

INEO

RISTORANTE

# IN GIRO PER IL MONDO

È UN MENÙ PER CHI AMA VIAGGIARE E SCOPRIRE SAPORI NUOVI.  
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  
ARMONIOSAMENTE; AMO IL PICCANTE COME PERCEZIONE  
SENSORIALE PER STIMOLARE CALORE. MI PIACE CREARE COLORE,  
CONSISTENZE E GUSTI NON CONVENZIONALI.

**HEROS DE AGOSTINIS**

# IN GIRO PER IL MONDO

CEVICHE DI VERDURE, TUBERI E ARANCIA

TONNO, RAPE E YUZU

ANIMELLA DI VITELLO, PUNTARELLE ALLA ROMANA,  
POMPELMO ROSA E AJÍ AMARILLO

SPAGHETTO "IBRIDO"

SPIGOLA D'AMO, BROCCOLI, CAVOLI E CURRY VERDE

GERMANO REALE, ROSA DI GORIZIA,  
MELE E SALSA AL CUBEBE

COCCO, ANANAS E RUM

AL MENU DEGUSTAZIONE È POSSIBILE ABBINARE  
IL NOSTRO CARRELLO DEI FORMAGGI  
EUR 35

4 PORTATE A SCELTA

EUR 150

CON ABBINAMENTO VINI

EUR 200

7 PORTATE

EUR 170

CON ABBINAMENTO VINI

EUR 255

## ANTIPASTI

FEGATO GRASSO D'ANATRA AL PORTO BIANCO,  
CLEMENTINA E POLVERE DI NOCCIOLE SALATE

EUR 55

TUBERI, VERDURE INVERNALI E TARTUFO NERO

EUR 46

TONNO, RAPE E YUZU

EUR 46

ANIMELLA DI VITELLO, PUNTARELLE ALLA ROMANA,  
POMPELMO ROSA E AJÍ AMARILLO

EUR 45

## PRIMI

SEDANO RAPA COME UN RISOTTO,  
CARCIOFI FRITTI E TARTUFO NERO

EUR 46

SPAGHETTI CACIO E PEPE CON CRUDO DI GAMBERI AL LIME  
"Omaggio al Maestro"

EUR 50

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

EUR 46

RAVIOLI DI MUHAMMARA E FRUTTI DI MARE  
CON BAHARAT DELLO CHEF

EUR 42

## SECONDI

CAVOLFIORI, PURE DI ZUCCA E MANDARANCIO  
E SALSA AL TARTUFO

EUR 39

ASTICE BLU, CAROTA E CAVOLO FERMENTATO

EUR 65

MERLUZZO NERO, SALSA DI ALICI VIETNAMITA  
E CREMOSO DI PATATE

EUR 65

PICANHA DI AGNELLO ALLA BRACE, RAPE ROSSE,  
MORE E CURRY ROSSO

EUR 59

## DESSERT

SELEZIONE DI FORMAGGI DAL CARRELLO  
DA PRODUTTORI LOCALI E NAZIONALI

EUR 35

UN RICORDO DELL'INFANZIA ABRUZZESE

Budino caldo di pane al cioccolato, mandorle e salsa di latte vanigliato

EUR 35

YOGURT GRECO, MELA VERDE E FINOCCHIETTO SELVATICO

EUR 29

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE PICCANTE E CALAMANDINO

EUR 29

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 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

CEVICHE DI VERDURE, TUBERI E ARANCIA 🌿 🥚 🍎 🍌

TONNO, RAPE E YUZU  
4.5.7.8.10.11.

ANIMELLA DI VITELLO, PUNTARELLE ALLA ROMANA, POMPELPO ROSA E AJI AMIRILLO 🌿 🍌 🍎

“SPAGHETTO “IBRIDO”  
1.2.3.4.6.7.9.11.

SPIGOLA D’AMO, BROCCOLI, CAVOLI E CURRY VERDE  
4.5.6.7.8.11.12.

GERMANO REALE, ROSA DI GORIZIA, MELE E SALSA AL CUBEBE 🌿

COCCO, ANANAS E RUM  
3.7.8.12.

FEGATO GRASSO D’ANATRA AL PORTO BIANCO, CLEMENTINA E POLVERE DI NOCCIOLE SALATE  
1.5.6.7.8.11.12.

TUBERI, VERDURE INVERNALI E TARTUFO NERO 🌿 🥚 🍎 🍌

SEDANO RAPA COME UN RISOTTO, CARCIOFI FRITTI E TARTUFO NERO 🌿 🥚

SPAGHETTI CACIO E PEPE CON CRUDO DI GAMBERI AL LIME  
1.2.7.

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

RAVIOLI DI MUHAMMARA E FRUTTI DI MARE CON BAHARAT DELLO CHEF  
1.2.3.4.5.7.8.13.14.

CAVOLFIORI, PURE DI ZUCCA E MANDARANCIO E SALSA AL TARTUFO 🌿 🥚

ASTICE BLU, CAROTA E CAVOLO FERMENTATO  
1.2.3.5.7.8.9.

MERLUZZO NERO, SALSA DI ALICI VIETNAMITA E CREMOSO DI PATATE  
1.4.5.6.7.8.9.11.

PICANHA DI AGNELLO ALLA BRACE, RAPE ROSSE, MORE E CURRY ROSSO  
5.6.7.8.9.11.12.

SELEZIONE DI FORMAGGI DAL CARRELLO DA PRODUTTORI LOCALI E NAZIONALI  
1.5.7.8.9.10.

UN RICORDO DELL’INFANZIA ABRUZZESE  
1.3.5.7.8.

YOGURT GRECO, MELA VERDE E FINOCCHIETTO SELVATICO  
1.3.7.8.

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE PICCANTE E CALAMANDINO 🌿 🥚

# 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](#)