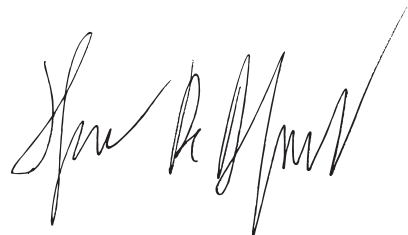


^v
I^vNEO

RISTORANTE

BENVENUTI DA

INEO

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Luca De Michelis". The signature is fluid and cursive, with a long, sweeping underline that extends to the right.

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

PICCOLO MENÙ DEGUSTAZIONE

BENVENUTO "UN RICORDO DELL'INFANZIA"

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

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

PICANHA DI AGNELLO AL CURRY DI KERELA,
COMPOSTA DI FICHI AL PORTO ROSSO E BIETA ALLA SOIA

FRAGOLE, LITCHI E ROSA

EUR 150

DEGUSTAZIONE VINI QUATTRO CALICI

EUR 60

SELEZIONE DI FORMAGGI
DA PRODUTTORI LOCALI E NAZIONALI

EUR 35

MENÙ DEGUSTAZIONE

BENVENUTO "UN RICORDO DELL'INFANZIA"

UN "NEGRONI AL MARE"

ANIMELLA DI VITELLO IN LIMONE D'AMALFI,
CARCIOFI E SHISO VERDE

RAVIOLINI DI MUHAMMARA E FRUTTI DI MARE
CON BAHARAT DELLO CHEF

TRIGLIA IN CROSTA DI PANE,
SALSA DATTERINI GIALLI E HARISSA

FILETTO DI VITELLO AL PEPE DI JAVA,
FUNGHI SELVATICI E FINOCCHIELLA

GRANITA DI MENTUCCIA ROMANA
CON PESCHE E CHAMPAGNE

ANANAS, COCCO E RUM

EUR 170

DEGUSTAZIONE VINI SEI CALICI

EUR 85

SELEZIONE DI FORMAGGI
DA PRODUTTORI LOCALI E NAZIONALI

EUR 35

ANTIPASTI

CRUDITÉS DI VERDURE DI STAGIONE ED AJI AMARILLO

EUR 41

ANIMELLA DI VITELLO IN LIMONE D'AMALFI,
CARCIOFI E SHISO VERDE

EUR 43

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

EUR 46

PANZANELLA DI TONNO

EUR 45

PRIMI

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

EUR 49

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

EUR 53

RAVIOLINI DI MUHAMMARA E FRUTTI DI MARE
CON BAHARAT DELLO CHEF

EUR 53

RISOTTO AL PEPERONE GIALLO, SCAMPI E LIME NERO

EUR 50

SECONDI

ASTICE, CAROTE, SPINACINO E CAVOLO FERMENTATO

EUR 65

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

EUR 65

FILETTO DI VITELLO AL PEPE DI JAVA,
FUNGHI SELVATICI E FINOCCHIELLA

EUR 59

ANATRA MIERAL, FINFERLI, DATTERINI ROSSI CONFIT,
PRUGNE E LATTUGA DI MARE

EUR 63

DESSERT

SELEZIONE DI FORMAGGI DAL CARRELLO
DA PRODUTTORI LOCALI E NAZIONALI

EUR 35

FRAGOLE, LITCHI E ROSA

EUR 29

ANANAS, COCCO E RUM

EUR 29

LIMONE, BASILICO E CASSIS

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 IN LIMONE D'AMALFI, CARCIOFI E SHISO VERDE 🍷 ☒
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, COMPOSTA DI FICHI AL PORTO ROSSO E BIETA ALLA SOIA
1.5.6.7.8.9.12.

GRANITA DI MENTUCCIA ROMANA CON PESCHE E CHAMPAGNE 🍷 ☒ ☒
12.

FRAGOLE, LITCHI E ROSA 🍷
1.5.7.8.

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 IN FONDO DI MADEIRA, RAGOUT ERITREO E PARMIGIANO 24 MESI
1.3.7.9.12.

"OMAGGIO AL MAESTRO" SPAGHETTI CACIO E PEPE CON CRUDO DI GAMBERI GOBBETTI 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, BASILICO E FIORI DI ZUCCA
2.4.6.7.8.9.12.14.

FILETTO DI VITELLO AL PEPE DI JAVA, FUNGHI SELVATICI E FINOCCHIELLA
6.7.8.9.11.12.

ANATRA MIERAL, FINFERLI, DATTERINI ROSSI CONFIT, PRUGNE E LATTUGA DI MARE
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.

LIMONE, BASILICO E CASSIS 🍷 ☒
5.7.8.

UN "NEGRONI AL MARE" ☒
2.4.7.8.9.12.

RISOTTO AL PEPERONE GIALLO, SCAMPI E LIME NERO ☒
2.4.7.8.12.



INEO Restaurant

+39 06 489 381

ineo.palazzonaiadi@anantara-hotels.com

Piazza della Repubblica 48 - 00185, Roma (IT)

ineorestaurant.com

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