

ELIO

## STARTERS

### ROASTED VEGGIES – 9

Roasted seasonal vegetables, spring-onion olive oil.

### CARPIONE MACKEREL (FH, SY) – 14

Fried and marinated in herbs and seasonal vegetables.

### BEEF CARPACCIO (SP, TN) – 15

Home-made pickled carrots and hazelnuts.

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

Sliced veal with tuna sauce and fried capers.

### GRILLED SAN MARZANO (VG) – 10

Grilled San Marzano tomato, garlic, basil and lemon.

### HOMEMADE FOCACCIA (D, GL) – 10

Homemade mini focaccia with Amatrice ham and fresh figs.

### 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 green peppers, mint, EVO and other seasonal herbs.

### FLAT GREEN BEANS (VG) – 8

Tomato sauce.

### BAKED SMASHED POTATO (VG) – 8

Oil, parsley and vinegar sauce.

## PASTA

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

A short pasta dish with tomato sauce, pancetta and Pecorino Romano cheese.

### CHITARRINA AL POMODORO (GL, EG) – 14

Handmade spaghetti with tomato sauce.

### PAPPARDELLE DI CONIGLIO (GL, D, CY, SP) – 16

Fresh pappardelle pasta with white rabbit ragout.

### ORECCHIETTE CON LE COZZE (G, MS) – 15

Orecchiette pasta with local mussels and samphire sauce.

### PACCHERI DATTERINI AND AUBERGINES (GL, D) – 14

Tube shaped pasta with yellow 'Datterini' tomatoes and aubergine pulp.

## 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.

### TOTANETTI IN GUAZZETTO PICCANTE (CY, FH) – 18

Slow cooked squid in a spicy tomato 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 salad and parmesan cheese.

### COSCIO DI POLLO (CY) – 21

Slow cooked chicken leg with plums and tarragon sauce.

### CHARGRILLED TUNA STAKE (FH) – 24

With salmoriglio sauce.

### ROASTED AUBERGINE (VG, CY) – 16

A summer classic served with a vegetable reduction.

## DESSERTS

### GELATO (D) – 9

White yogurt gelato and basil seasoned peaches.

### CANNOLO (GL, E, SP, D) – 9

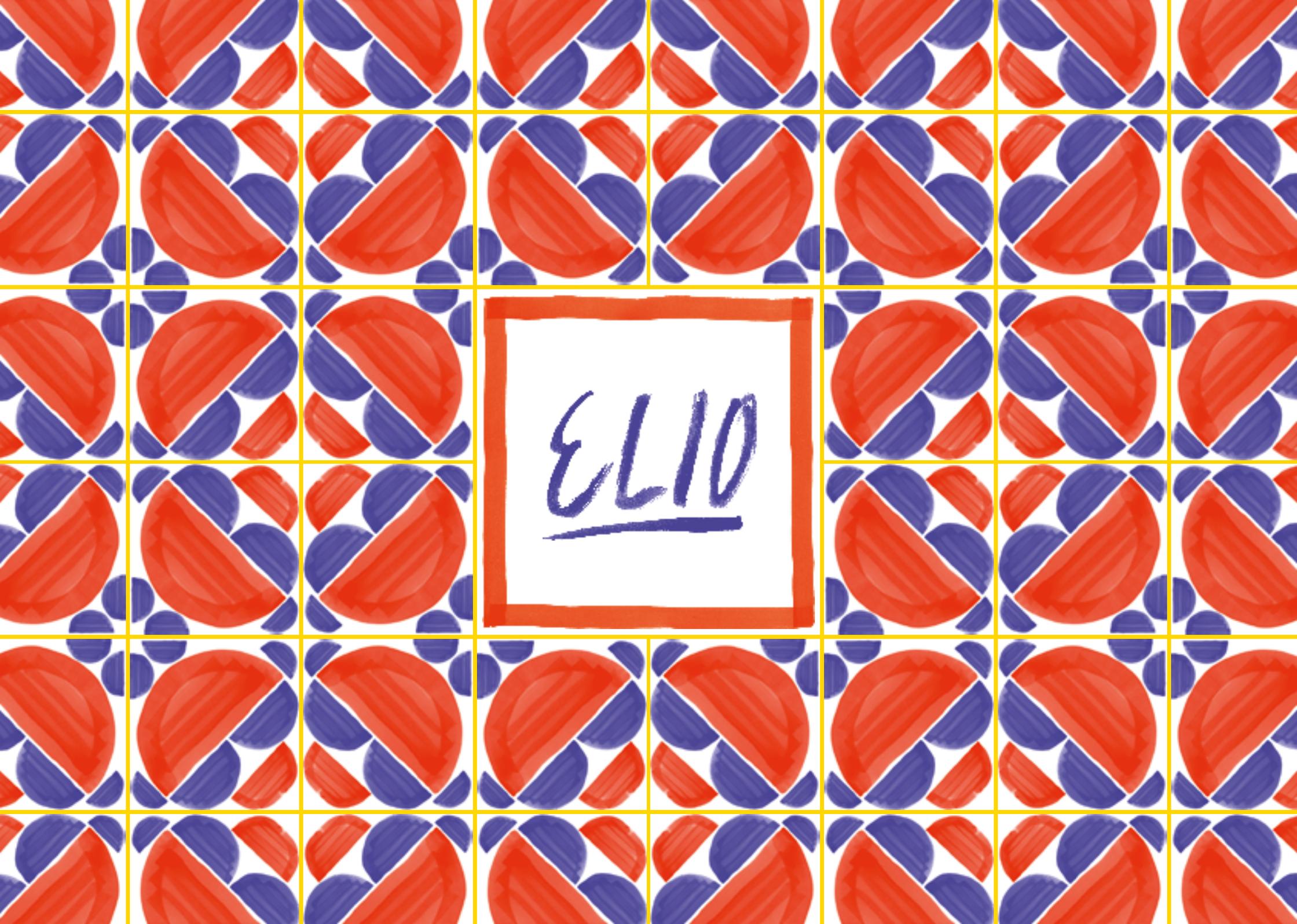
Sicilian Cannolo, whipped ricotta cheese, dark chocolate curls.

### 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

### VERDURE ARROSTO (VG) – 9

Misto di verdure di stagione arrostite, olio al cipollotto.

### 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 nocciole.

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

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

### SAN MARZANO GRIGLIATO (VG) – 10

Pomodoro San Marzano grigliato, battuto di aglio, basilico e limone.

### FOCACCINA (L, G) – 10

Focaccina con prosciutto amatriciano e fichi.

### 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 e erbe di stagione.

### TACCOLE RIPASSATE (VG) – 8

Salsa di pomodoro.

### PATATA SCHIACCIATA (VG) – 8

Salsa di olio EVO, 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.

### PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CONIGLIO (L, G, SD, SF) – 16

Pasta all'uovo con ragù bianco di coniglio e parmigiano

### ORECCHIETTE ALLE COZZE (G, M) – 15

Orecchiette con cozze locali e salicornia.

### PACCHERI DATTERINI E MELANZANE (G, U) – 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 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.

### 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.

### COSCIO DI POLLO (SD) – 21

Coscio di pollo con salsa di prugne e dragoncello.

### TRANCIO DI TONNETTO LOCALE (F) – 24

Trancio di tonnetto alla griglia, rinfrescato dal salmoriglio.

### MELENZANA ARROSTO (VG) – 16

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

## DOLCI

### GELATO (L) – 9

Gelato allo yogurt e pesche al basilico.

### CANNOLO (G, F, L, U) – 9

Canolo classico alla ricotta con riccioli di cioccolato fondente.

### TARTE TATIN ALLE ALBICOCCHIE (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], Solfiti [SF], Semi di Sesamo [SM], Senape [SN], Soia [SO], Uova [U], Vegano [VG]