



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]

Vegetali di stagione spadellati, con salmone gravadlax fatto in casa.

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

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

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

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

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

Mortadella, fontina, provolone e parmigiano tostati

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

ZUPPA DI POMODORO FREDDA - 16 [L]

Burrata e basilico.

CASSERUOLA DI POLLO ALLA ROMANA - 18

Con peperoni, cipolle e menta. *(serve due persone)*

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, custurd cream, classic or Glutefn free. *(serve two people)*

ELIO SCRAMBLE - 14 [GL, E, FH]

Seasonal pan fried veggies, with home made Salmon Gravdlax.

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 toast

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

With 6 months 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, sautèed spinach, roasted tomato, and toasted bread.

LAMB MEAT BALLS - 12 [GL, E]

With fresh herbs and tomato salsa in small pan

CHILLED TOMATO SOUP - 16 [D]

with Burrata and basil.

ROMAN CHICKEN CASSAROLE - 18

Bell peppers, onion and mint. *(serve two people)*

FRENCH TOAST - 18 [GL, D, E]

Fresh fruit, mozzarella ice cream and local BIO honey. *(serve 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