

INEO

RISTORANTE

BENVENUTI DA

INEO

John De Groot

IN GIRO PER IL MONDO

È UN MENÙ PER CHI AMA VIAGGIARE E SCOPRIRE SAPORI INSOLITI.
HO ABBINATO MATERIE PRIME STAGIONALI E SOSTENIBILI
CON SALSE E RICETTE DI CULTURE E PAESI DIVERSI.
MI PIACE DARE VITA A COMBINAZIONI DI SAPORI CHE CONVIVONO
INSIEME, AMO IL PICCANTE COME PERCEZIONE SENSORIALE
PER STIMOLARE CALORE, MI PIACE CREARE COLORE,
TESTURE E GUSTI NON CONVENZIONALI

HEROS DE AGOSTINIS

IN GIRO PER IL MONDO

TONNO, RAPE E YUZU

ASTICE BLU, CAROTE E CAVOLO FERMENTATO

TARTARE DI MANZO, TARTUFO, TAMARINDO E SESAMO

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

RICCIOLA D'AMO ALLA BRACE, CIME DI RAPA,
SALSA AL MAIS MALTATO E BERNESE

SELLA DI CAPRIOLO, MELE, NOCCIOLE DEI CIMINI
E SALSA AL CUBEBE

CREMA ALLA BANANA, CROCCANTE AGLI ARACHIDI
E SPUMA AL CAFFÈ

CON L'AGGIUNTA DEL CARRELLO DEI FORMAGGI,
VERRÀ APPLICATO UN SUPPLEMENTO DI EUR 30

4 PORTATE A SCELTA

EUR 145

CON ABBINAMENTO VINI

EUR 200

7 PORTATE

EUR 165

CON ABBINAMENTO VINI

EUR 255

ROMA E DINTORNI

È UN MENÙ CHE RAPPRESENTA LE MIE ORIGINI. IL MIO LEGAME
CON LA CITTÀ DOVE SONO NATO E CRESCIUTO COME ANCHE
LE GITE FUORI PORTA NELLE CAMPAGNE LAZIALI E LE VACANZE.
SAPORI DI FAMIGLIA E TRADIZIONI CHE COMPONGONO
L'ALBUM DEI MIEI RICORDI.

HEROS DE AGOSTINIS

ROMA E DINTORNI

CARPACCIO DI SCAMPI, COTICHE
E FAGIOLI DEL PURGATORIO

ANIMELLA DI VITELLO, TUBERI, FUNGHI SELVATICI
E ACETOSELLA

STRACCIATELLA ALLA ROMANA

GNOCCHI DI PATATE DEL FUCINO AL SUGO DI CASTRATO

SALTIMBOCCA DI RANA PESCATRICE,
CAVOLETTI E CAVIALE

QUAGLIETTA RIPIENA DI CASTAGNE,
ZUCCA E MIRTILLI NERI

UN RICORDO D'INFANZIA

CON L'AGGIUNTA DEL CARRELLO DEI FORMAGGI,
VERRÀ APPLICATO UN SUPPLEMENTO DI EUR 30

4 PORTATE A SCELTA

EUR 145

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

CEVICHE DI VERDURE INVERNALI

RAVIOLO APERTO CON FUNGHI SELVATICI
E TARTUFO UNCINATUM

COME UN RISOTTO ALLA MILANESE

ZUCCA, CAVOLFIORE, AGRUMI E CURRY

GELATINA AI FICHI D'INDIA, CIOCCOLATO SOFFIATO
E SORBETTO ALLA MORA

5 PORTATE

EUR 145

CON ABBINAMENTO VINI

EUR 200

MENU
À LA CARTE

ANTIPASTI

CRUDO DI GAMBERI ROSSI, LECHE DE TIGRE
AL FRUTTO DELLA PASSIONE E OLIO AL CORIANDOLO

ANIMELLA DI VITELLO, TUBERI, FUNGHI SELVATICI E ACETOSELLA

RAVIOLO APERTO DI FUNGHI SELVATICI E TARTUFO UNCINATUM

PRIMI

SPAGHETTI ARTIGIANALI COTTI IN RISTRETTO DI CONIGLIO,
ALGA NORI E CAVIALE DI SALMONE

COME UN RISOTTO ALLA MILANESE

RAVIOLI RIPIENI DI INTINGOLA ALLA VACCINARA

SECONDI

SELLA D'AGNELLO TIKKA MASALA, PUREA DI FAVA GRECA,
LATTICELLO E MENTUCCIA

FILETTO DI FASSONA IN ALGA KOMBU, FUNGHI SELVATICI
E CILIEGIE SCIROPATE

RICCIOLA D'AMO ALLA BRACE, CIME DI RAPA,
SALSA AL MAIS MALTATO E BERNESE

FORMAGGI

SELEZIONE DAL CARRELLO
DA PRODUTTORI ITALIANI SELEZIONATI

DESSERT

GELATINA AI FICHI D'INDIA, CIOCCOLATO SOFFIATO
E SORBETTO ALLA MORA

CREMA ALLA BANANA, CROCCANTE AGLI ARACHIDI
E SPUMA AL CAFFÈ

UN RICORDO D'INFANZIA

2 PORTATE
CON L'AGGIUNTA DI FORMAGGI O DESSERT
EUR 145

3 PORTATE
CON L'AGGIUNTA DI FORMAGGI O DESSERT
EUR 165

4 PORTATE
CON L'AGGIUNTA DI FORMAGGI O DESSERT
EUR 175

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

ALLERGENI PRESENTI NEL NOSTRO MENÙ

- TONNO, RAPE E YUZU
3.4.6.8.9.11.
- ASTICE BLU, CAROTE E CAVOLO FERMENTATO
2.3.6.7.8.9.10.
- TARTARE DI MANZO, TARTUFO TAMARINDO E SESAMO
1.3.6.7.8.9.10.11.
- MACCHERONCINI AL FERRETTO COTTI IN UN FONDO DI MADEIRA, RAGOUT ERITREO E PARMIGIANO 24 MESI
1.3.7.8.
- RICCIOLA D'AMO ALLA BRACE, CIME DI RAPA, SALSA AL MAIS MALTATO E BERNESE
1.4.7.8.9.
- SELLA DI CAPRIOLO, MELE, NOCCIOLE DEI CIMINI E SALSA AL CUBEBE
1.3.7.9.10.
- CREMA ALLA BANANA, CROCCANTE AGLI ARACHIDI E SPUMA AL CAFFÈ
1.3.5.7.8.
- CARRELLO DEI FORMAGGI 🌿
1.3.5.7.8.
- CARPACCIO DI SCAMPI, COTICHE E FAGIOLI DEL PURGATORIO
1.2.7.9.
- ANIMELLA DI VITELLO, TUBERI, FUNGHI SELVATICI E ACETOSELLA
1.3.7.8.
- STRACCIATELLA ALLA ROMANA
1.3.7.8.
- GNOCCHI DI PATATE DEL FUCINO AL SUGO DI CASTRATO
1.3.7.9.
- SALTIMBOCCA DI RANA PESCATRICE, CAVOLETTI E CAVIALE
3.4.6.7.8.
- QUAGLIETTA RIPIENA DI CASTAGNE, ZUCCA E MIRTILLI NERI
1.3.7.8.9.
- UN RICORDO D'INFANZIA
1.3.7.8.
- CRUDO DI GAMBERI ROSSI, LECHE DE TIGRE AL FRUTTO DELLA PASSIONE E OLIO AL CORIANDOLO
1.3.5.7.8.
- SPAGHETTI ARTIGIANALI COTTI IN RISTRETTO DI CONIGLIO, ALGA NORI E CAVIALE DI SALMONE
2.3.5.6.10.
- RAVIOLI RIPIENI DI INTINGOLA ALLA VACCINARA
2.6.8.
- SELLA D'AGNELLO TIKKA MASALA, PUREA DI FAVA GRECA, LATTICELLO E MENTUCCIA
4.6.7.8.
- FILETTO DI FASSONA IN ALGA KOMBU, FUNGHI SELVATICI E CILIEGIE SCIROPATE
3.5.6.7.9.10.

 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 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.

INEO

INEO Restaurant

+39 06 489 381

ineo.palazzonaiadi@anantara-hotels.com

Piazza della Repubblica 48 - 00185, Roma (IT)

ineorestaurant.com

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