



ELIO

ELIO

VIGILIA DI NATALE

CHRISTMAS EVE - €90

ANTIPASTI IN CONDIVISIONE

SHARING STARTERS

Insalata di mare cruda e cotta [P,C,SD]
Mixed raw and cooked seafood [F,C,CE]

Torta salata con scarole ripassate, olive e uvetta [G, U, L]
Savoury pie with sautéed escarole, olives and raisins [G, E, D]

Polpettine di granchio [G, C, L, U]
Sautéed crab croquettes [G, C, D, E]

Montanarine al pomodoro e parmigiano [G, L]
Fried pizza bites with tomatoe and Parmigiano cheese [G, D]

ASSAGGI DI PASTA

Taste of pasta

Spaghettoni con puntarelle e bottarga di tonno [G, P]
Spaghettoni with Roman chicory sprouts and tuna bottarga [G, F]

Mezze maniche con broccoli Romani e alici di Sciacca [G, P]
Short pasta with Roman broccoli and Sciacca's anchovies [G, F]

SECONDO

Main course

Polpo con la sua maionese, zucca speziata [M, F]
Octopus with its eggless mayonnaise, spiced pumpkin [MO, N]

DESSERT

Mousse al torrone di Modena, salsa al cioccolato 72% [G, U, L, F]
Modena's torrone mousse with 72% dark-chocolate sauce [G, E, D, N]

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]

Peanuts [P], Crustaceans [C], Nuts [N], Gluten [G], Dairy [D], Lupin [L], Molluscs [MO], Fish [F], Celery [CE], Sulphur Dioxide [SD], Sesame [SM], Mustard [MU], Eggs [E], Soy [S], Vegan [VG]



ELIO

VIGILIA DI NATALE

CHRISTMAS EVE - €90

ANTIPASTI IN CONDIVISIONE

SHARING STARTERS

Insalate di verdure crude e cotte, mandorle tostate e pesto di capperi [F, SD]
Mixed raw and cooked vegetables, toasted almonds and capers' pesto. [N, CE]

Torta salata con scarole ripassate, olive e uvetta [G, U, L]
Savoury pie with sautéed escarole, olives and raisins [G, E, D]

Polpettine di pane con salsa di pomodoro alla cannella [G, L, U]
Mini bread balls with cinnamon flavoured tomato sauce [G, D, E]

Montanarine al pomodoro e parmigiano [G, L]
Fried pizza bites with tomatoe and Parmigiano cheese [G, D]

ASSAGGI DI PASTA

Taste of pasta

Spaghettonone con puntarelle e pecorino stagionato [G]
Spaghettonone with Roman chicory sprouts and Pecorino cheese [G]

Mezze maniche con broccoli romaneschi ripassati [G]
Short pasta with sautéed Roman broccoli, garlic and chili paste [G]

SECONDO

Main course

Radicchio tardivo brasato al vino rosso, mandorle e miele del reatino [SF, N]
Red-wine braised radicchio, almonds and local honey [SF, N]

DESSERT

Mousse al torrone di Modena, salsa al cioccolato 72% [G, U, L, F]
Modena's torrone mousse with 72% dark-chocolate sauce [G, E, D, N]

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]

Peanuts [P], Crustaceans [C], Nuts [N], Gluten [G], Dairy [D], Lupin [L], Molluscs [MO], Fish [F], Celery [CE], Sulphur Dioxide [SD], Sesame [SM], Mustard [MU], Eggs [E], Soy [S], Vegan [VG]



ELIO

ELIO

IL NATALE CON NOI

CHRISTMAS WITH US - €90

ANTIPASTI IN CONDIVISIONE

SHARING STARTERS

Brioche della casa tostata con patè di fegatini di pollo, scalogno e Marsala [G, L, U, SF]
Home-made toasted brioche with chicken liver paté, shallot and Marsala [G, D, E, SD]

Insalata Olivier con trota affumicata [U, P, SD]
Olivier salad, steamed vegetables with home-made mayonnaise, smoked trout [E, F, CE]

Fritto misto alla romana, verdure, frutta e formaggi [G, L]
Battered fritto misto vegetables, fruits and cheeses [G, D]

PRIMO

Traditional pasta dish

Cappelletti artigianali in brodo classico di gallina [G, SD, U]
A festive must - Cappelletti pasta in han broth [G, CE, E]

SECONDO

Main course

Arrosti misto con agnello, pancia di vitella e tacchino ripieno con castagne, servito con verdure di stagione saltate e gratin di patate al tartufo [L, U]
Mixed roast with lamb, veal belly and chestnut-stuffed turkey, served with seasonal sautéed vegetables and truffled potato gratin [D, E]

DESSERT

Pandoro e panettone french toast, salsa al mascarpone e vino moscato [G, U, L, SF]
Pandoro and panettone french toast, mascarpone and moscato-wine dipping sauce [G, E, D, SD]

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]

Peanuts [P], Crustaceans [C], Nuts [N], Gluten [G], Dairy [D], Lupin [L], Molluscs [MO], Fish [F], Celery [CE], Sulphur Dioxide [SD], Sesame [SM], Mustard [MU], Eggs [E], Soy [S], Vegan [VG]



ELIO

IL NATALE CON NOI

CHRISTMAS WITH US - €90

ANTIPASTI IN CONDIVISIONE

SHARING STARTERS

Brioche della casa tostata con crema di ricotta, limone e parmigiano [G, L, U]
Home-made toasted brioche with whipped ricotta cheese, lemon and Parmigiano [G, D, E]

Insalata Olivier [U, SD]
Olivier salad, steamed vegetables with home-made mayonnaise [E, CE]

Fritto misto alla romana, verdure, frutta e formaggi [G, L]
Battered fritto misto vegetables, fruits and cheeses [G, D]

PRIMO

Traditional pasta dish

Lasagna con zucca arrostita, pinoli, uvetta e Castelmagno [G, L, U, F]
Roasted pumpkin lasagna, pine-nuts, raisins and Castelmagno cheese [G, D, E, N]

SECONDO

Main course

Verdure arrostiti con salsa gremolata e gratin di patate al tartufo [L, U]
Mixed roasted vegetables with gremolata sauce and truffled potato gratin [D, E]

DESSERT

Pandoro e panettone french toast, salsa al mascarpone e vino moscato [G, U, L, SF]
Pandoro and panettone french toast, mascarpone and moscato-wine dipping sauce [G, E, D, SD]

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]

Peanuts [P], Crustaceans [C], Nuts [N], Gluten [G], Dairy [D], Lupin [L], Molluscs [MO], Fish [F], Celery [CE], Sulphur Dioxide [SD], Sesame [SM], Mustard [MU], Eggs [E], Soy [S], Vegan [VG]



ELIO

ELIO CAPODANNO NEW YEAR'S EVE

BENVENUTO

WELCOME

Ostrica con salsa di scalogno e aceto di mele, flûte di Franciacorta ^[M]
Oyster with shallot and apple vinegar, flûte of Franciacorta ^[MO]

ANTIPASTO

STARTER

Carpaccio di sella di baccalà, melograno, pampepato ^[F, A, P, U]
Cod-loin carpaccio, pomegranate and spiced holiday bread ^[N, F, E, P]

PRIMO

Middle course

Risotto con crema di scampi e peperone crusco ^[L, C, SD]
Langoustine creamy risotto and crusco crispy peppers ^[D, C, CE]

SECONDO

Main course

Branzino, vongole veraci e spugnole ^[P, M]
Sea bass, local clams and morels ^[F, MO]

DESSERT

Tortino d'uva e cioccolato fondente, panna montata ^[G, U, L, F]
Grapes cake with dark chocolate and whipped cream ^[G, E, D, N]

MEZZANOTTE

MIDNIGHT LUCKY BITE

Lenticchie, cotechino artigianale e bollicine ^[SD]
Lentils, artisanal cotechino and bubbles ^[CE]

€140

INCLUSO ALL-NIGHT DJ SET

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]

Peanuts [P], Crustaceans [C], Nuts [N], Gluten [G], Dairy [D], Lupin [L], Molluscs [MO], Fish [F], Celery [CE], Sulphur Dioxide [SD], Sesame [SM], Mustard [MU], Eggs [E], Soy [S], Vegan [VG]