



ELIO

BRUNCH SPECIAL

PANCAKES AI FRUTTI DI BOSCO - 18 [G, U, L]

Frittelloni grandi di Pancakes con sciroppo d'acero, classici o senza glutine (*serve due persone*)

STRAPAZZATE ALL'ELIO - 14 [G, U, P]

Verdure di stagione spadellati, con salmone gravalax fatto in casa.

AVOCADO SU PANE CASARECCIO - 12 [G, U, P]

Con uovo in camicia, zesta di limone, erba cipollina con la scelta di pancetta croccante o salmone.

ITALIAN B.L.A.T. - 12 [G, L, U]

Pancetta croccante, uova in camicia, avocado, pomodoro, lattuga, pane casareccio.

MORTADELLA E TRE FORMAGGI TOAST - 13 [G, L]

Mortadella, fontina, provolone e parmigiano.

BRUSCHETTA AI POMODORI - 12 [G, F, L]

Con grana di pecora e pesto di basilico.

COLAZIONE DEL CONTADINO - 18 [G, U, L]

Salsiccia di suino in umido, caciottina morbida, spinaci, pomodori arrostiti, uova fritte da allevamento all'aperto con pane tostato.

POLPETTE DI AGNELLO - 12 [G, U]

Al tegame in salsa di pomodoro ed erbe miste

PROSCIUTTO AMATRICIANO - 16 [L]

con fichi freschi e gorgonzola stagionato

SCARPACCIATO DI CINTALE - 14 [SN, SD, SF]

Con salsa di miele e senape, giardiniera della casa.

FRENCH TOAST - 18 [G, L, U]

Frutta fresca, gelato di mozzarella e miele biologico locale. (*serve due persone*)

TORTA DI RICOTTA - 12 [G, U, L]

Con visciole

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.

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]



ELIO

BRUNCH SPECIAL

WILD BERRIES PANCAKES - 18 [GL, E, D]

'BIG' pancakes, custard cream, classic or Glutefn free. *(serves two people)*

ELIO SCRAMBLE - 14 [GL, E, FH]

Seasonal pan fried veggies, with home made Salmon Gravalax.

AVOCADO ON SOURDOUGH - 12 [GL, E, *FH]

Multi-grain sourdough bread, avocado, poached egg, lemon zest, chives. with the choice of bacon or salmon.

ITALIAN B.L.A.T. - 12 [GL, E]

Crispy pancetta, free-range poached eggs, avocado, lettuce, tomato on surdough bread.

MORTADELLA AND THREE CHEESE TOAST - 13 [GL, D]

Mortadella, fontina, provolone and parmigiano cheese.

MIXED TOMATO BRUSCHETTA - 12 [GL, TN, D]

With 6-month aged sheep cheese and basil pestot.

FARMER BREAKY - 18 [GL, E, D]

Free range fried egg, slow cooked pork sausage in salsa, soft caciotta cheese, sautéed spinach, roasted tomato, and toasted bread.

LAMB MEAT BALLS - 12 [GL, E]

With fresh herbs and tomato salsa in small pan.

AMATRICE HAM - 16 [D]

With fresh figs and aged gorgonzola cheese.

SCARPACCIATO DI CINTALE - 14 [MD, CY, SP]

Cintale carpaccio, honey and mustard dressing, homemade pickles.

FRENCH TOAST - 18 [GL, D, E]

Fresh fruit, mozzarella gelato and local BIO honey. *(serves two people)*

RICOTTA CAKE - 12 [GL, E, D]

with sour cherries.

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.

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