

<sup>v</sup>  
I <sup>v</sup>  
N E O

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 I SAPORI 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

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

FILETTO DI MANZO AL BARBEQUE , SAMBAL BAJAK INDONESIANA  
E PESCHE AL VINO BIANCO

GRANITA DI FIORI DI SAMBUCO,  
FRAGOLINE E CHAMPAGNE

ANANAS, LABNEH E CANNELLA

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, AJI AMARILLO E OLIO AL CORIANDOLO

SCAMPO SCOTTATO, CAROTE CHORIZO E KALAMANSI

RAVIOLINI DI MUHAMMARA E FRUTTI DI MARE  
CON BAHARAT DELLO CHEF

SAN PIETRO IN MANTELLO DI ZUCCHINE,  
INSALATA THAI, MANGO E CURRY

COSTOLETTE D'AGNELLO MARINATE ALL'HARISSA,  
BABA GANOUSH E SALSA CHERMOULA

GRANITA DI FIORI DI SAMBUCO,  
FRAGOLINE E CHAMPAGNE

CREMA DI CAFFE ETIOPE,  
CIOCCOLATO FONDENTE E CILIEGE

EUR 180

DEGUSTAZIONE VINI SEI CALICI

EUR 90

SELEZIONE DI FORMAGGI  
DA PRODUTTORI LOCALI E NAZIONALI

EUR 32

## ANTIPASTI

VERDURE PRIMAVERILI, AJI AMARILLO  
E OLIO AL CORIANDOLO

EUR 45

TONNO BLU, SALMOREJO AL CHIPOTLE  
E VINAIGRETTE JALAPENO E CETRIOLI

EUR 45

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

EUR 45

BOUQUET DI ASPARAGI E PORRI, OSTRICHE,  
SALSA AL CURRY VERDE

EUR 45

## PRIMI

SPAGHETTO CACIO E PEPE,  
SHIRO ERITREO E MOSCARDINI

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 ZENZERO E KAFIR LIME,  
SCAMPI E VERDURE IN PINZIMONIO

EUR 55

## SECONDI

TRIGLIA NOSTRANA IN CROSTA DI PANE,  
VERDURE E SALSA TOM YUM

EUR 63

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

EUR 65

FILETTO DI VITELLO ALLA PAPRIKA, CREMA DI PEPERONI,  
FUNGHI CARDONCELLI, BIETA CINESE

EUR 65

QUAGLIA "MIERAL" AL TERIYAKI BROCCOLETTO DEL FUCINO E  
PRUGNE ARROSTO

EUR 68

## DESSERT

SELEZIONE DI FORMAGGI DAL CARRELLO  
DA PRODUTTORI LOCALI E NAZIONALI

EUR 32

ANANAS, LABNEH E CANNELLA

EUR 30

RABBARO, FRAGOLE E PEPE DI JAVA

EUR 30

CREMA DI CAFFE ETIOPE,  
CIOCCOLATO FONDENTE E CILIEGE

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. SELEZIONIAMO IL NOSTRO PESCE DA AZIENDE CHE ADOTTANO PRATICHE SOSTENIBILI. SELEZIONIAMO IL NOSTRO CAFFÈ E TÈ DA PRODUTTORI 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

BENVENUTO "IL MIO RICORDO D'INFANZIA ALL'ESQUILINO" 🌿  
1.2.6.7.8.9.

CRUDO DI GAMBERI ROSSI DI SICILIA, ASPARAGI BIANCHI, CEVICHE AL BASILICO E KARKADE ☞  
1.2.6.7.8.9.

VERDURE PRIMAVERILI, AJI AMARILLO E OLIO AL CORIANDOLO 🌿 🌿 🌿 ☞ ☞  
1.2.7.8.9.14.

TONNO BLU, SALMOREJO AL CHIPOTLE E VINAIGRETTE JALAPENO E CETRIOLI 🌿  
1.3.5.6.7.8.9.11.

ANIMELLA DI VITELLO, RAVANELLI, PISELLI, KIWI, PEPERONCINO VERDE 🌿 ☞ ☞  
1.3.5.6.7.8.9.11.

BOUQUET DI ASPARAGI E PORRI, OSTRICHE, SALSAL AL CURRY VERDE 🌿  
1.3.6.7.8.9.10.

SCAMPO SCOTTATO, CAROTE CHORIZO E KALAMANSI 🌿  
1.2.5.7.8.9.11.

MACCHERONCINI AL FERRETTO IN FONDO DI MADEIRA, RAGOUT ERITREO E PARMIGIANO 24 MESI 🌿 ☞  
1.3.7.9.11.

RISOTTO ZENZERO E KAFIR LIME, SCAMPI E VERDURE IN PINZIMONIO ☞  
1.2.3.6.7.8.9.

SPAGHETTO CACIO E PEPE, SHIRO ERITREO E MOSCARDINI 🌿  
1.2.3.7.8.9.11.

RAVIOLINI DI MUHAMMARA E FRUTTI DI MARE CON BAHARAT DELLO CHEF 🌿  
2.3.4.5.7.8.9.

FILETTO DI MANZO AL BARBEQUE , SAMBAL BAJAK INDONESIANA E PESCHE AL VINO BIANCO 🌿  
1.3.5.6.7.8.9.10.11.

COSTOLETTE D'AGNELLO MARINATE ALL'HARISSA, BABA GANOUSH E SALSAL CHERMOULA 🌿  
6.7.8.9.

SAN PIETRO IN MANTELLO DI ZUCCHINE, INSALATA THAI, MANGO E CURRY 🌿 ☞  
1.3.4.5.6.7.8.9.11.

TRIGLIA NOSTRANA IN CROSTA DI PANE, VERDURE E SALSAL TOM YUM 🌿 ☞  
1.3.4.6.7.8.9.11.14.

SPIGOLA D'AMO, PIL PIL AL LEMON GRAS, PISELLI FRESCHI VINAIGRETTE ALLA CURCUMA ☞ ☞  
1.3.4.7.8.9.10.11.

FILETTO DI VITELLO ALLA PAPRIKA, CREMA DI PEPERONI, FUNGHI CARDONCELLI, BIETA CINESE  
5.6.7.8.9.11.

QUAGLIA "MIERAL" AL TERIYAKI BROCCOLETTO DEL FUCINO E PRUGNE ARROSTO  
1.5.7.8.

SELEZIONE DI FORMAGGI DAL CARRELLO DA PRODUTTORI LOCALI E NAZIONALI ☞  
1.3.7.9.10.

GRANITA DI FIORI DI SAMBUCO, FRAGOLINE E CHAMPAGNE  
1.3.5.7.8.

ANANAS, LABNEH E CANNELLA  
1.3.7.8.11.

RABBARBARO, FRAGOLE E PEPE DI JAVA 🌿  
1.3.5.7.8.

CREMA DI CAFFE ETIOPE, CIOCCOLATO FONDENTE E CILIEGE  
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](#)