

INEO

RISTORANTE



BENVENUTI DA

INEO

*John De Groot*

IN GIRO  
PER IL MONDO

È UN MENU PENSATO PER CHI AMA VIAGGIARE,  
PER CHI DESIDERA LASCIARSI GUIDARE ATTRAVERSO  
SAPORI NUOVI E STORIE LONTANE.  
UN PERCORSO IN CUI MATERIE PRIME STAGIONALI E SOSTENIBILI  
INCONTRANO SALSE E TECNICHE DI CULTURE E PAESI DIVERSE,  
INTRECCIANDOSI CON LE MIE RADICI PIÙ PROFONDE: L'INTENSITÀ  
SPEZIATA DELLA TRADIZIONE ERITREA E L'ESSENZIALITÀ  
AUTENTICA DI QUELLA ABRUZZESE.  
MI PIACE CREARE ARMONIE INASPETTATE,  
DOVE SAPORI CONDIVIDONO E DIALOGANO TRA LORO.  
IL PICCANTE DIVENTA UNA PERCEZIONE,  
UN CALORE CHE ATTRAVERSA IL PALATO E RISVEGLIA I SENSI.  
CERCO IL COLORE, LA MATERIA, LA CONSISTENZA.  
CERCO CONTRASTI, EQUILIBRIO, EMOZIONE.  
UNA CUCINA LIBERA, PERSONALE, SENZA CONFINI

**HEROS DE AGOSTINIS**

# PICCOLO MENÙ DEGUSTAZIONE

BENVENUTO

“IL MIO RICORDO D’INFANZIA ALL’ESQUILINO”

CRUDO DI GAMBERI ROSSI DI SICILIA, ASPARAGI BIANCHI,  
CEVICHE AL BASILICO E KARKADE

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

"ANATRA MIERAL, SPUGNOLE FARCITE ALL’AWAZE,  
NESPOLE E CARDAMOMO VERDE

KIWI, YOGURT GRECO  
E FIORI DI SAMBUCO

EUR 155

DEGUSTAZIONE VINI QUATTRO CALICI

EUR 65

SELEZIONE DI FORMAGGI

DA PRODUTTORI LOCALI E NAZIONALI

EUR 32

# MENÙ DEGUSTAZIONE

BENVENUTO

“IL MIO RICORDO D’INFANZIA ALL’ESQUILINO”

VERDURE PRIMAVERILI, CROSTACEI, MOLLUSCHI  
AJI AMARILLO E CORIANDOLO

ANIMELLA DI VITELLO, RAVANELLI, PISELLI,  
KIWI, PEPERONCINO VERDE

RAVIOLINI DI MUHAMMARA E FRUTTI DI MARE  
CON BAHARAT DELLO CHEF

DENTICE D’AMO, CREMA DI CECI E SALSA BASQUAISE

COSTOLETTE D’AGNELLO MARINATE ALL’HARISSA,  
ASPARAGI VERDI E SALSA CHERMOULA

GRANITA DI SEDANO, GELATO ALLO YOGURT  
E LIMONE NERO

RABBARO, FRAGOLE E PEPE DI JAVA

EUR 175

DEGUSTAZIONE VINI SEI CALICI

EUR 90

SELEZIONE DI FORMAGGI

DA PRODUTTORI LOCALI E NAZIONALI

EUR 32

## ANTIPASTI

VERDURE PRIMAVERILI, CROSTACEI, MOLLUSCHI,  
AJI AMARILLO E CORIANDOLO

EUR 45

CAPESANTE, CARCIOFI ROMANI  
E VINAIGRETTE DI PEPERONCINI ESOTICI

EUR 45

ANIMELLA DI VITELLO, RAVANELLI, PISELLI,  
KIWI, PEPERONCINO VERDE

EUR 45

BOUQUET DI ASPARAGI E PORRI,  
SALSA AL CURRY VERDE E GERMOGLI DI STAGIONE

EUR 45

## PRIMI

SPAGHETTI "OLIO E BERBERE"  
GAMBERI GOBETTI E CAVIALE ASETRA

EUR 55

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

EUR 52

RAVIOLINI DI MUHAMMARA E FRUTTI DI MARE  
CON BAHARAT DELLO CHEF

EUR 55

RISOTTO, CHUTNEY DI CAROTE, LIMONE NERO E SEPIA

EUR 55

## SECONDI

TRIGLIA NOSTRANA, GIARDINIERA DI VERDURE,  
SALSA AL CURRY ROSSO E ANANAS

EUR 63

SPIGOLA D'AMO, PIL PIL AL LEMON GRAS,  
PISELLI FRESCHI VINAIGRETTE ALLA CURCUMA

EUR 65

FILETTO DI VITELLO MARINATO ALLA SALSA BBQ CINESE,  
CARDONCELLI, PAK-CHOI E SHISO VERDE

EUR 65

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

EUR 68

## DESSERT

SELEZIONE DI FORMAGGI DAL CARRELLO  
DA PRODUTTORI LOCALI E NAZIONALI

EUR 32

KIWI, YOGURT GRECO E FIORI DI SAMBUCO

EUR 30

RABARBARO, FRAGOLE E PEPE DI JAVA

EUR 30

CIOCCOLATO FONDENTE, PEPERONCINO HABANERO  
E GELATO ALLA BANANA

EUR 35

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



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

CRUDO DI GAMBERI ROSSI DI SICILIA, ASPARAGI BIANCHI, CEVICHE AL BASILICO E KARKADE 🌿 🍷

1.2.6.7.8.9.

GNOCCHETTI DI PATATE DEL FUCINO, CREMA DI SHIRO ERITREO, AGLIO ORSINO ED ERBE SELVATICHE 🌿 🍷

1.3.7.8.9.11.

ANATRA MIERAL SPUGNOLE FARCITE ALL'AWAZE, NESPOLE E CARDAMOMO VERDE 🌿 🍷

1.3.6.7.8.10.11.

KIWI, YOGURT GRECO E FIORI DI SAMBUCO 🌿 🍷 ☹

3.7.8.

SELEZIONE DI FORMAGGI DAL CARRELLO DA PRODUTTORI LOCALI E NAZIONALI 🍷

1.3.7.8.9.10.

VERDURE PRIMAVERILI, CROSTACEI, MOLLUSCHI, AJI AMARILLO E CORIANDOLO 🌿 🍷

1.2.7.8.9.14.

ANIMELLA DI VITELLO, RAVANELLI, PISELLI, KIWI, PEPERONCINO VERDE 🌿 ☹

1.7.8.

RAVIOLINI DI MUHAMMARA E FRUTTI DI MARE CON BAHARAT DELLO CHEF 🌿

1.2.3.4.7.8.9.14.

DENTICE D'AMO, CREMA DI CECI E SALSA BASQUAISE 🌿 🍷

1.5.7.8.9.11.

COSTOLETTE D'AGNELLO MARINATE ALL'HARISSA, ASPARAGI VERDI E SALSA CHERMOULA 🌿 ☹

6.7.8.9.10.11.

GRANITA DI SEDANO, GELATO ALLO YOGURT E LIMONE NERO 🌿

1.3.7.8.9.

RABBARO, FRAGOLE E PEPE DI JAVA 🌿

1.3.7.8.9.

CAPELANTE, CARCIOFI ROMANI E VINAIGRETTE DI PEPERONCINI ESOTICI 🌿

1.3.7.8.9.10.11.14.

BOUQUET DI ASPARAGI E PORRI, SALSA AL CURRY VERDE E GERMOGLI DI STAGIONE 🌿 🍷

1.3.6.7.8.9.10.

SPAGHETTI "OLIO E BERBERE" GAMBERI GOBETTI E CAVIALE ASETRA 🌿

1.2.3.6.7.8.10.

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

1.3.7.8.9.

RISOTTO, CHUTNEY DI CAROTE, LIMONE NERO E SEPIA

1.3.6.7.8.14.

TRIGLIA NOSTRANA, GIARDINIERA DI VERDURE, SALSA AL CURRY ROSSO E ANANAS 🌿 🍷

1.3.5.6.7.8.9.11.14.

SPIGOLA D'AMO, PIL PIL AL LEMON GRAS, PISELLI FRESCHI VINAIGRETTE ALLA CURCUMA

1.5.6.7.8.9.10.11.

FILETTO DI VITELLO MARINATO ALLA SALSA BBQ CINESE, CARDONCELLI, PAK-CHOI E SHISO VERDE 🌿 ☹

3.5.7.8.

CIOCCOLATO FONDENTE, PEPERONCINO HABANERO E GELATO ALLA BANANA

1.3.5.7.8.

# INEO

INEO Restaurant

+39 06 489 381

[ineo.palazzonaiadi@anantara-hotels.com](mailto:ineo.palazzonaiadi@anantara-hotels.com)

Piazza della Repubblica 48 - 00185, Roma (IT)

[ineorestaurant.com](http://ineorestaurant.com)

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