# INÈO

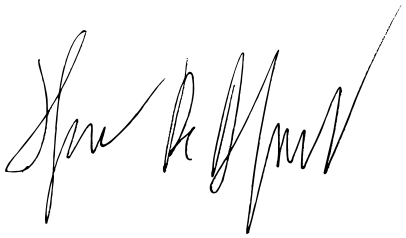
RISTORANTE

BENVENUTI IN QUESTO NUOVO SENTIERO CHE ATTRAVERSA LA VITA E LA MEMORIA DI ROMA, DEI RIONI MONTI ED ESQUILINO, CHE SI APRE ALLE CUCINE DEL MONDO.

PREPARATEVI A SCOPRIRE I LUOGHI DOVE LO CHEF HEROS DE AGOSTINIS È NATO E HA SFIORATO INFANZIA E GIOVINEZZA, TERRITORI E LEGGENDE DEL MONDO CHE HA ESPLORATO PER TORNARE DOVE TUTTO HA UN NUOVO INIZIO.

IL TEAM DEL RISTORANTE INEO
VI AUGURA UN'AUTENTICA ESPERIENZA.

INÈO



LE SUGGERIAMO DI COMUNICARCI EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI.
POTREMO COSÌ INDIRIZZARE AL MEGLIO LE SUE SCELTE.

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI IN CODA AL MENÙ.

# IL VIAGGIO DI INEO

## MENÙ DEGUSTAZIONE
## 7 PORTATE

DAL GIAPPONE AL MESSICO PASSANDO PER IL MEDITERRANEO
RICCIOLA, CETRIOLI FERMENTATI, WASABI&YUZU,
PERA NASHI E JALAPEÑO

ARRIVA DALLE COSTE ATLANTICHE
E STA POPOLANDO I NOSTRI MARI
POLPA DI GRANCHIO BLU, SALSA COCKTAIL,
SFOGLIA DI RAPA ROSSA E CURRY MADRAS

DALLA TOSCANA ALLE LANGHE PASSANDO PER IL FUCINO
PRALINA DI FEGATINI DI POLLO, GRANOLA DI SOTTOBOSCO
E MAIS GHIACCIATO

LA ROMA VERACE
RAVIOLI RIPIENI DI INTINGOLO ALLA VACCINARA

POPOLA IL MARE DEL TIRRENO
E APPRODA IN AFRICA NORD OCCIDENTALE
SOASO D'AMO, RAS EL HANOUT DELLO CHEF E VERDURE IN TAJINE

DAL TIROLO AGLI APPENNINI APPRODANDO IN INDONESIA
SELLA DI CAPRIOLO ALLE ERBE, PUREA DI MELE E NOCI
E SALSA AL CUBEBE

IL MIO RICORDO DEL COLLE OPPIO
LA MERENDA POMERIDIANA

EUR 160
CON ABBINAMENTO VINO – EUR 95

# IL VIAGGIO DI INEO

## MENÙ DEGUSTAZIONE
## 5 PORTATE

DAL GIAPPONE AL MESSICO PASSANDO PER IL MEDITERRANEO

RICCIOLA, CETRIOLI FERMENTATI, WASABI&YUZU,
PERA NASHI E JALAPEÑO

LA ROMA VERACE

RAVIOLI RIPIENI DI INTINGOLO ALLA VACCINARA

POPOLA IL MARE DEL TIRRENO
E APPRODA IN AFRICA NORD OCCIDENTALE

SOASO D'AMO, RAS EL HANOUT DELLO CHEF E VERDURE IN TAJINE

DAL TIROLO AGLI APPENNINI APPRODANDO IN INDONESIA

SELLA DI CAPRIOLO ALLE ERBE, PUREA DI MELE E NOCI
E SALSA AL CUBEBE

IL MIO RICORDO DEL COLLE OPPIO

LA MERENDA POMERIDIANA

EUR 145

CON ABBINAMENTO VINO – EUR 80

# VERDE INEO

## MENÙ DEGUSTAZIONE VEGETALE
## 7 PORTATE

TRA LA CINA E LA CALABRIA
INSALATA MISTICANZA, GELATINA DI KUMQUAT
E OLIO ESSENZIALE ALLA LIQUIRIZIA

SIMBOLI DELL'AMERICA LATINA
CEVICHE DI VERDURE AUTUNNALI

DALL'UCRAINA ALLA LIGURIA
MILLEFOGLIE DI RAPA ROSSA, SALSA BORSCHT
E CAVIALE DI OLIVE TAGGIASCHE

RICORDO DI UN RISOTTO
SEDANO RAPA E ZAFFERANO

DALLA BOLIVIA AL GIAPPONE
CAVOLFIORI, ENOKI CROCCANTI E SALSA DE ROCOTO

DALLA PIANURA PADANA AGLI APPENNINI
TAGLIATA DI ZUCCA MANTOVANA, RUCOLA E PORCINI

DALL'HONDURAS ALLE FILIPPINE
GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE PICCANTE E CALAMANSI

EUR 160
CON ABBINAMENTO VINO – EUR 95

# VERDE INEO

## MENÙ DEGUSTAZIONE VEGETALE
## 5 PORTATE

SIMBOLI DELL'AMERICA LATINA
CEVICHE DI VERDURE AUTUNNALI

DALL'UCRAINA ALLA LIGURIA
MILLEFOGLIE DI RAPA ROSSA, SALSA BORSCHT
E CAVIALE DI OLIVE TAGGIASCHE

RICORDO DI UN RISOTTO
SEDANO RAPA E ZAFFERANO

DALLA PIANURA PADANA AGLI APPENNINI
TAGLIATA DI ZUCCA MANTOVANA, RUCOLA E PORCINI

DALL'HONDURAS ALLE FILIPPINE
GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE PICCANTE E CALAMANSI

EUR 145
CON ABBINAMENTO VINO – EUR 80

# MENU À LA CARTE

# ANTIPASTI

## SIMBOLI DELL'AMERICA LATINA

CEVICHE DI VERDURE AUTUNNALI – EUR 29

## DAL GIAPPONE AL MESSICO PASSANDO PER IL MEDITERRANEO

RICCIOLA, CETRIOLI FERMENTATI, WASABI&YUZU,
PERA NASHI E JALAPEÑO – EUR 35

## DALLA TOSCANA ALLE LANGHE
## FRA I MIEI RICORDI DEL FUCINO

PRALINA DI FEGATINI DI POLLO, GRANOLA DI NOCCIOLE
E MAIS GHIACCIATO – EUR 35

## ABRUZZO E GIAPPONE IN UN BOCCONE

SFOGLIA DI CONIGLIO, GELATINA DI DASHI
E GIARDINIERA AUTUNNALE – EUR 35

# PRIMI

LA TRADIZIONE PUGLIESE INCONTRA IL PORTOGALLO
ED APPRODA IN ERITREA
MACCHERONCINO AL FERRETTO AL MADEIRA
CON SPRISS BIANCO E BERBERÈ – EUR 41

DALL'ITALIA AL GIAPPONE
SPAGHETTI ARTIGIANALI COTTI IN UN RISTRETTO DI CONIGLIO,
ALGA NORI E CAVIALE BALIK DI SALMONE – EUR 39

L'ABRUZZO, L'ADRIATICO FINO AD ALEPPO
BERLINGOT RIPIENI DI MUHAMMARA
E FRUTTI DI MARE AL BAHARAT DI HEROS – EUR 34

LA ROMA VERACE
RAVIOLI RIPIENI DI INTINGOLO ALLA VACCINARA – EUR 39

LA TRADIZIONE ITALIANA SI FONDE CON L'INDONESIA
RISOTTO AI FUNGHI SELVATICI
CON ANIMELLE AL SAMBAL BAJAK – EUR 43

# SECONDI

POPOLA IL MARE DEL TIRRENO
E APPRODA IN AFRICA NORD OCCIDENTALE
SOASO D'AMO, RAS EL HANOUT DELLO CHEF
E VERDURE IN TAJINE – EUR 55

IN UN ATTIMO DAL TIRRENO ALLA THAILANDIA
PESCATO DI PARANZA DI ANZIO CON SALSA AL COCCO,
ZENZERO E PEPERONCINO THAI – EUR 55

IN VIAGGIO DAL MADAGASCAR A KERELA
PICCIONE, TUBERI DI STAGIONE, MORE E CURRY VIOLA – EUR 60

DA ROMA ALL'INDIA CON UNA TAPPA IN GRECIA
SELLA D'AGNELLO TIKKA MASALA, FAVE GRECHE,
LATTICELLO E MENTUCCIA – EUR 59

# DESSERT

## SELEZIONE DI FORMAGGI NAZIONALI DOP
VACCINI, PECORINI E CAPRINI – EUR 22

## LA VIA DELLA SETA
CREMA MONTATA ALLE SPEZIE, PISTACCHIO E MELOGRANO – EUR 22

## DALL'HONDURAS ALLE FILIPPINE
GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE PICCANTE E CALAMANSI – EUR 22

## FRANCIA
SOUFFLÈ AL CASSIS, GELATO AL FOURME D'AMBERT – EUR 22

## TROPICO DEL CANCRO
DACQUOISE AL COCCO, CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE
E SPUMA GHIACCIATA ALLA PIÑA COLADA – EUR 22

# ALLERGENI

LISTA DELLE SOSTANZE E DEI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT E DERIVATI.
2. CROSTACEI.
3. UOVA.
4. PESCE.
5. ARACHIDI.
6. SOIA.
7. LATTE.
8. FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN, DEL BRASILE, MACADAMIA, PISTACCHI.
9. SEDANO.
10. SENAPE.
11. SEMI DI SESAMO.
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.
13. LUPINI.
14. MOLLUSCHI.

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) 853/2004 ALLEGATO III, SEZIONE VII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.

# ALLERGENI PRESENTI NEL NOSTRO MENÙ

## ANTIPASTI

CEVICHE DI VERDURE AUTUNNALI (ALL. 6)

RICCIOLA, CETRIOLI FERMENTATI, WASABI & YUZU, PERA NASHI E JALAPEÑO (ALL. 4, 6, 7, 8)

PRALINA DI FEGATINI DI POLLO, GRANOLA DI SOTTOBOSCO E MAIS GHIACCIATO (ALL. 1, 3, 7, 8)

SFOGLIA DI CONIGLIO, GELATINA DI DASHI E GIARDINIERA AUTUNNALE (ALL. 4, 6, 7, 8)

POLPA DI GRANCHIO BLU, SALSA COCKTAIL, SFOGLIA DI RAPA ROSSA E CURRY MADRAS (ALL. 2, 3, 6, 7, 8, 14)

## PRIMI

SPAGHETTI ARTIGIANALI COTTI IN UN RISTRETTO DI GALLINA, ALGA NORI E CAVIALE BALIK (ALL. 1, 6, 8, 12)

MACCHERONCINO AL FERRETTO AL MADEIRA CON SPRISS BIANCO E RAGOUT DI VITELLO E BERBERE (ALL. 1, 3, 6, 7, 12)

BERLINGOT RIPIENI DI MUHAMMARA E FRUTTI DI MARE AL BAHARAT DELLO CHEF (ALL. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 14)

RAVIOLI RIPIENI DI INTINGOLO ALLA VACCINARA (ALL. 1, 3, 7, 8, 9)

RISOTTO AI FUNGHI SELVATICI CON ANIMELLE AL SAMBAL BAJAK (ALL. 6, 7, 8, 10)

MILLEFOGLIE DI RAPA ROSSA, SALSA BORSCHT E CAVIALE DI OLIVE TAGGIASCHE (ALL. 6)

## SECONDI

SOASO D'AMO E VERDURE IN TAJINE (ALL. 1, 4, 7, 8, 9)

PESCATO DI PARANZA DI ANZIO CON SALSA AL COCCO, ZENZERO E PEPERONCINO THAI (ALL. 1, 2, 4, 6, 7, 12)

PICCIONE, CASSIS E CURRY VERDE (ALL. 1, 7, 8,12)

SELLA D'AGNELLO TIKKA MASALA, FAVE GRECHE, LATTICELLO E MENTUCCIA (ALL. 7, 8, 11)

SELLA DI CAPRIOLO IN CROSTA DI SALE, PUREA DI MELE E NOCI E SALSA AL CUBEBE (ALL. 1, 3, 7, 8, 9, 12)

## DESSERT

SELEZIONE DI FORMAGGI VACCINI, PECORINI E CAPRINI (ALL. 1, 3, 7, 8)

CREMA MONTATA ALLE SPEZIE, PISTACCHIO E MELOGRANO (ALL. 1, 3, 7, 8)

SOUFFLÈ AL CASSIS E GELATO AL FOURME D'AMBERT (ALL. 1, 3, 6, 7, 8)

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE PICCANTE E CALAMANSI (ALL. 1, 3, 7, 8)

LA MERENDA POMERIDIANA (ALL. 1, 3, 7, 8)

DACQUOISE AL COCCO, CIOCCOLATO AL LATTE E SPUMA GHIACCIATA ALLA PIÑA COLADA (ALL. 1, 3, 7, 8, 12)

INÈO

INEO Restaurant
+39 06 489 381
ineo.palazzonaiadi@anantara-hotels.com
Piazza della Repubblica 48 – 00185, Roma (IT)

ineorestaurant.com
ineorestaurant INEO restaurant