

ELIO

STARTERS

SUPPLÌ AL TELEFONO (G,L,E) - 6

Fried rice ball filled with dates, tomato, basil & mozzarella cheese.

TUNA PANZANELLA (G,F,SD) - 15

Soaked bread, tomatoes & home made cured tuna in EVO.

PANFRIED EGGPLANT (L,P,DF) - 9

Basil & almond milk pesto.

Sarah's fave

CRUDO OF THE DAY - 16 (F)

Capers flakes, semidried tomato & fresh oregano.

BEEF TARTARE - 13

White peaches & basil dressing.

STUFFED ZUCCHINE (E,L,G) - 10

Aged Pecorino cheese, aromatic herbs, bread crumbs, egg and stracchino.

SIDES

ROSEMARY BAKED POTATO - 8

PAN FRIED SEASONAL VEGETABLES - 8

MIX TOMATO SALAD - 8

PASTA

YELLOW LINGUINE (G,F,SD) - 15

Datterini tomato & yellow peper sauce, marinated anchovies and chili.

SPAGHETTINI

AL POMODORO (G,E) - 14

Handmade spaghetti alla chitarra, with tomato 'Pear D'Abruzzo' & basil EVO. **Sarah's fave**

FUSILLONE ALLA

NORMA (G,L) - 16

Fusillone pasta, fried eggplant, tomato, salted ricotta cheese & basil.

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CORTILE (G,CE,SD) - 18

Hand made fresh tagliatelle with a slow brazed ragout of lamb, pork and rabbit cuts.

PENNETTE ALLA

NERANO (G,L) - 16

Pennette, fried zucchini, fresh mint & Provolone del Monaco cheese.

MEAT & FISH

CATCH OF THE DAY (F) - 29 (GF)

With Salmoriglio sauce.

BRAZED PORK NECK - 19

In Mediterranean herbs.

Sarah's fave

GLAZED CHICKEN THIGHS (L) - 18

Homemade Elio BBQ signature sauce.

Sarah's fave

FROM THE GRILL

LOMBATA BENEVENTANA (MU)

Beef loin on the bone, demi- glace, seeded mustard and cultured butter.
(11 euro p/hg - 800gr min)

BEEF TAGLIATA (L) - 33

300gr sliced beef steak with rucula and Parmesan cheese.

GRILLED SQUID (MO) - 25

Bay leaf, lemon and Mediterranean vinaigrette .

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - 14 (VG)

With pepper & parsley dressing.

(To share - min 2 person)

DESSERTS

CHOCOLATE TARTLETTE (G,P,DF,E,L) - 8

With Hazelnuts

YOGURT ICE CREAM (L) - 9

Seasonal fruits and Balsamic vinegar

MARITONZO (G,E,L) - 8

Diplomatica Cream

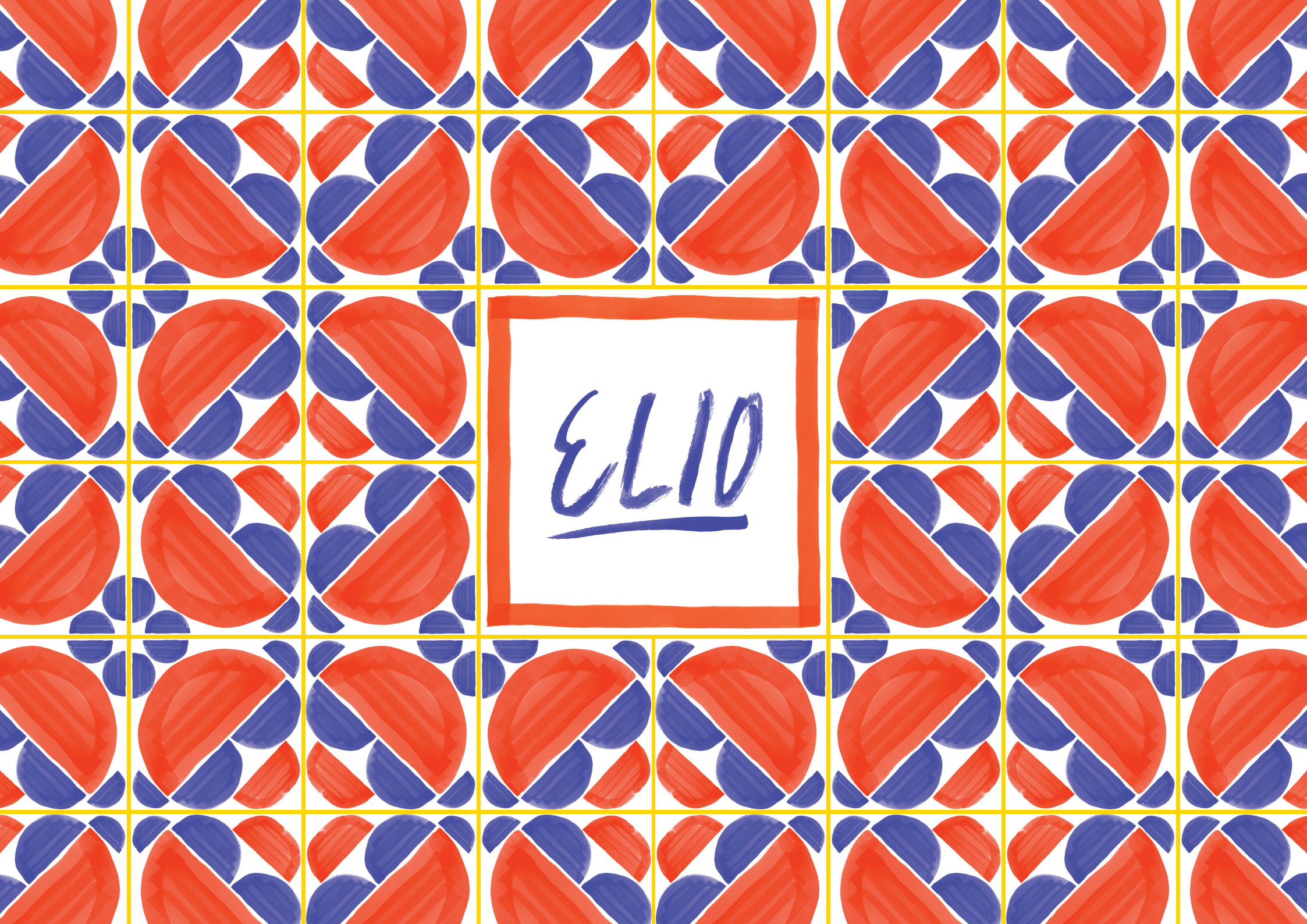
Sarah's fave

All prices in euros- € ALLERGY KEY

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

Sesame Seeds [SE], Dry fruits[DF]

VG=Vegan



ELIO

ANTIPASTI

SUPPLÌ AL TELEFONO (G,LU) - 6
Datterini rossi e basilico.

PANZANELLA AL
TONNO (G,P,SF) - 15
Con tonno sott'olio fatto in casa.

MELANZANA (L,FG) - 9
Melanzana arrostita, pesto e latte di mandorla.
Sarah's fave

CRUDO DEL GIORNO (P) - 16
Capperi, origano, pomodorini infornati.

TARTARE DI MANZO - 13
Pesche bianche all'aceto di mele.

ZUCCHINE RIPIENE (G,U,L) - 10
Pecorino stagionato, pane, erbe, uovo e stracchino.

CONTORNI

PATATE ARROSTO
AL ROSMARINO - 8

VERDURE DI STAGIONE
SPADELLATE - 8

INSALATA MISTA DI POMODORI - 8

PRIMI PIATTI

LINGUINE GIALLE (G,P,SF) - 15
Salsa di datterini e peperone giallo, alici marinate e peperoncino.

SPAGHETTINI
AL POMODORO (G,E) - 14
Spaghettoni alla Chitarrina al pomodoro di pera d'Abruzzo, olio al basilico.
Sarah's fave

FUSILLONE
ALLA NORMA (G,L) - 16
Ricotta salata, melanzane fritte.

TAGLIATELLE AL RAGÙ
DI CORTILE - 18 (G,SD,SF)
Tagliatelle fatte in casa, con brasato di agnello, maiale e coniglio

PENNETTE
ALLA NERANO (G,L) - 16
Pennette, zucchine fritte, Provolone del Monaco, menta, basilico & Pecorino

CARNE & PESCE

PESCATO DEL GIORNO (P) - 29
Con salsa di Salmoriglio.

SOVRACCOSCE ALLA ELIO (L,F) - 18
Pollo laccato alla salsa di Elio BBQ
Sarah's fave

COLLO DI MAIALE - 19
Erbe fresche mediterranee e fondo bruno.
Sarah's fave

ALLA GRIGLIA

LOMBATA BENEVENTANA (SN)
(11 euro p/hg - 800gr min)

TAGLIATA DI MANZO (L) - 33
300gr Tagliata di reale, rucola e Parmigiano Reggano.

CALAMARO ALLA GRIGLIA (M) - 25
Alloro, limone e vinaigrette alla mediterranea.

VERDURE DI STAGIONE
GRIGLIATE - 14 (VG)
Con salsa di pepe e prezzemolo. (minimo 2 persone)

DOLCI

TARTELLETTA
DI CIOCCOLATO (G,FG,U,L) - 8
Con pralinato, cioccolato 72%.

GELATO DI YOGURT (L) - 9
Frutta affettata con gelato alla yogurt, aceto balsamico tradizionale.

MARITOZZO (G,L,U) - 8
Crema diplomatica.

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]