INÈO

RISTORANTE

BENVENUTI DA

INÈO

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”

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI SICILIA, RAPE DI STAGIONE,
FICHI D’INDIA, HABANERO E CAVIALE ASETRA

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

FILETTO DI MANZO AL BARBEQUE,
PRUGNE AL PORTO ROSSO E SAMBAL BAJAK INDONESIANO

GRANITA DI BERGAMOTTO,
CREMOSO DI FINOCCHIO E CHAMPAGNE

ANANAS, LABNEH, CANNELLA E SESAMO

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"

ZUCCA, RADICCHIO E FUNGHI SELVATICI,
AJI ROCOTO E POMPELMO ROSA

SCAMPO MI CUIT, CAROTA, BACON AFFUMICATO E KALAMANSI

RAVIOLINI DI MUHAMMARA E FRUTTI DI MARE
CON BAHARAT DELLO CHEF

ROMBO IN MANTELLO DI CAVOLO VERZA,
INSALATA THAI E SHIRO ERITREO

SELLA DI CAPRIOLO, SEDANO RAPA,
NOCCIOLE DELLA TUSCIA E PURPLE CURRY

GRANITA DI BERGAMOTTO,
CREMOSO DI FINOCCHIO E CHAMPAGNE

MELOGRANO, CIOCCOLATO BIANCO E KARKADÈ

EUR 180

DEGUSTAZIONE VINI SEI CALICI

EUR 90

SELEZIONE DI FORMAGGI

DA PRODUTTORI LOCALI E NAZIONALI

EUR 32

ANTIPASTI

ZUCCA, RADICCHIO E FUNGHI SELVATICI,
AJI ROCOTO E POMPELMO ROSA

EUR 45

ANIMELLA DI VITELLO AL ROCOTO, PERA NASHI,
SEDANO RAPA, SHISO VERDE E IBISCO

EUR 45

TONNO BLU, BARBABIETOLA AFFUMICATA AL CHIPOTLE,
SALSA COCCO E JALAPENO

EUR 45

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

EUR 45

PRIMI

SPAGHETTO "CHONGQING", POLLO CROCCANTE,
CICORIA ROMANA, PEPE DI SICHUAN E SESAMO

EUR 55

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

EUR 52

FAGOTTINI RIPIENI DI INTINGOLO
ALLA VACCINARA E SAMBUSA

EUR 55

RISOTTO ZUCCA AFFUMICATA,
BLACK LIME, SCAMPI E ZENZERO

EUR 55

SECONDI

TRIGLIA NOSTRANA IN CROSTA DI PANE,
CAVOLFIORE E SALSA “TOM YUM”

EUR 63

ROMBO IN MANTELLO DI CAVOLO VERZA,
INSALATA THAI E SHIRO ERITREO

EUR 65

SELLA D’AGNELLO ALL’HARISSA, CREMA DI CARCIOFO,
FREGOLA SPEZIATA E SALSA CHERMOULA

EUR 65

PICCIONE ARROSTO, PURE DI MELA E NOCI,
SALSA DI KERALA E CARDONCELLI

EUR 68

DESSERT

SELEZIONE DI FORMAGGI DAL CARRELLO
PRODUTTORI LOCALI E NAZIONALI

EUR 32

ANANAS, LABNEH, CANNELLA E SESAMO

EUR 30

MELOGRANO, CIOCCOLATO BIANCO E KARKADÈ

EUR 30

"LA MERENDA ALL'ESQUILINO"
LATTE E BISCOTTI

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

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.

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

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI SICILIA, RAPE DI STAGIONE, FICHI D'INDIA, HABANERO E CAVIALE ASETRA ⊗ ⎚
2.4.9.

ZUCCA, RADICCHIO E FUNGHI SELVATICI, AJI ROCOTO E POMPELMO ROSA ⊗ ⎚
4.9.

TONNO BLU, BARBABIETOLA AFFUMICATA AL CHIPOTLE SALSA COCCO E JALAPENO ⎚
1.4.

SCAMPO MI CUIT, CAROTA, BACON AFFUMICATO E KALAMANSI ⎚
1.2.9.

ANIMELLA DI VITELLO AL ROCOTO, PERA NASHI, SEDANO RAPA, SHISO VERDE E IBISCO ⊗ ⎚
6.9.

SCALOPPA DI FEGATO GRASSO D'ANATRA AL BERBERE, CIPOLLA BIANCA FONDENTE E BRODO CALDO DI CORATELLA ⊗
3.7.9.

RAVIOLINI DI MUHAMMARA E FRUTTI DI MARE CON BAHARAT DELLO CHEF ⎚
1.2.3.4.8.14.

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

FAGOTTINI RIPIENI DI INTINGOLO ALLA VACCINARA E SAMBUSA ⎚
1.3.9.

FILETTO DI MANZO AL BARBEQUE, PRUGNE AL PORTO ROSSO E SAMBAL BAJAK INDONESIANO ⊗ ⎚
2.5.6.8.11.

SELLA DI CAPRIOLO, SEDANO RAPA, NOCCIOLE DELLA TUSCIA E PURPLE CURRY ⊗
7.8.

SPAGHETTO "CHONGQING", POLLO CROCCANTE, CICORIA ROMANA, PEPE DI SICHUAN E SESAMO ⎚
1.6.11.

RISOTTO ZUCCA AFFUMICATA, BLACK LIME, SCAMPI E ZENZERO ⊗
2.7.

ROMBO IN MANTELLO DI CAVOLO VERZA, INSALATA THAI E SHIRO ERITREO ⊗
4.5.7.14.

TRIGLIA NOSTRANA IN CROSTA DI PANE, CAVOLFIORE E SALSA "TOM YUM" ⎚
1.4.

SELLA D'AGNELLO ALL'HARISSA, CREMA DI CARCIOFO, FREGOLA SPEZIATA E SALSA CHERMOULA ⎚
1.

PICCIONE ARROSTO, PURE DI MELA E NOCI, SALSA DI KERALA E CARDONCELLI ⊗
7.8.9.

SELEZIONE DI FORMAGGI DAL CARRELLO PRODUTTORI LOCALI E NAZIONALI
7.

ANANAS, LABNEH, CANNELLA E SESAMO
1.7.8.11.

MELOGRANO, CIOCCOLATO BIANCO E KARKADÈ
7.

"LA MERENDA ALL'ESQUILINO" LATTE E BISCOTTI"
1.3.5.7.8.

BENVENUTO "IL MIO RICORDO D'INFANZIA ALL'ESQUILINO"
1.3.5.7.8.

GRANITA DI BERGAMOTTO, CREMOSO DI FINOCCHIO E CHAMPAGNE
.

INÈO

INEO Restaurant
+39 06 489 381
ineo.palazzonaiadi@anantara-hotels.com
Piazza della Repubblica 48 – 00185, Roma (IT)

ineorestaurant.com
ineorestaurant INEO restaurant