

INEO

RISTORANTE

BENVENUTI DA

INEO

John De Groot

IN GIRO PER IL MONDO

IN GIRO PER IL MONDO È UN MENÙ PER CHI AMA VIAGGIARE
E SCOPRIRE SAPORI INSOLITI. HO ABBINATO INGREDIENTI,
SALSE E RICETTE DI CULTURE E PAESI DIVERSI, DANDO VITA
A COMBINAZIONI DI SAPORI CHE CONVIVONO INSIEME,
CREANDO COLORI, TESTURE E GUSTI NON CONVENZIONALI.

HEROS DE AGOSTINIS

IN GIRO PER IL MONDO

BENVENUTO DELLO CHEF

IL MIO RICORDO DELL'ESQUILINO

CAPELANTE MI-CUIT, CAROTE, CALAMANSI E CURCUMA

○

CRUDO DI GAMBERI ROSSI,
LECHE DE TIGRE AL MANGO E BASILICO E OLIO AL ROCOTO

MACCHERONCINO AL FERRETTO COTTI IN UN FONDO DI MADEIRA,
SPEZZATINO ERITREO E SPUMA DI PARMIGIANO 24 MESI

RICCIOLA D'AMO ALLA BRACE, ZUCCHINE CON I SUOI FIORI
E SALSA AL CURRY VERDE

○

FILETTO DI FASSONA COTTO IN ALGA KOMBU, FUNGHI SELVATICI,
SALSA DI CILIEGIE E POMODORO SAN MARZANO

CARRELLO DEI FORMAGGI

○

MORE, GIN LEMON E GELATO ALLA MELISSA

4 PORTATE A SCELTA

EUR 140

CON ABBINAMENTO VINI

EUR 200

7 PORTATE

EUR 165

CON ABBINAMENTO VINI

EUR 255

ROMA E DINTORNI

È UN MENÙ CHE RAPPRESENTA IL MIO LEGAME CON LA CITTÀ
DOVE SONO NATO E CRESCIUTO. E COME OGNI ROMANO,
RACCONTA ANCHE DELLE GITE FUORI PORTA NELLE CAMPAGNE
LAZIALI O SUL LITORALE CHE GUARDA ROMA.
SAPORI DI FAMIGLIA COMPONGONO L'ALBUM DEI MIEI RICORDI.

HEROS DE AGOSTINIS

ROMA E DINTORNI

BENVENUTO DELLO CHEF

IL MIO RICORDO DELL'ESQUILINO

LA PANZANELLA MARINARA

○

CRUDO DI SCAMPI, FAGIOLI DEL PURGATORIO E COTICHE

RAVIOLI D'ARZILLA, ZUCCHINA ROMANESCA E PEPERONI DOLCI

SALTIMBOCCA DI CODA DI ROSPO, DATTERINI,
FINFERLI E CAVIALE ASETRA

○

CARRÈ D'AGNELLO ALLA BRACE, OLIVA ITRANA
E MENTUCCIA ROMANA

CARRELLO DEI FORMAGGI

○

IL DOLCE DEL PORTICO

4 PORTATE A SCELTA

EUR 140

CON ABBINAMENTO VINI

EUR 200

7 PORTATE

EUR 165

CON ABBINAMENTO VINI

EUR 255

VERDE

VERDE È UN PERCORSO INCLUSIVO, ACCESSIBILE, SOSTENIBILE.

È UN MENÙ CHE RISPETTA OGNI ESIGENZA ALIMENTARE
E CHE SORPRENDE ANCHE COLORO CHE SEMPLICEMENTE
SCELGONO DI IMMERGERSI IN UN ESPERIENZA CHE INDAGA
IL MONDO VEGETALE.

HEROS DE AGOSTINIS

VERDE

BENVENUTO DELLO CHEF

VERDURE ESTIVE, AJI AMARILLO E OLIO AL CORIANDOLO

○

ZUCCHINE ALLA SCAPECE

SPAGHETTI ALL'ACQUA DI POMODORO, PESTO D'ORTICA
E POLVERE DI CAPPERI

○

COME UN RISOTTO ALLA MILANESE

MILLEFOGLIE DI PATATA, FUNGHI MISTI,
ERBE SPONTANEE E BALSAMICO BIANCO

COMPOSIZIONE DI FRUTTA,
GRANITA ALLA PESCA E SORBETTO DI LAMPONE

4 PORTATE A SCELTA

EUR 130

CON ABBINAMENTO VINI

EUR 190

6 PORTATE

EUR 150

CON ABBINAMENTO VINI

EUR 225

MENU
À LA CARTE

ANTIPASTI

CRUDO DI GAMBERI ROSSI,
LECHE DE TIGRE AL MANGO E BASILICO E OLIO AL ROCOTO

EUR 45

LA PANZANELLA MARINARA

EUR 45

VERDURE ESTIVE, AJI AMARILLO E OLIO AL CORIANDOLO

EUR 45

PRIMI

MACCHERONCINO AL FERRETTO COTTI IN UN FONDO DI MADEIRA,
SPEZZATINO ERITREO E SPUMA DI PARMIGIANO 24 MESI

EUR 50

RAVIOLI D'ARZILLA, ZUCCHINA ROMANESCA E PEPERONI DOLCI

EUR 50

COME UN RISOTTO ALLA MILANESE

EUR 50

SECONDI

RICCIOLA D'AMO ALLA BRACE, ZUCCHINE CON I SUOI FIORI
E SALSA AL CURRY VERDE

EUR 60

FILETTO DI FASSONA COTTO IN ALGA KOMBU, FUNGHI SELVATICI,
SALSA DI CILIEGIE E POMODORO SAN MARZANO

EUR 60

CARRÉ D'AGNELLO, OLIVA ITRANA E MENTUCCIA ROMANA

EUR 60

DESSERT

CARRELLO DEI FORMAGGI

EUR 35

MORE, GIN LEMON E GELATO ALLA MELISSA

EUR 30

IL DOLCE DEL PORTICO

EUR 30

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 IMPEGNAMO AD ACQUISTARE IL NOSTRO PESCE DA FORNITORI CHE ADOTTANO PRATICHE SOSTENIBILI.
CI IMPEGNAMO 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

IL MIO RICORDO DELL'ESQUILINO
1.3.6.7.8.9.11.

CAPELANTE MI-CUIT, CAROTE, CALAMANSI E CURCUMA 
1.11.14.

CRUDO DI GAMBERI ROSSI, 
LECHE DE TIGRE AL MANGO E BASILICO E OLIO AL ROCOTO
1.2.3.8.

MACCHERONCINO AL FERRETTO COTTI IN UN FONDO DI MADEIRA, 
SPEZZATINO ERITREO E JALAPENO VERDE
1.3.7.8.12.

RICCIOLA D'AMO ALLA BRACE, ZUCCHINE CON I SUOI FIORI 
E SALSA AL CURRY VERDE
1.3.4.7.8.9.

FILETTO DI FASSONA COTTO IN ALGA KOMBU, FUNGHI SELVATICI, 
SALSA DI CILIEGIE E POMODORO SAN MARZANO
1.3.7.8.9.12.

MORE, GIN LEMON E GELATO ALLA MELISSA 
1.3.7.8.

LA PANZANELLA MARINARA 
1.4.6.8.9.

CRUDO DI SCAMPI, FAGIOLI DEL PURGATORIO E COTICHE 
  
4.9.

RAVIOLI D'ARZILLA, ZUCCHINA ROMANESCA E PEPERONI DOLCI 
4.7.9.14.

SALTIMBOCCA DI CODA DI ROSPO, DATTERINI, FINFERLI E CAVIALE ASETRA 

1.3.4.7.9.

CARRÈ D'AGNELLO ALLA BRACE, OLIVA ITRANA E MENTUCCIA ROMANA 
7.8.9.

IL DOLCE DEL PORTICO 

1.3.7.8.

CARRELLO DEI FORMAGGI 
1.3.5.7.8.

BENVENUTO DELLO CHEF 
  

VERDURE ESTIVE, AJI AMARILLO E OLIO AL CORIANDOLO 
   

ZUCCHINE ALLA SCAPECE 
  

SPAGHETTI ALL'ACQUA DI POMODORO, PESTO D'ORTICA E POLVERE DI CAPPERI 
  

COME UN RISOTTO ALLA MILANESE 
  

MILLEFOGLIE DI PATATA, FUNGHI MISTI, ERBE SPONTANEE E BALSAMICO BIANCO 
  

COMPOSIZIONE DI FRUTTA, GRANITA ALLA PESCA E SORBETTO DI LAMPONI 
  

INEO

INEO Restaurant

+39 06 489 381

ineo.palazzonaiadi@anantara-hotels.com

Piazza della Repubblica 48 - 00185, Roma (IT)

ineorestaurant.com

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