



Antipasti

1. **Bruschetta della casa** (¥1000)
南イタリア風ブルスケッタ
2. **Vitello tonnato** (¥2200)
仔牛の薄切りアンチョビ、ケッパー、ツナソース
3. **Prosciutto crudo** (¥2800)
生ハム
4. **Carpaccio di carne, rucola e parmigiano**
牛肉のカルパッチョ、ルッコラとパルメザンチーズ (¥2800)
5. **Caponata siciliana** (¥1800)
シチリア風野菜のトマトソース煮
6. **Pesce marinato** (¥2500)
季節の鮮魚のマリネ
7. **Mozzarella alla caprese** (¥1800)
モッツァレラチーズとフレッシュトマトのサラダ仕立て
8. **Antipasto misto** (¥2500)
前菜の盛り合わせ
9. **Zuppa alla contadina** (¥1900)
田舎風スープ
10. **Carpaccio di pesce caldo** (¥2500)
本日の鮮魚の温製カルパッチョ
11. **Zuppa del giorno** (¥1200)
本日のスープ

Insalata

12. **Insalata verde** (¥1100)
グリーンサラダ
13. **Insalata speciale** (¥1700)
エリオの家の特製サラダ
14. **Insalata di pomodoro** (¥1100)
ケッパー、オニオンのトマトサラダ



Primi Piatti

15. **Spaghetti ai frutti di mare** (¥2200)
海の幸のスパゲッティ
16. **Trenette al pesto genovese** (¥2100)
バジリコペーストトレネッテジェノバ風
17. **Penne all' arrabbiata** (¥1800)
辛味トマトソースペンネ
18. **Fusilli alla calabrese** (¥2100)
フジリバスタのサルシッチャ入りカラブリア風
19. **Rigatoni al gorgonzola** (¥1900)
ゴルゴンゾーラチーズのリガトーニ

Pasta Fresca

20. **Fettuccine al salmone** (¥1900)
フェットチーネのサーモンクリームソース
21. **Tagliolini verdi al pomodoro fresco** (¥1900)
ほうれん草入りタリオリーニフレッシュトマトソース
22. **Raviolini aurora** (¥1900)
ラヴィオリーニ オーロラソース
23. **Gnocchi di patate alla sorrentina** (¥2100)
ジャガイモのニョッキ モッツァレラチーズとトマト
24. **Risotto al Parmigiano** (¥2100)
パルメザンチーズのリゾット
25. **Risotto dello chef** (¥2500)
シェフのおすすメリゾット

Consigli del maestro

エリオのおすすめセレクションメニュー

- Friendly Dinner** (¥7000)
- Business Dinner** (¥9500)
- Executive Dinner** (¥15000)
- Imperial Dinner - Served by the Chef** (¥22000)

ディナータイムに限り、10%のサービス料とおひとり様700円のコベルト(テーブルチャージ)を頂戴しております。



Secondi Piatti

26. **Scampi al forno** (¥3500)
手長海老のオープン焼き
27. **Pesce alla griglia** (¥2900)
本日の鮮魚のグリル
28. **Pesce del giorno al sale** (per 4 persone)
本日の鮮魚の岩塩焼き(4名様より)時価
29. **Pesce spada ai ferri** (¥2900)
メカジキの網焼き香草風味
30. **Tagliata di manzo rucola** (¥3500)
牛ロース肉薄切りバルサミコ風味
31. **Agnello scottadito (2 pezzi)** (¥3200)
骨付き仔羊の網焼き2本
32. **Scaloppine di vitello alla cetrarese**
仔牛の薄切り白ワイン風味 (¥2900)
33. **Pollo arrosto** (¥2900)
骨付き地鶏のロースト
34. **Controfiletto al pepe verde** (¥3500)
サーロインのグリーンペッパーソース
35. **Spinaci (burro o trifolati)** (¥1000)
ほうれん草のソテー(バター又はオリーブオイル)
36. **Patate al rosmarino** (¥1000)
ジャガイモのオープン焼きローズマリー風味

Dolce del Carrello

37. **Tiramisu** (¥900)
ティラミス
38. **Panna cotta** (¥900)
パannaコッタ
39. **Gelato della casa** (¥900)
自家製ジェラート



Antipasti

1. **Bruschetta della casa** (¥1000)
Original toast with fresh tomato
2. **Vitello tonnato** (¥2200)
Veal with anchovies & capers
3. **Prosciutto crudo** (¥2800)
Prosciutto
4. **Carpaccio di carne, rucola e parmigiano**
Raw beef carpaccio with rucola (¥2800)
5. **Caponata siciliana** (¥1800)
Fresh vegetable stew
6. **Pesce marinato** (¥2500)
Seasoned marinated fish
7. **Mozzarella alla caprese** (¥1800)
Tomato mozzarella salad
8. **Antipasto misto** (¥2500)
Selection of mixed appetizer
9. **Zuppa alla contadina** (¥1900)
Beans soup in a casserole
10. **Carpaccio di pesce caldo** (¥2500)
Hot fish carpaccio with olive paste
11. **Zuppa del giorno** (¥1200)
Fresh soup of the day

Insalata

12. **Insalata verde** (¥1100)
Fresh green salad
13. **Insalata speciale** (¥1700)
Elio's special salad
14. **Insalata di pomodoro** (¥1100)
Tomato, capers & onion salad



Primi Piatti

15. **Spaghetti ai frutti di mare** (¥2200)
Seafood spaghetti in white wine sauce
16. **Trenette al pesto genovese** (¥2100)
Genovese basil linguine (contains pine nuts)
17. **Penne all' arrabbiata** (¥1800)
Short pasta penne in fresh tomato & chili sauce
18. **Fusilli alla calabrese** (¥2100)
Elio's original pasta with spicy sausage sauce
19. **Rigatoni al gorgonzola** (¥1900)
Rigatoni in gorgonzola cheese sauce

Pasta Fresca

20. **Fettuccine al salmone** (¥1900)
Fettuccine in salmon cream sauce
21. **Tagliolini verdi al pomodoro fresco** (¥1900)
Thin homemade pasta in a fresh tomato sauce
22. **Raviolini aurora** (¥1900)
Homemade ravioli in aurora sauce
23. **Gnocchi di patate alla sorrentina** (¥2100)
Potato dumplings with tomato & mozzarella
24. **Risotto al Parmigiano** (¥2100)
Italian risotto in Parmesan cheese
25. **Risotto dello chef** (¥2500)
Italian risotto flavored with the sauce of the day

Consigli del maestro

Special course menu from the chef

Friendly Dinner (¥7000)

Business Dinner (¥9500)

Executive Dinner (¥15000)

Imperial Dinner - Served by the Chef (¥22000)

At dinner time, a 10% service charge and table charge of ¥700 per person will be added to the bill.



Secondi Piatti

26. **Scampi al forno** (¥3500)
Baked scampi
27. **Pesce alla griglia** (¥2900)
Fresh grilled fish from fisherman
28. **Pesce del giorno al sale** (per 4 persone)
Fresh fish in salt crust (serves 4 person ~)
29. **Pesce spada ai ferri** (¥2900)
Swordfish grilled in herbs
30. **Tagliata di manzo rucola** (¥3500)
Grilled sirloin steak cut in balsamic sauce
31. **Agnello scottadito (2 pezzi)** (¥3200)
Grilled lamb chop in rosemary (2 pieces)
32. **Scaloppine di vitello alla cetrarese**
Thin veal medallions in white wine (¥2900)
33. **Pollo arrosto** (¥2900)
Roasted bone-in chicken
34. **Controfiletto al pepe verde** (¥3500)
Sirloin steak in green pepper sauce
35. **Spinaci (burro o trifolati)** (¥1000)
Boiled spinach in butter or garlic
36. **Patate al rosmarino** (¥1000)
Rosemary roasted potatoes

Dolce del Carrello

37. **Tiramisu** (¥900)
Tiramisu
38. **Panna cotta** (¥900)
Cream pudding "Pannacotta"
39. **Gelato della casa** (¥900)
Homemade ice cream