

ELIO

STARTERS

ROASTED VEGETABLES – 9

Roasted seasonal vegetables, spring-onion olive oil.

TUNA CONFIT^(FH, SY) – 14

Cured tuna in extra virgin olive oil, fresh herbs, spring onions and crown beans.

BEEF CARPACCIO^(SP, TN) – 15

Home-made pickled carrots and hazelnuts.

VITELLO TONNATO^(E, SY, SP, CY, FH) – 15

Sliced veal with tuna sauce and fried capers.

TORTA SALATA^(VG) – 12

Savory pie with Taleggio cheese, pears and thyme.

FOCACCINA^(D, GL) – 12

Homemade mini focaccia with Amatrice ham and figs compote.

TARTARE DI PESCATO^(FH) – 14

Fish of the day tartare with carrot and ginger cream.

ALICI FRITTE^(FH, E, GL) – 12

Fried breaded anchovies with lime mayonnaise.

SIDES

SAUTÉED EGGPLANT^(VG) – 8

with garlic and tomato.

GRILLED BEETROOT^(VG, SE) – 8

Served with seasonal herbs on a beetroot cream.

BAKED SMASHED POTATO^(VG) – 8

Oil, parsley and vinegar sauce.

PASTA

MEZZE MANICHE ALL' AMATRICIANA^(GL, D) – 15

Short tubed pasta with tomato sauce, crispy pork cheek and Pecorino Romano cheese.

CHITARRINA AL POMODORO^(GL, EG) – 14

Handmade spaghetti with tomato sauce.

RABBIT RAGÙ PAPPARDELLE^(GL, D, CY, SP) – 17

Fresh pappardelle pasta with white rabbit ragout.

BUFFALO RAVIOLI^(GL, D, E) – 16

Handmade Ravioli, filled with buffalo ricotta cheese, spinach and lemon zest.

WILD MUSHROOMS CAVATELLI^(GL, D) – 16

Mixed wild mushrooms, with fresh herbs and 18th months aged pecorino cheese.

CACIO E PEPE^(GL, D) – 15

Handmade tonnarello pasta, with toasted black pepper and pecorino sauce

MAINS

LAMB CUTLET^(GL, E) – 18

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

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

Sliced veal with prosciutto and sage in a wine and butter reduction.

BRAZED COD^(TN, FH, CY) – 22

Slow cooked cod with onion, pine nuts, raisins and Pil Pil sauce.

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

400g beef ribeye steak, served with mustard and a red wine jus.

BEEF TAGLIATA^(D) – 26

300g sliced beef steak with rocket salad and parmesan cheese.

COSCIO DI POLLO^(CY) – 22

Slow cooked chicken leg with plums and tarragon sauce.

CHARGRILLED TUNA STAKE^(FH) – 24

With salmoriglio sauce.

ROASTED CARDONCELLO^(VG, CY) – 18

Roasted Cardoncello mushroom, cauliflower and EVO emulsion, served with a vegetable reduction.

DESSERTS

ZUPPA INGLESE^(GL, D, E) – 9

Alkermess dipped sponge cake, with custurd and chocolate cream.

CANNOLO^(G, TN, E, D) – 9

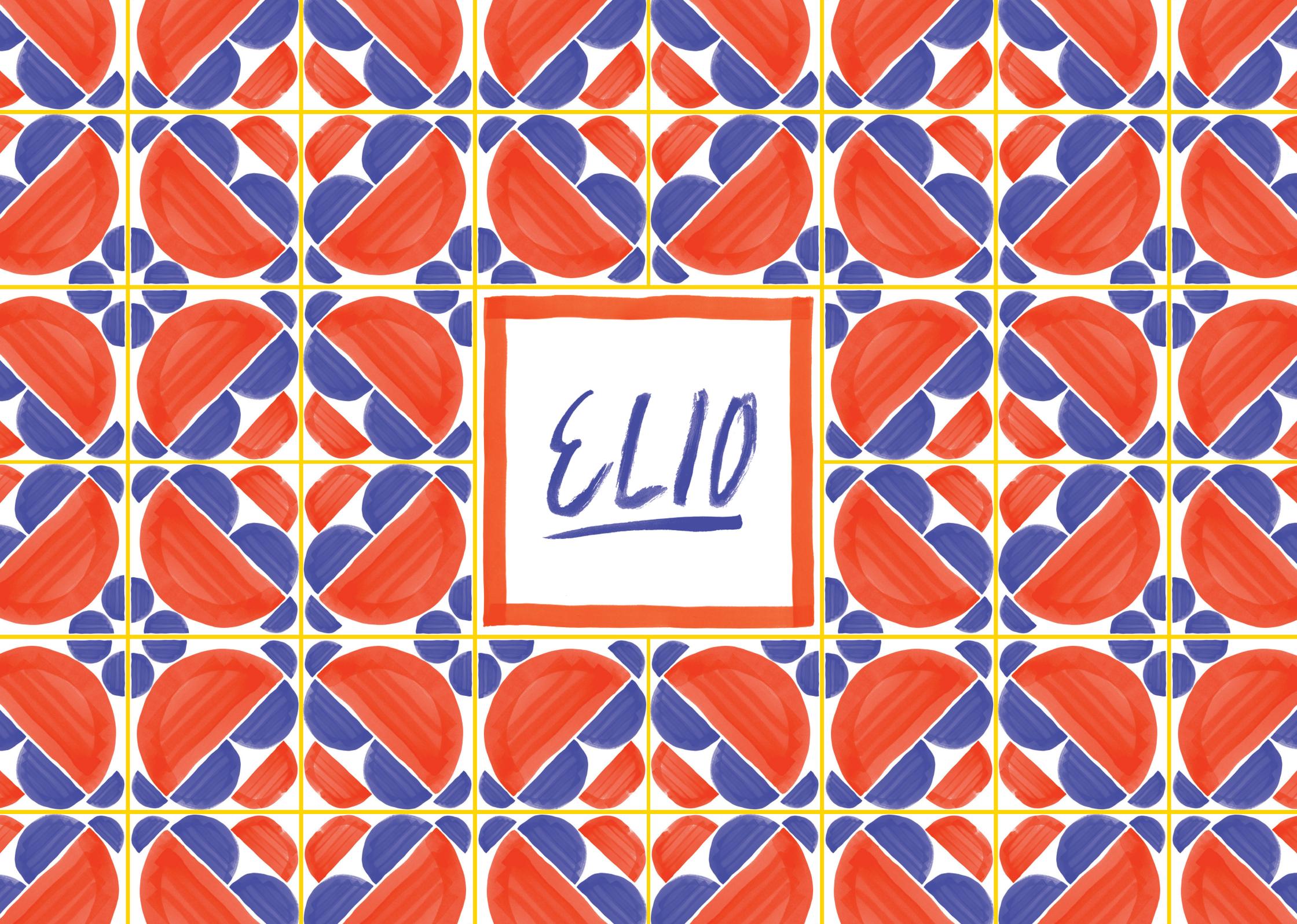
A modern twist on the classic Sicilian Cannolo, whipped ricotta cheese, dark chocolate curls.

CAPRESE CAKE^(GF, TN, E, D) – 9

Almonds, aromatic chocolate and soft vanilla 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

VERDURE ARROSTO (VG) – 10

Misto di verdure di stagione arrostite, olio al cipollotto.

TONNETTO IN OLIO (SD, P) – 14

Tonnetto curato con un antico metodo di conservazione in chiave contemporanea con fagioli corona.

CARPACCIO DI MANZO (SF, F) – 15

Il crudo di carne di manzo secondo Elio con carote sott'aceto fatte in casa e nocciole.

VITELLO TONNATO (U, SO P, SD, SO) – 15

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

TORTA SALATA (G, L) – 12

Con Taleggio, pere e timo.

FOCACCINA (L, G) – 12

Focaccina con prosciutto amatriciano e fichi.

TARTARE DI PESCATO (P) – 16

Il pesce fresco di mercato con crema di carote e zenzero

ALICI FRITTE (G, U, P, E) – 12

Doppia panatura per un antipasto iper croccante e maionese fatta in casa.

CONTORNI

MELANZANE A FUNGHETTO (VG) – 8

Con aglio e pomodoro.

RAPE ARROSTITE (VG, SM) – 8

Con erbe fresche di stagione, semi di sesamo su crema di rapa.

PATATA SCHIACCIATA (VG) – 8

Salsa di olio EVO, prezzemolo e aceto.

PRIMI PIATTI

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA (G, L) – 15

Il superclassico della cucina romana.

SPAGHETTINI AL POMODORO (G, U) – 14

Il piatto vegetariano/vegano più rappresentativo, con spaghetti fatti in casa.

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CONIGLIO (L, G, SD, SF) – 17

Pasta all'uovo con ragù bianco di coniglio e parmigiano

CAVATELLI AI FUNGHI MISTI (G, M) – 16

Funghi misti di grotta, erbe fresche e pecorino.

RAVIOLO DI BUFALA (G, L, U) – 16

Ravioli fatti in casa con ripieno di ricotta di bufala, spinaci e scorza di limone.

TONNARELLO CACIO E PEPE (G, L) – 15

Tonnarella fatto in casa, pecorino 18 mesi e pepe nero tostato.

SECONDI

COTOLETTA DI AGNELLO (U, G) – 18

Carne d'agnello in versione cotoletta con un tocco di maionese fatta in casa e zesta 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.

BACCALA' ARROSTICCIATO (SD, P, FG) – 22

Con cipolla, uvetta e pinoli e salsa Pili Pili.

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.

COSCIO DI POLLO (SD) – 22

Coscio di pollo con salsa di prugne e dragoncello.

TRANCIO DI TONNETTO LOCALE (F) – 24

Trancio di tonnetto alla griglia, rinfrescato dal salmoriglio.

CARDONCELLO ARROSTO (VG) – 18

Fungo cardoncello arrostito con crema di cavolfiore montata all'olio di oliva extra vergine, accompagnata da una salsa ristretta di verdure e timo.

DOLCI

ZUPPA INGLESE (L, U, G) – 9

Bagna all'alkermes, crema pasticcera ed cioccolato fondente.

CANNOLO (G, F, L, U) – 9

Una rivisitazione del Cannolo classico alla ricotta con riccioli di cioccolato fondente.

TORTA CAPRESE (GF, FG, L, U) – 9

Mandorla, Cacao aromatico e soffice di panna alla vaniglia.

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]