



UN RICORDO DELL'INFANZIA

La Pasqua, per me, non è soltanto una ricorrenza: è memoria. È l'Abruzzo delle tavolate interminabili, della brace accesa in campagna, degli gnocchi fatti a mano e dell'agnello condiviso. È il profumo delle mammoie romane e il silenzio sospeso della mattina di festa. Ma è anche l'Eritrea di mia nonna: i suoi peperoncini, le sue spezie, i piatti portati con orgoglio su una tavola dove culture diverse non si separavano, ma si abbracciavano. È da lì che nasce questo menù. Dalla mia famiglia, dalle mie radici, dalla convivialità vissuta attorno a un tavolo. È una Pasqua di confine, meticcias, proprio come la mia cucina: Abruzzo e Africa, tradizione e viaggio, memoria e presente.

Benvenuti alla nostra Pasqua, da tutto il team di Ineo.

MENÙ DEGUSTAZIONE

BENVENUTO "UN RICORDO DELL'INFANZIA"

CAPELANTE, MAMMOIE ROMANE E VINAIGRETTE
AI PEPERONCINI ESOTICI

SCALOPPA DI FEGATO D'ANATRA AL BERBERE, CIPOLLA
BIANCA FONDENTE, BRODO DI CORATELLA

GNOCCHI DI PATATE DEL FUCINO, CREMA DI SHIRO
ERITREO, AGLIO ORSINO ED ERBE SELVATICHE

COSTOLETTE D'AGNELLO MARINATE ALL'HARISSA,
ASPARIGI VERDI E SALSA CHERMOULA

GRANO, RICOTTA DI PECORA E AGRUMI

PETIT FOURS

COLOMBA PASQUALE



A CHILDHOOD MEMORY

Easter, for me, is not only a festive occasion but a cherished memory.
It's Abruzzo, with the never-ending long tables, the glowing barbecues
in the countryside, the home-made gnocchi and the shared lamb.

It's the fragrance of Roman artichokes and the suspended silence on Easter morning. But it's also the Eritrea of my grandmother: her chili peppers, her spices, dishes brought proudly to the table where the different cultures were not separate but instead all-embracing. And so, from that, derives this menu. It's about my family, my roots, the feeling of joy sitting around the table. It's an Easter crossed borders, just like my cuisine. Abruzzo and Africa, tradition and travel, memories and the present.

Welcome to our Easter, from all the team at Ineo.

TASTING MENU

WELCOME "A CHILDHOOD MEMORY"

SCALLOPS, ROMAN ARTICHOKE AND VINAIGRETTE
WITH EXOTIC CHILI PEPPERS

ESCALOPE OF DUCK LIVER WITH BERBERE,
MELTED WHITE ONION AND CORATELLA BROTH

GNOCCHI MADE FROM FUCINO POTATOES,
CREAM OF ERITREAN SHIRO, WILD GARLIC AND HERBS

LAMB CUTLETS MARINATED IN HARISSA,
GREEN ASPARAGUS SHOOTS AND CHERMOULA SAUCE

COOKED WHEAT GRAINS, RICOTTA FROM SHEEP'S MILK
AND CITRUS FRUIT

PETIT FOURS

ITALIAN EASTER CAKE - COLOMBA