

^v
I^vNEO

RESTAURANT

WELCOME TO

^v^v
INEO

John R. Smith

A JOURNEY
AROUND THE WORLD

THIS MENU IS AN EXPERIENCE FOR THOSE WHO LOVE TO TRAVEL
AND DISCOVER NEW TASTES. I HAVE COMBINED RAW INGREDIENTS
THAT ARE SUSTAINABLE AND IN SEASON, WITH SAUCES AND
RECIPES FROM DIFFERENT COUNTRIES AND CULTURES. I LOVE
GIVING LIFE TO A COMBINATION OF FLAVOURS, WHICH ARE
ABLE TO COEXIST TOGETHER; I LOVE SPICES AS A SENSORIAL
PERCEPTION TO STIMULATE WARMTH; I LOVE TO CREATE COLOURS,
TEXTURES AND UNCONVENTIONAL FLAVOURS.

HEROS DE AGOSTINIS

SMALL TASTING MENU

WELCOME "A CHILDHOOD MEMORY"

"NEGRONI" BY THE SEA

HAND-MADE MACCHERONI IN MADEIRA SAUCE
WITH ERITREA BEEF STEW AND 24-MONTH-AGED PARMESAN

LAMB PICANHA WITH KERALA CURRY AND ASPARAGUS

STRAWBERRY, RHUBARB, VANILLA AND CARDAMOM

WITH THE TASTING MENU IT IS POSSIBLE TO ADD

OUR CHEESE TROLLEY

EUR 35

EUR 150

WINE PAIRING FOUR GLASSES

EUR 60

TASTING MENU

WELCOME "A CHILDHOOD MEMORY"

RED RAW PRAWNS, PASSION FRUIT AND SOVERATO CHILLI OIL

VEAL SWEETBREAD IN AMALFI LEMON, ARTICHOKES
AND GREEN SHISO

MUHAMMARA RAVIOLI WITH SEAFOOD AND CHEF'S BAHARAT

RED MULLET IN BREAD CRUST, YELLOW DATTERINI SAUCE
AND HARISSA

ROASTED VEAL FILLET WITH PEPPERCORNS, MORELS,
FENNEL AND DILL

ELDERFLOWER GRANITA WITH JAVA PEPPER AND CHAMPAGNE

PINEAPPLE, COCONUT AND RUM

WITH THE TASTING MENU IT IS POSSIBLE TO ADD

OUR CHEESE TROLLEY

EUR 35

EUR 170

WINE PAIRING SIX GLASSES

EUR 85

STARTER

SEASONAL VEGETABLE CRUDITÉS WITH AJI AMARILLO

EUR 41

BLUEFIN TUNA PANZANELLA

EUR 45

"NEGRONI" BY THE SEA

EUR 46

VEAL SWEETBREAD IN AMALFI LEMON,
ARTICHOKES AND GREEN SHISO

EUR 43

FIRST COURSE

HAND-MADE MACCHERONI IN MADEIRA SAUCE
WITH ERITREA BEEF STEW AND 24-MONTH-AGED PARMESAN

EUR 49

"*TRIBUTE TO THE MASTER*" CACIO AND PEPPER SPAGHETTI
WITH RAW PRAWNS AND LIME

EUR 53

MUHAMMARA RAVIOLI WITH SEAFOOD AND CHEF'S BAHARAT

EUR 53

"*RISOTTO AMONG THE ALPINE DAIRIES*"... PICKLED CUCUMBERS,
CRISPY SPECK AND FENUGREEK

EUR 50

MAIN COURSE

LOBSTER, CARROTS AND FERMENTED CABBAGE

EUR 65

BLACK COD WITH LIME AND CURRY,
BASIL AND ZUCCHINI FLOWERS

EUR 65

ROASTED VEAL FILLET WITH PEPPERCORNS,
MORELS, FENNEL AND DILL

EUR 59

MIERAL DUCK, WHITE ASPARAGUS, CUBEB PEPPER
AND WILD STRAWBERRIES

EUR 63

DESSERT

LOCAL AND NATIONAL CHEESE TROLLEY SELECTION

EUR 35

STRAWBERRY, RHUBARB, VANILLA AND CARDAMOM

EUR 29

PINEAPPLE, COCONUT AND RUM

EUR 29

ALMOND CREAM, FERMENTED APRICOT AND BUCKWHEAT

EUR 29

IN OUR À LA CARTE MENU THERE ARE VEGETARIAN AND ALLERGEN FREE DISHES.
ALLOW OUR STAFF TO GUIDE YOU IN A GREEN EXPERIENCE.

LIST OF SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

1.
CEREALS CONTAINING GLUTEN: WHEAT, RYE, BARLEY,
OATS, SPELT, KAMUT AND HYBRIDISED STRAINS
2.
CRUSTACEANS
3.
EGGS
4.
FISH
5.
PEANUTS
6.
SOYBEANS
7.
MILK
8.
NUTS: ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEWS,
PECAN NUTS, BRAZIL NUTS, PISTACHIO NUTS AND MACADAMIA
9.
CELERY
10.
MUSTARD
11.
SESAME
12.
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
13.
LUPIN
14.
MOLLUSCS



CONTAINS PORK



SUITABLE
FOR VEGETARIANS



SUITABLE
FOR VEGANS



SPICY FOOD



INDIGENOUS



GLUTEN FREE



DAIRY FREE

FISH INTENDED TO BE EATEN RAW OR PRACTICALLY RAW HAS UNDERGONE
A PRIOR REMEDIATION TREATMENT IN ACCORDANCE WITH THE REQUIREMENTS OF
REGULATION (EC) 853/2004 ANNEX III, SECTION VII, CHAPTER 3, POINT D, POINT 3.
WE ENDEAVOUR TO SOURCE OUR FISH FROM SUPPLIERS WHO FOLLOW SUSTAINABLE PRACTICES.
WE ENDEAVOUR TO SOURCE OUR COFFEE AND TEAS FROM SUPPLIERS WHO FOLLOW SUSTAINABLE PRACTICES.
DEAR GUEST, WE WOULD LIKE TO SUGGEST YOU TO INFORM OUR STAFF ON DUTY ABOUT POSSIBLE FOOD
INTOLERANCES OR ALLERGIES IN ORDER TO BE ABLE TO HELP YOU WITH YOUR CHOICE.

ALLERGENS PRESENT IN OUR MENU

A CHILDHOOD MEMORY 🍷
1.3.5.7.8.9.11.

RED RAW PRAWNS, PASSION FRUIT AND SOVERATO CHILLI OIL 🍷
1.2.3.5.6.7.8.12.14.

VEAL SWEETBREAD IN AMALFI LEMON, ARTICHOKES AND GREEN SHISO 🍷 ☒
7.9.11.12.

MUHAMMARA RAVIOLI WITH SEAFOOD AND CHEF'S BAHARAT
1.3.5.7.8.9.

RED MULLET IN BREAD CRUST, YELLOW DATTERINI SAUCE AND HARISSA
1.2.3.6.7.12.

LAMB PICANHA WITH KERALA CURRY AND ASPARAGUS
5.7.8.9.12.

ELDERFLOWER GRANITA WITH JAVA PEPPER AND CHAMPAGNE 🍷 ☒
7.8.

STRAWBERRY, RHUBARB, VANILLA AND CARDAMOM 🍷
1.3.7.

SEASONAL VEGETABLE CRUDITÉS WITH AJI AMARILLO

SCALLOPS, PEAS, GREEN BEANS, LAOS ROOT VINAIGRETTE ☒
7.8.9.

BLUEFIN TUNA PANZANELLA ☒
5.7.8.9.10.12.13.14.

RISOTTO WITH GINGER, RAW PRAWNS AND VEGETABLE CRUDITÉS ☒
2.7.12.

HAND-MADE MACCHERONI IN MADEIRA SAUCE WITH ERITREA BEEF STEW AND 24-MONTH-AGED PARMESAN
1.3.7.9.12.

"TRIBUTE TO THE MASTER" CACIO AND PEPPER SPAGHETTI WITH RAW PRAWNS AND LIME 🍷 🍷
1.2.4.8.12.13.14.

LOBSTER, CARROTS AND FERMENTED CABBAGE
1.2.3.4.6.7.12.14.

BLACK COD WITH LIME AND CURRY, BASIL AND ZUCCHINI FLOWERS
2.4.6.7.8.9.12.14.

ROASTED VEAL FILLET WITH PEPPERCORNS, MORELS, FENNEL AND DILL
6.7.8.9.11.12.

MIERAL DUCK, WHITE ASPARAGUS, CUBEB PEPPER AND WILD STRAWBERRIES
7.8.9.12.

TROLLEY WITH A SELECTION OF LOCAL AND NATIONAL CHEESES
1.3.5.7.8.10.

STRAWBERRY, RHUBARB, VANILLA AND CARDAMOM 🍷
1.7.8.

PINEAPPLE, COCONUT AND RUM 🍷 ☒
7.8.

ALMOND CREAM, FERMENTED APRICOT WITH BUCKWHEAT 🍷 ☒
8.

"NEGRONI" BY THE SEA ☒
2.4.7.8.9.12.

"RISOTTO AMONG THE ALPINE DAIRIES"... PICKLED CUCUMBERS, CRISPY SPECK AND FENUGREEK 🍷 ☒
7.8.11.12.



INEO Restaurant

+39 06 489 381

ineo.palazzonaiadi@anantara-hotels.com

Piazza della Repubblica 48 - 00185, Roma (IT)

ineorestaurant.com

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

^v
I^vNEO

RISTORANTE

BENVENUTI DA

^v^v
INEO

John R. Smith

IN GIRO
PER IL MONDO

È UN MENÙ PER CHI AMA VIAGGIARE E SCOPRIRE SAPORI NUOVI.
HO ABBINATO MATERIE PRIME STAGIONALI E SOSTENIBILI
CON SALSE E RICETTE DI CULTURE E PAESI DIVERSI. MI PIACE
DARE VITA ALLA COMBINAZIONE DI SAPORI CHE CONVIVONO
INSIEME, AMO IL PICCANTE COME PERCEZIONE SENSORIALE
PER STIMOLARE CALORE; MI PIACE CREARE COLORE, CONSISTENZE
E GUSTI NON CONVENZIONALI.

HEROS DE AGOSTINIS

BENVENUTO "UN RICORDO DELL'INFANZIA"

UN "NEGRONI AL MARE"

MACCHERONCINI AL FERRETTO COTTI IN UN FONDO DI MADEIRA,
RAGOUT ERITREO E SPUMA PARMIGIANO 24 MESI

PICANHA DI AGNELLO AL CURRY DI KERELA
E ASPARAGI DI STAGIONE

FRAGOLE, RABARBARO, VANIGLIA E CARDAMOMO

AL MENU DEGUSTAZIONE È POSSIBILE ABBINARE
IL NOSTRO CARRELLO DEI FORMAGGI
EUR 35

EUR 150
DEGUSTAZIONE VINI QUATTRO CALICI
EUR 60

BENVENUTO "UN RICORDO DELL'INFANZIA"

PANZANELLA DI TONNO

ANIMELLA DI VITELLO COTTA IN LIMONE D'AMALFI SULLA BRACE,
CARCIOFINO E VINAIGRETTE ALLO SHISO

RAVIOLINI DI MUHAMMARA E FRUTTI DI MARE
CON BAHARAT DELLO CHEF

TRIGLIA IN CROSTA DI PANE, SALSA DATTERINI GIALLI E HARISSA

FILETTO DI VITELLO AI TRE PEPI, SPUGNOLE,
FINOCCHIO E VINAIGRETTE ALL'ANETO

GRANITA DI FIORI DI SAMBUCO, PEPE DI JAVA E CHAMPAGNE

ANANAS, COCCO E RUM

AL MENU DEGUSTAZIONE È POSSIBILE ABBINARE
IL NOSTRO CARRELLO DEI FORMAGGI
EUR 35

EUR 170
DEGUSTAZIONE VINI SEI CALICI
EUR 85

ANTIPASTI

CRUDITÉS DI VERDURE DI STAGIONE ED AJI AMARILLO

EUR 41

ANIMELLA DI VITELLO COTTA ALLA BRACE DI LIMONE DI AMALFI,
CARCIOFI E VINAIGRETTE ALLO SHISO

EUR 45

CRUDO DI GAMBERI ROSSI, FRUTTO DELLA PASSIONE ED OLIO AL
PEPERONCINO DI SOVERATO

EUR 46

UN "NEGRONI AL MARE"

EUR 43

PRIMI

MACCHERONCINI AL FERRETTO COTTI IN UN FONDO DI MADEIRA,
SPEZZATINO ERITREO E SPUMA PARMIGIANO 24 MESI

EUR 49

"OMAGGIO AL MAESTRO" SPAGHETTI CACIO E PEPE CON CRUDO
DI GAMBERETTI AL LIME

EUR 53

RAVIOLINI DI MUHAMMARA E FRUTTI DI MARE CON BAHARAT
DELLO CHEF

EUR 53

UN RISOTTO TRA LE MALGHE, CETRIOLI FERMENTATI,
CROCCANTE DI SPECK E TRIGONELLA

EUR 50

SECONDI

ASTICE, CAROTE, SPINACINO E CAVOLO FERMENTATO

EUR 65

MERLUZZO "CARBONARO" LIME E CURRY,
SALSA LEGGERA DI BASILICO E FIORI DI ZUCCA

EUR 65

FILETTO DI VITELLO AI TRE PEPI, FUNGHI SPUGNOLE,
FINOCCHIO E VINAIGRETTE ALL'ANETO

EUR 59

ANATRA MIERAL, ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO,
SALSA AL PEPE CUBEBE E FRAGOLINE DI BOSCO

EUR 63

DESSERT

SELEZIONE DI FORMAGGI DAL CARRELLO
DA PRODUTTORI LOCALI E NAZIONALI

EUR 35

FRAGOLE, RABARBARO, VANIGLIA E CARDAMOMO

EUR 29

ANANAS, COCCO E RUM

EUR 29

CREMA DI MANDORLA, ALBICOCCA FERMENTATA
E GRANO SARACENO

EUR 29

NEL NOSTRO MENÙ ALLA CARTA CI SONO DEI PIATTI SELEZIONATI VEGETARIANI E SENZA ALLERGENI.
FATEVI GUIDARE DAL NOSTRO STAFF PER UN'ESPERIENZA COMPLETAMENTE VERDE.

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


CONTIENE CARNE
DI MAIALE


VEGETARIANO


VEGANO


PICCANTE


LOCALE


SENZA GLUTINE


SENZA LATTOSIO

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.
CI IMPEGNIAMO AD ACQUISTARE IL NOSTRO PESCE DA FORNITORI CHE ADOTTANO PRATICHE SOSTENIBILI.
CI IMPEGNIAMO AD ACQUISTARE IL NOSTRO CAFFÈ E TÈ DA FORNITORI CHE ADOTTANO PRATICHE SOSTENIBILI.
LE SUGGERIAMO DI COMUNICARE AL NOSTRO PERSONALE LE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE
ALIMENTARI IN MODO DA POTERLA CONSIGLIARE AL MEGLIO NELLA SUA SCELTA.

ALLERGENI PRESENTI NEL NOSTRO MENÙ

UN RICORDO DELL'INFANZIA 🐠
1.3.5.7.8.9.11.

CRUDO DI GAMBERI ROSSI, FRUTTO DELLA PASSIONE ED OLIO AL PEPERONCINO DI SOVERATO 🌶️
1.2.3.5.6.7.8.12.14.

ANIMELLA DI VITELLO COTTA IN LIMONE D'AMALFI SULLA BRACE, CARCIOFINO E VINAIGRETTE ALLO SHISO 🐘🌿
7.9.11.12.

RAVIOLINI DI MUHAMMARA E FRUTTI DI MARE CON BAHARAT DELLO CHEF
1.3.5.7.8.9.

TRIGLIA IN CROSTA DI PANE, SALSA AI DATTERINI GIALLI E HARISSA
1.2.3.6.7.12.

PICANHA DI AGNELLO AL CURRY DI KERELA E ASPARAGI DI STAGIONE
5.7.8.9.12.

GRANITA DI FIORI DI SAMBUCO, PEPE DI JAVA E CHAMPAGNE 🌿🍷
7.8.

FRAGOLE, RABARBARO, VANIGLIA E CARDAMOMO 🌿
1.3.7.

CRUDITÉS DI VERDURE DI STAGIONE ED AJI AMARILLO

CAPELANTE, PISELLI, FAGIOLINI, VINAIGRETTE ALLA RADICE DI LAOS 🌿
7.8.9.

PANZANELLA DI TONNO 🌿
5.7.8.9.10.12.13.14.

RISOTTO ALLO ZENZERO, CRUDO DI SCAMPI E VERDURE IN PINZIMONIO 🌿
2.7.12.

MACCHERONCINI AL FERRETTO COTTI IN UN FONDO DI MADEIRA, RAGOUT ERITREO E SPUMA PARMIGIANO 24 MESI
1.3.7.9.12.

"OMAGGIO AL MAESTRO" SPAGHETTI CACIO E PEPE CON CRUDO DI GAMBERETTI AL LIME 🌶️🐠
1.2.4.8.12.13.14.

ASTICE, CAROTE E CAVOLO FERMENTATO
1.2.3.4.6.7.12.14.

MERLUZZO "CARBONARO" LIME E CURRY, SALSA LEGGERA DI BASILICO E FIORI DI ZUCCA
2.4.6.7.8.9.12.14.

FILETTO DI VITELLO AI TRE PEPI, FUNGHI SPUGNOLE, FINOCCHIO E VINAIGRETTE ALL'ANETO
6.7.8.9.11.12.

ANATRA MIERAL, ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO, SALSA AL PEPE CUBEBE E FRAGOLINE DI BOSCO
7.8.9.12.

SELEZIONE DI FORMAGGI DAL CARRELLO DA PRODUTTORI LOCALI E NAZIONALI
1.3.5.7.8.10.

FRAGOLE, RABARBARO, VANIGLIA E CARDAMOMO 🌿
1.7.8.

ANANAS, COCCO E RUM 🌿🍷
7.8.

CREMA DI MANDORLA, ALBICOCCA FERMENTATA E GRANO SARACENO 🌿🌿🍷
8.

UN "NEGRONI AL MARE" 🌿
2.4.7.8.9.12.

UN RISOTTO TRA LE MALGHE, CETRIOLI SOTT'ACETO, CROCCANTE DI SPEK E TRIGONELLA 🐘🌿
7.8.11.12.



INEO Restaurant

+39 06 489 381

ineo.palazzonaiadi@anantara-hotels.com

Piazza della Repubblica 48 - 00185, Roma (IT)

ineorestaurant.com

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