

ELIO

STARTERS

CAPONATA (CY, SY, VG) – 9

A traditional Sicilian summer dish made of fried eggplant, onion, celery, tomatoes, olives and capers.

CARPIONE MACKEREL (FH, SY) – 14

Mackerel "in carpione", fried and marinated in herbs and seasonal vegetables.

BEEF CARPACCIO (SP, TN) – 15

With home-made pickled carrot and hazelnuts.

VITELLO TONNATO (E, SY, SP, CY, FH) – 14

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

MACCO DI FAVE E CICORIA (L, VG) – 10

A traditional Apulian dish made of broad beans and chicory.

PAN FRIED FOCACCIA (D, GL) – 10

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

TARTARE DI PESCATO (FH) – 14

Fish of the Day tartare with red bell pepper cream.

ALICI FRITTE (FH, E, GL) – 12

Fried breaded anchovies with lime mayonnaise.

SIDES

FRIGGITELLI SCAPECE (VG, SP) – 8

Marinated sweet Italian peppers with mint, evo and other seasonal herbs.

ROASTED BELL PEPPER (VG) – 8

Roasted bell pepper with garlic, EVO and parsley.

BAKED SMASHED POTATO (VG) – 8

Oil, parsley and vinegar sauce.

PASTA

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

A pasta dish combining mezze maniche pasta with 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, SP) – 16

Mafalde large noodle pasta with white rabbit and parmesan ragù.

CASARECCE AI FUNGHI MISTI (G, VG) – 15

Casarecce handmade pasta with sautéed fresh mixed mushrooms.

PACCHERI DATTERINI AND AUBERGINES (GL, D) – 14

Paccheri with yellow 'Datterini' tomato and aubergine cream.

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 ham and sage, in a wine and butter reduction.

TOTANETTI IN GUAZZETTO PICCANTE (CY, FH) – 18

Slow cooked squid in a spicy broth.

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 and parmesan cheese.

THE GRILLED 'CINTALE' (CY) – 26

Half wild boar and half pig, with celery, horseradish, lemon and spiced with Sumac.

CHARGRILLED TUNA STAKE (FH) – 24

Refreshed with salmoriglio sauce.

ROASTED AUBERGINE (VG, CY) – 16

A summer classic served with a vegetable reduction.

DESSERTS

CREAM AND CHERRY MERINGUE (EG, D) – 9

Italian meringue filled with homemade cherry compote and cream.

FINANCIER (GL, E, TN, D) – 9

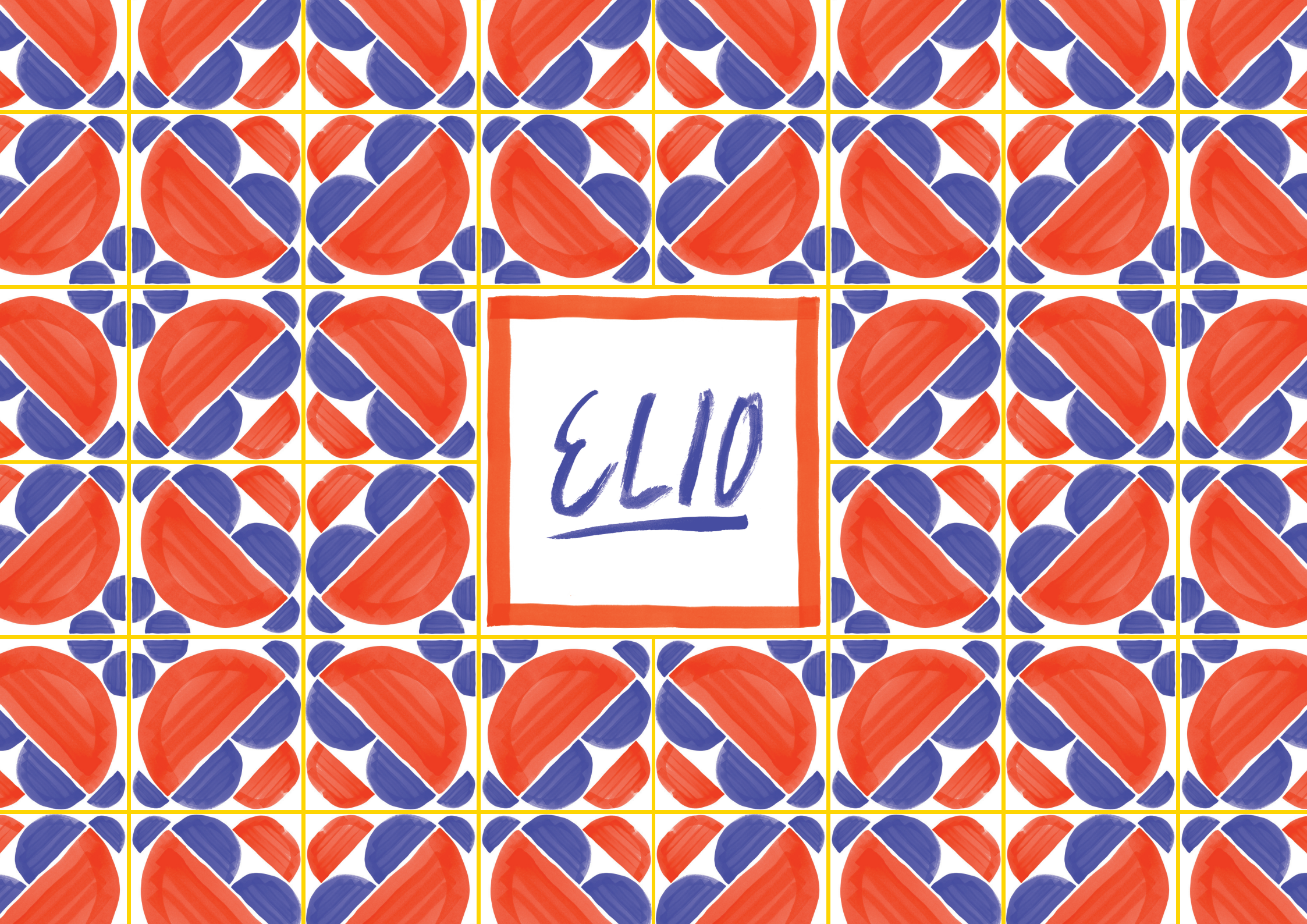
An almond cake flavored with poached peach, basil and cream.

APRICOT TARTE TATIN (GL, EG, D) – 9

Shortcrust pastry, caramelized apricot and 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], WHEAT (WH) - VG=Vegan GF= Gluten free



ELIO

ANTIPASTI

CAPONATA CLASSICA (SF, SD, VG) – 9

Il contorno tradizionale dell'estate, con melanzane, cipolle, sedano, peperoni, zucchine, pomodoro, olive e capperi.

SGOMBRO IN CARPIONE (G, SF, P) – 14

Fresco, leggero e aromatico, un antico metodo di conservazione in chiave contemporanea per il pesce azzurro re dei mari.

CARPACCIO DI MANZO (SF, F) – 15

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

VITELLO TONNATO (U, SO P, SD, SD) – 14

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

MACCO DI FAVE E CICORIA (VG) – 10

Piatto golosamente vegano, ottimo da condividere.

FOCACCINA AL TEGAME (L, G) – 10

Soffice, profumata di erbe fresche e ricotta salata e spinaci.

TARTARE DI PESCATO (P) – 14

Il pesce fresco di mercato secondo Elio, con crema di peperoni.

ALICI FRITTE (G, U, P, E) – 12

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

CONTORNI

FRIGGITELLI ALLA SCAPECE (VG, SF) – 8

Friggitelli marinati con menta, olio evo ed erb di stagione.

PEPERONI AGLIO, OLIO E PREZZEMOLO (VG) – 8

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, SF) – 16

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

CASARECCE AI FUNGHI MISTI (G, VG) – 15

Pasta fresca ripiena dei migliori funghi di stagione, saltati in padella per accompagnare un formato di pasta quasi nostalgico.

PACCHERI DATTERINI E MELANZANE (G, L) – 14

I paccheri a fare da padroni sulla dolcezza dei datterini e la consistenza della polpa di melanzane.

SECONDI

COTOLETTA DI AGNELLO (U, G) – 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.

TOTANETTI IN GUAZZETTO PICCANTE (SD, P) – 18

Il piatto in condivisione per eccellenza da gustare fino alla scarpetta infinitamente piccante.

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 CINTALE (SD) – 26

Metà cinghiale e metà maiale, il cintale di Carlo Giusti. Il collo di cintale Grigliato, con cetriolo, rafano, limone e speziato al Sumac.

TRANCIO DI TONNETTO LOCALE (F) – 24

Trancio di tonnetto alla griglia, rinfrescato dal salmoriglio.

MELANZANA ARROSTO (VG) – 16

Classico dell'estate, accompagnato da una salsa ristretta di verdure e limone.

DOLCI

MERINGA PANNA E CILIEGE (U, L) – 9

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

FINANZIERA (G, F, L, U) – 9

Perfetta per i più golosi, originalissima, la tradizionale financier reinterpretata morbidamente con pesche sciroppate e basilico.

TARTE TATIN ALLE ALBICOCCHES (G, L, U) – 9

Il più buono dei dolci rovesciati, reinterpretato con albicocche 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], Solfitti [SF], Semi di Sesamo [SM], Senape [SN], Soia [SO], Uova [U], Vegano [VG]