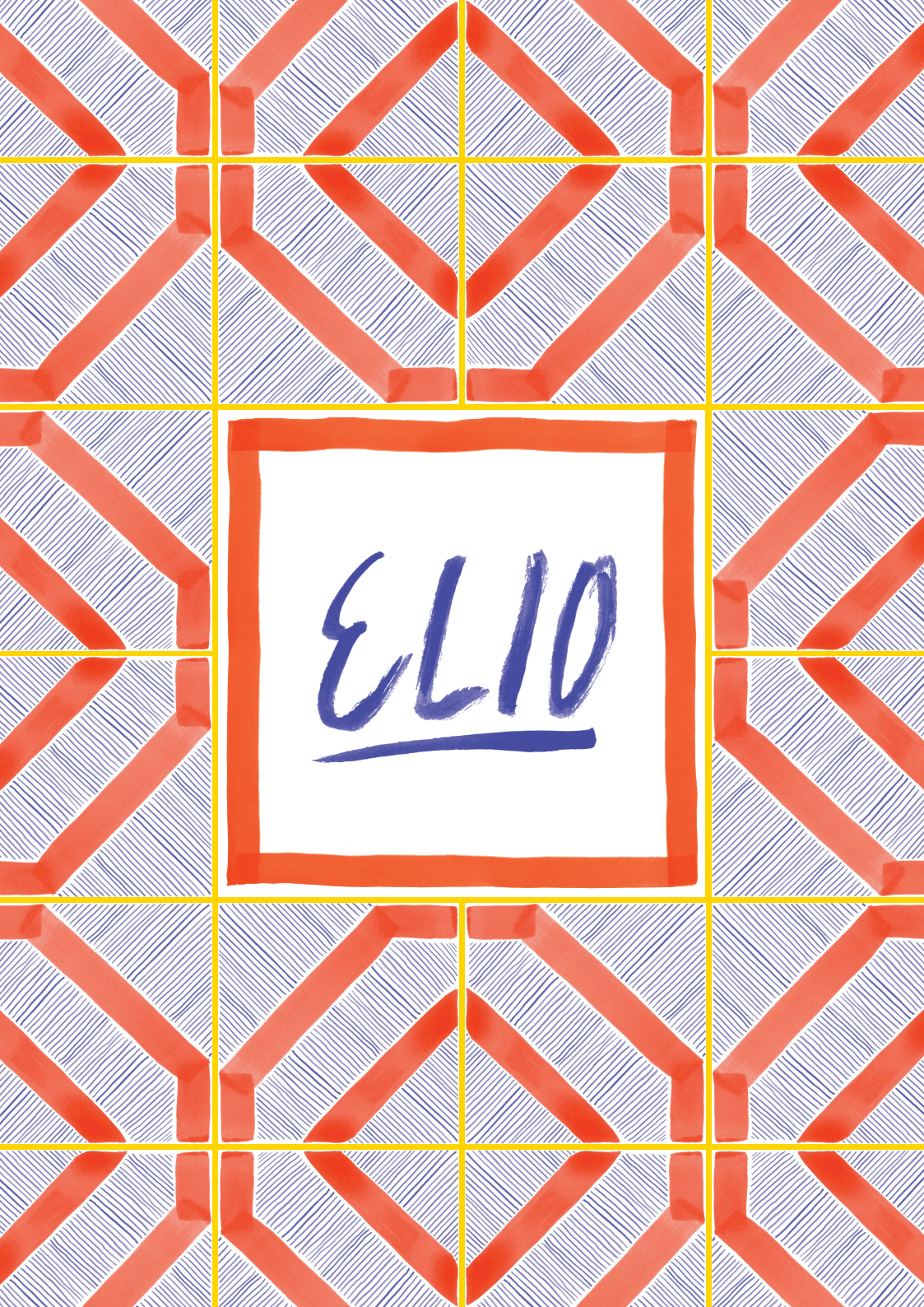




ELIO

BRUNCH SPECIALS

FIOR DI LATTE - 13 ^(L,G)

Con insalata di pomodori misti

AVOCADO SU PANE CASERECCIO - 14 ^(U,G)

Uova di tua scelta, limone e basilico

PIATTO DI SALUMI E FORMAGGI - 24

Selezione di salumi e formaggi della casa, composte, giardiniera, pane caldo *(Da condividere)*

BRUSCHETTA AGLIO E POMODORI CUORE DI BUE - 8 ^(G)

Olio di olive extra vergine della Sabina

PESCE BIANCO PASTELLATO - 16 ^(G)

Pesce bianco del giorno fritto e patatine, salsa majo con capperi e limone *(Da condividere)*

FOCACCIA - 15 ^(G,D)

Prosciutto e fichi

PIZZA ROMANA - 12 ^(G)

Norcidella e marchigiana verdure sottaceto della casa

GRANDE PANCAKES - 18 ^(U,L)

Classico o senza glutine, frutti di bosco, panna montata, caramello *(Da condividere)*

PAN BRIOCHE TOSTATO - 13 ^(G,L)

TORTA DI ALBICOCCHIE - 9 ^(G,L,U)

Con crema inglese

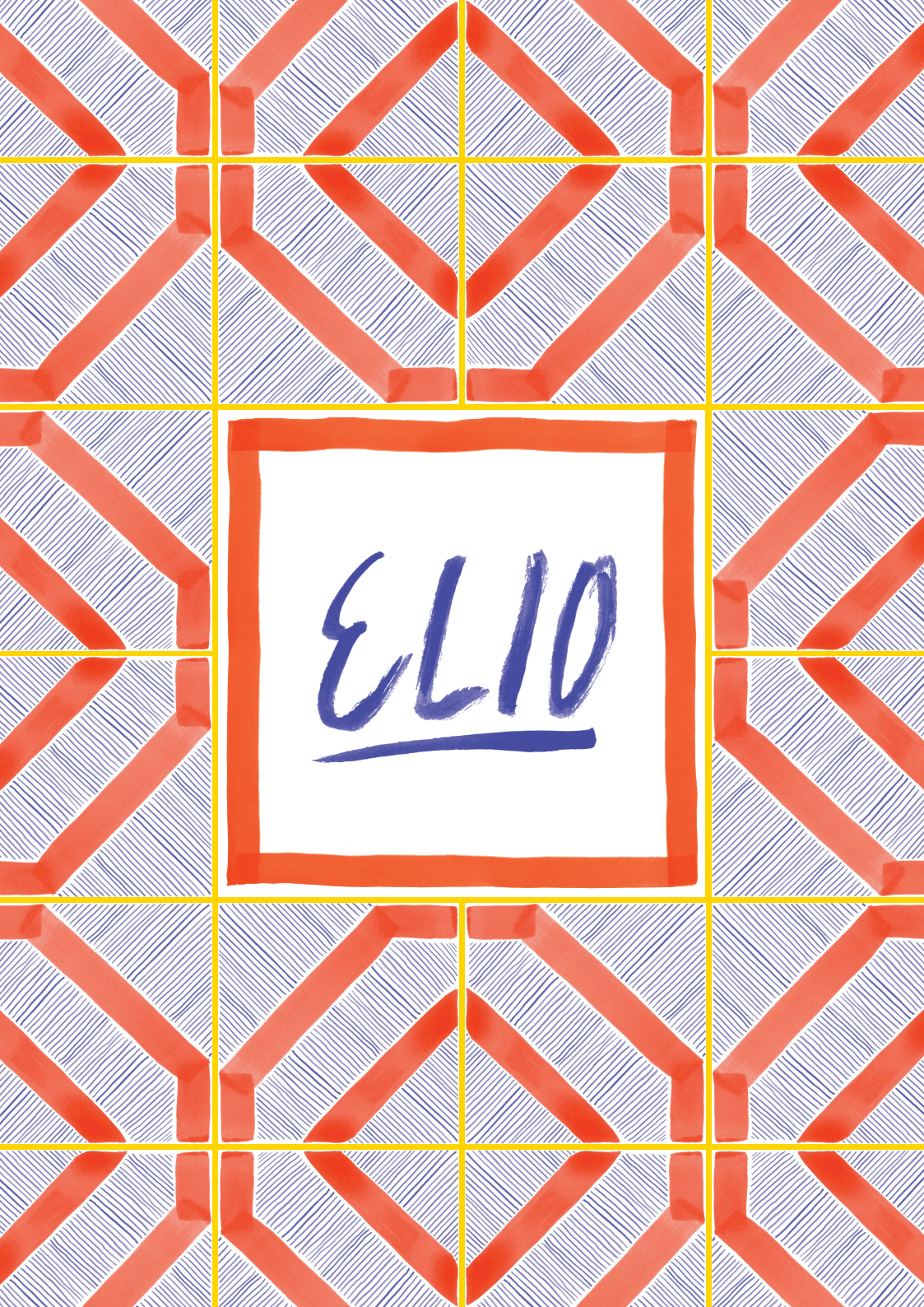
TIRAMISÙ ALLE VISCIOLE - 12 ^(L,U)

Savoiardo della casa e caffè moka *(Da condividere)*

Tutti i prezzi sono in euro / €

LISTA ALLERGENI

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]



ELIO

BRUNCH SPECIALS

MIXED TOMATO SALAD - 13 (D,G)

Fior di latte Mozzarella

AVOCADO ON SOURDOUGH - 14 (E,G)

Egg of your choice, lemon and basil

GARLIC BRUSCHETTA - 8 (G)

Heirloom tomatoes and Sabina extra virgin olive oil

BUTTERED WHITE COD - 16 (G)

Crispy fried fish of the day, chips, lemon and capers *(To share)*

CHEESE AND SALAMI BOARD - 24

Selection of artisanal cured meats, cheeses, compotes and house made pickles. *(To share)*

FOCACCIA - 15 (G,D)

Focaccia bread, prosciutto and figs

TRADITIONAL ROMAN PIZZA - 12 (G)

Norcidella ham and home made pickles

PANCAKE STACK - 18 (E,D)

Classic or gluten free, wild berries, whipped cream and caramel *(To share)*

TOASTED BRIOCHE - 13 (G,D)

Whipped ricotta and cherries

APRICOT TART - 9 (G,D,E)

Vanilla custard cream

CHERRY TIRAMISÙ - 12 (D,E)

Gluten free Savoardo biscuit, Visciole cherries, mocha coffee *(To share)*

All prices in euros / €

ALLERGY KEY

Crustaceans [C], Celery [CE], Dairy [D], Eggs [E], Fish [F], Peanuts [P], Gluten [G], Lupin [L], Nuts [N], Molluscs [MO], Mustard [MU], Soya [S], Sulphur Dioxide [SD], Sesame Seeds [SE] VG=Vegan