

INEO

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.

^v
INEO



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.

MENÙ DEGUSTAZIONE

IL VIAGGIO DI INEO

MENÙ DEGUSTAZIONE 7 PORTATE

SALMONE MARINATO ALLA PAPRIKA DOLCE, CETRIOLI
SOTT'ACETO E PERLE DI TAPIOCA ALLA MELA VERDE

POLPA DI GRANCHIO BLU, SALSA COCKTAIL,
SFOGLIA DI RAPA ROSSA E CURRY MADRAS

ANIMELLA DI VITELLO, PUNTARELLE ALLA ROMANA,
SALSA AVOCADO E CORIANDOLO

RAVIOLI RIPIENI DI INTINGOLO ALLA VACCINARA

CERNIA, BIETA CINESE, ANANAS ARROSTITO,
SALSA AL COCCO, ZENZERO E PEPERONCINO TAILANDESE

SELLA DI CAPRIOLO, PURÈ DI PERE E NOCI, SALSA AL CUBEBE

LA MERENDA POMERIDIANA DELLO CHEF ALL'ESQUILINO

5 PORTATE EUR 145

7 PORTATE EUR 160

CON ABBINAMENTO VINO 5 PORTATE - EUR 80

CON ABBINAMENTO VINO 7 PORTATE - EUR 95

VERDE INEO
MENÙ DEGUSTAZIONE VEGETALE
7 PORTATE

CARPACCIO DI ZUCCA COTTA, CARDONCELLI AL BALSAMICO
BIANCO, COUS COUS DI CAVOLFIORI E RUCOLA

CEVICHE DI VERDURE E MISTICANZA INVERNALI

ZUPPA DI CANNELLINI CON MOJO ROJO E CORIANDOLO

SEDANO RAPA E ZAFFERANO DELL'AQUILA

VERDURE IN TAJINE

CARCIOFO E TARTUFO NERO PREGIATO

PERA, CIOCCOLATO E MARZAPANE

5 PORTATE EUR 145

7 PORTATE EUR 160

CON ABBINAMENTO VINO 5 PORTATE - EUR 80

CON ABBINAMENTO VINO 7 PORTATE - EUR 95

MENU À LA CARTE

ANTIPASTI

CEVICHE DI VERDURE INVERNALI

EUR 29

SALMONE MARINATO ALLA PAPRIKA DOLCE,
CETRIOLI SOTT'ACETO E PERLE DI TAPIOCA ALLA MELA VERDE

EUR 35

ANIMELLA DI VITELLO, PUNTARELLE ALLA ROMANA,
SALSA ACOCCADO E CORIANDOLO

EUR 35

SFOGLIA DI CONIGLIO, GELATINA DI DASHI
E GIARDINIERA CAMPAGNOLA

EUR 35

PRIMI

MACCHERONCINO AL FERRETTO DI MADEIRA, SPRISS DI VITELLO,
PERONCINO VERDE E GHEE AL BERBERÉ

EUR 41

SPAGHETTI ARTIGIANALI COTTI IN RISTRETTO DI CONIGLIO,
ALGHE NORI E CAVIALE DI SALMONE

EUR 39

BERLINGOT RIPIENI DI SCORFANO LOCALE E BRODO
DI PARANZA AL RAS EL HANOUT DELLO CHEF

EUR 34

RISOTTO, CORATELLA, CARCIOFI
E BURRO ACIDO ALLA NEPITELLA

EUR 43

SECONDI

MERLUZZO NERO CON CARCIOFI, SEDANO RAPA
E TARTUFO MELANOSPORUM

EUR 55

PESCATO DI PARANZA DI ANZIO CON SALSA AL COCCO,
ZENZERO E PEPERONCINO TAILANDESE

EUR 55

PICCIONE, MORE E CURRY VERDE

EUR 60

SELLA D'AGNELLO TIKKA MASALA, FAVA GRECA,
LATTICELLO E MENTUCCIA

EUR 59

FILETTO DI FASSONA COTTO IN ALGA KOMBU,
SALSA AI GRANI DI SENAPE E PUREA DI PATATE DI AVEZZANO

EUR 62

DESSERT

SELEZIONE DI FORMAGGI NAZIONALI DOP
- VACCINI, PECORINI E CAPRINI -

EUR 25

CAFFÈ, ARANCIA E NOCI PECAN

EUR 22

PERA, CIOCCOLATO E MARZAPANE

EUR 22

SOUFFLÈ DI RICOTTA E VANIGLIA VARIEGATO ALL'AMARENA

EUR 25

COCCO, ANANAS E CIOCCOLATO AL LATTE

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

SALMONE MARINATO ALLA PAPRIKA DOLCE, CETRIOLI SOTT'ACETO E PERLE DI TAPIOCA ALLA MELA VERDE (ALL. 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11)

SFOGLIA DI CONIGLIO, GELATINA DI DASHI E GIARDINIERA CAMPAGNOLA (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)

ANIMELLA DI VITELLO, PUNTARELLE ALLA ROMANA SALSA AVOCADO E CORIANDOLO (ALL. 1, 7, 8, 9, 11)

PRIMI

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

MACCHERONCINO AL FERRETTO DI MADEIRA, SPRISS DI VITELLO, PERONCINO VERDE E GHEE AL BERBERE (ALL. 1, 3, 6, 7, 12)

BERLINGOT RIPIENI DI SCORFANO LOCALE E BRODO DI PARANZA AL RAS EL HANOUT DELLO CHEF (ALL. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 14)

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

RISOTTO, CORATELLA, CARCIOFI E BURRO ACIDO ALLA NEPITELLA (ALL. 1, 7, 12)

SECONDI

MERLUZZO NERO CON CARCIOFI, SEDANO RAPA E TARTUFO MELANOSPORUM (ALL. 1, 4, 7, 9)

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

CERNIA, BIETA CINESE, ANANAS ARROSTITO, SALSA AL COCCO, ZENZERO E PEPERONCINO TAILANDESE (ALL. 1, 2, 6, 7, 12)

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

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

SELLA DI CAPRIOLO, PURÈ DI PERE E NOCI, SALSA AL CUBEBE (ALL. 1, 3, 7, 8, 9)

FILETTO DI FASSONA COTTO IN ALGA KOMBU, SALSA AI GRANI DI SENAPE E PUREA DI PATATE DI AVEZZANO (ALL. 1, 3, 5, 6, 8, 10, 11)

DESSERT

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

CAFFÈ, ARANCIA E NOCI PECAN (ALL. 1, 3, 7, 8)

SOUFFLÈ DI RICOTTA E VANIGLIA VARIEGATO ALL'AMARENA (ALL. 1, 3, 7, 8)

COCCO, ANANAS E CIOCCOLATO AL LATTE (ALL. 1, 3, 7, 8)

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

INEO

INEO Restaurant

+39 06 489 381

ineo.palazzonaiadi@anantara-hotels.com

Piazza della Repubblica 48 - 00185, Roma (IT)

ineorestaurant.com

 [ineorestaurant](#)  [INEO restaurant](#)