA AL POMODORO ^(GL, EG) – 14

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

MAFALDE DI CONIGLIO ^(GL, D, CY) – 16

Mafalde large noodle pasta with white rabbit and parmesan ragù.

VEAL TORTELLACCI ^(GL, D, EG, CY) – 18

Homemade tortellacci stuffed with braised veal belly and oxtail, served with beef stock sauce.

TUBETTI RIGATI ^(GL, VG) – 14

Ribbed tube pasta, with green bean and potato pesto.

MAINS

LAMB CUTLET ^(GL, D, E) – 18

Breaded cutlet with parmesan and lemon zest, served with homemade mayonnaise.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^(GL, D, SP, GL) – 20

Sliced veal with prsciutto ham and sage, in a wine and butter reduction sauce

FAGOTTINO DI MERLUZZO ^(F) – 20

Poached Cod and wrapped in chard leaves, served with tomato fish stew.

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.

FROM THE GRILL

RIB EYE STEAK ^(MD, SP, CY) – 39

400gr Beef rib eye stake, served with red jus sauce and musturds

BEEF TAGLIATA ^(D) – 26

300gr sliced beef steak with rucula and parmesan cheese.

PORK NECK – 20

Roasted pork neck served with leeks, fennel, sumac powder and lemon.

CHAR GRILLED FENNEL ^(VG) – 16

With salmoriglio sauce.

DESSERTS

CREAM AND STRAWBERRY MERINGUE ^(EG, D) – 9

Italian meringue filled with homemade strawberry compote and cream.

TURNIP CAKE ^(GL, EG, D) – 9

A slice of turnip cake dressed with raspberry compote and white chocolate foam.

MEDLAR TARTE TATIN ^(GL, EG, D) – 9

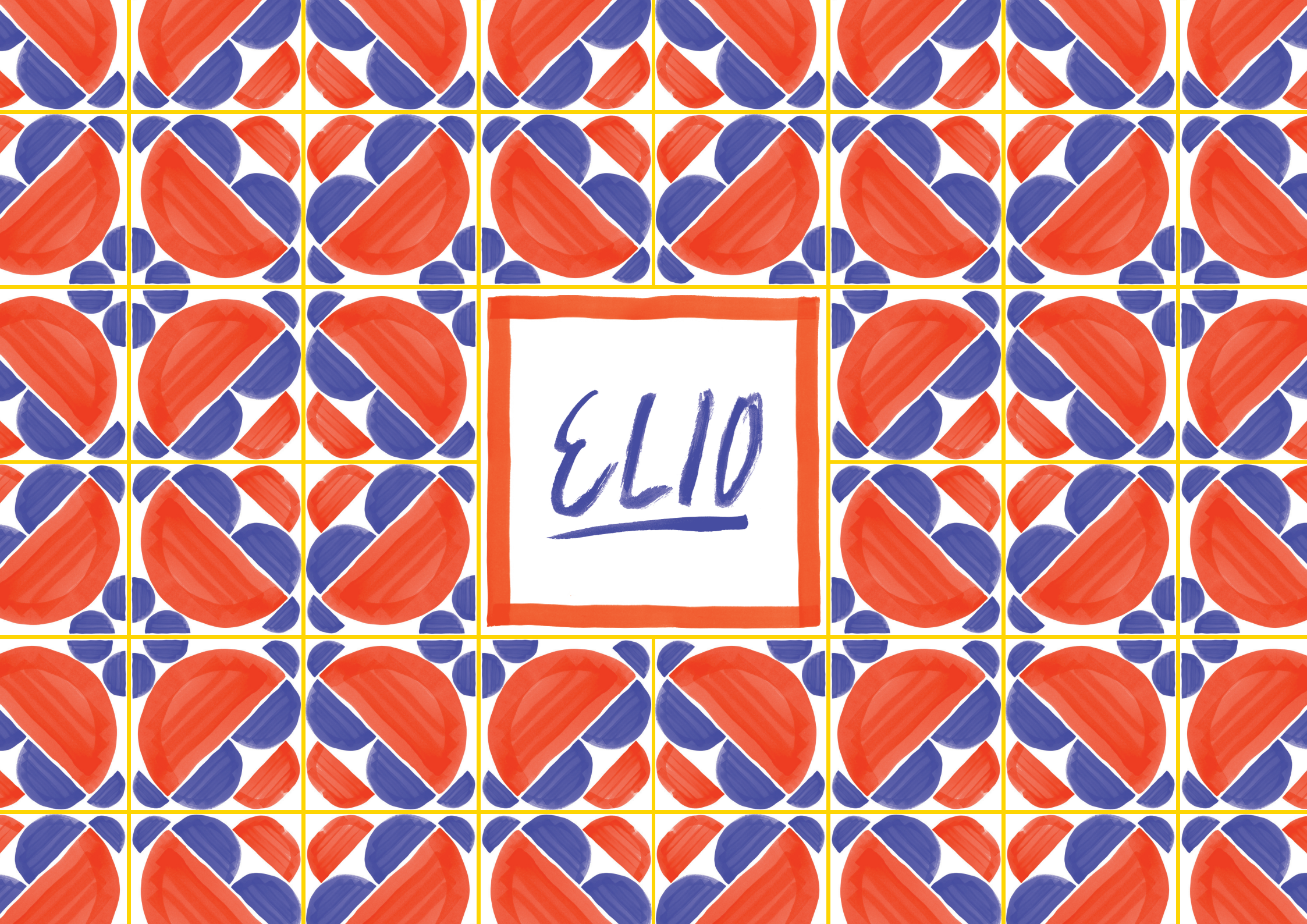
Shortcrust pastry, caramelized medlars, homemade rosemary ice cream.

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], WEAT [WH]

VG=Vegan GF= Gluten free



ELIO

ANTIPASTI

VIGNAROLA CLASSICA ^(LU, VG) – 8

Il contorno tradizionale della primavera romana con piselli, asparagi, taccole, bietole e cipolla.

UOVO IN CAMICIA ^(U, L, G, *VG) – 10

La più classica, apparentemente semplice, preparazione dell'uovo con un tocco di Parmigiano Reggiano e piselli.

TARTARE DI MANZO ^(SN) – 12

Il crudo di carne di manzo secondo Elio, con il tocco piccante di senape e capperi.

VITELLO TONNATO ^(U, P, SD, SD) – 14

Uno dei piatti della tradizione italiana, rivisitato con morbide fette di vitello e golosa salsa di tonno e capperi fritti.

BIETA IN CREMA DI CECI ^(SM) – 8

Piatto golosamente vegano, arricchito dai profumi croccanti del sesamo tostato.

FOCACCINA AL TEGAME ^(L, G) – 10

Soffice, profumata di erbe fresche e ricotta salata, con la tenera consistenza delle zucchine saltate.

CRUDO DEL GIORNO ^(F, P) – 14

Il pesce fresco di mercato secondo Elio. Un crudo delizioso con pomodorini confit, asparagi crudi e mandorle affumicate.

SUPPLÌ ALLA CARBONARA ^(G, L, U) – 6

CONTORNI

CICORIA RIPASSATA ^(VG) – 8

Con aglio, olio e peperoncino.

BIETA AL POMODORO ^(VG) – 8

Cotta in salsa di pelati.

PATATA SCHIACCIATA ^(VG) – 8

Con salsa di olio, prezzemolo e aceto.

PRIMI PIATTI

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA ^(G, L) – 14

Il superclassico della cucina romana.

SPAGHETTINI AL POMODORO ^(G, U) – 14

Il piatto vegetariano/vegano più rappresentativo.

MAFALDE AL RAGÙ DI CONIGLIO ^(L, G, SD, U, SF) – 16

Un ragù bianco di coniglio arricchito dal parmigiano per il formato di pasta più elegante che c'è.

TORTELLACCI DI VITELLO ^(G, SD, U) – 18

Pasta fresca ripiena di pancia e coda di vitello, con fondo bruno: un sapore deciso, ottima anche da condividere.

TUBETTI RIGATI PATATE E FAGIOLINI ^(G, VG) – 14

La tenera nostalgia della pasta fagiolini e patate rivisitata con gli originali tubetti e un tocco di parmigiano.

SECONDI

COTOLETTA DI AGNELLO ^(U, G, L) – 18

Carne dell'agnello in versione cotoletta con un tocco di maionese fatta in casa e scorza di limone.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^(G, SF, L) – 20

Rivisitazione sincera del secondo tipico della cucina romana, con il tocco poderoso della salvia a contrasto con la morbidezza del burro e del vino.

FAGOTTINO DI MERLUZZO ^(SD, P) – 20

Piatto di rara eleganza, un piccolo scrigno di bietola che accoglie il trancetto di merluzzo, profumato dal fondo di pesce.

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.

ALLA GRIGLIA

COSTATA DI MANZO ^(M, SD) – 39

La regina della griglia, 400 gr. di carne eccellente.

TAGLIATA DI MANZO ^(L) – 26

300 gr. di manzo serviti già tagliati con rucola e Parmigiano Reggiano.

COLLO DI MAIALE ^(SD) – 20

Interpretazione del maiale alla griglia con un taglio originale, accompagnato da porro arrostito con finocchietto, limone e spezie sumac.

FINOCCHIO ARROSTO ^(VG) – 16

Inedita interpretazione di un vegetale sodo, rinfrescato dal salmoriglio.

DOLCI

MERINGA PANNA E FRAGOLA ^(U, L) – 9

Twist dolcissimo per la classica meringa all'italiana, servita con una composta di fragole e panna.

TORTA DI RAPE ^(G, L, U) – 9

Perfetta per i più golosi, originalissima, è accompagnata da una salsa di lamponi e una schiuma di cioccolato bianco.

TARTE TATIN ALLE NESPOLE ^(G, L, U) – 9

Il più buono dei dolci rovesciati, reinterpretato con nespole caramellate e un tocco fresco di gelato al rosmarino.

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]