

INEO

RISTORANTE

BENVENUTI IN QUESTO NUOVO SENTIERO CHE ATTRAVERSA LA
VITA E LA MEMORIA DI ROMA, DEI RIONI MONTI ED ESQUILINO,
CHE SI APRE ALLE CUCINE DEL MONDO.

PREPARATEVI A SCOPRIRE I LUOGHI DOVE LO CHEF HEROS DE
AGOSTINIS È NATO E HA SFIORATO INFANZIA E GIOVINEZZA,
TERRITORI E LEGGENDE DEL MONDO CHE HA ESPLORATO PER
TORNARE DOVE TUTTO HA UN NUOVO INIZIO.

IL TEAM DEL RISTORANTE INEO
VI AUGURA UN'AUTENTICA ESPERIENZA.

^v
INEO



LE SUGGERIAMO DI COMUNICARCI EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI.
POTREMO COSÌ INDIRIZZARE AL MEGLIO LE SUE SCELTE.
LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE
O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI IN CODA AL MENÙ

IL VIAGGIO DI INEO

MENÙ DEGUSTAZIONE 7 PORTATE

CAPELANTE *MI-CUIT*, PISELLI, FAGIOLINI E ZENZERO

CRUDO DI GAMBERI ROSSI DI SICILIA, FRUTTO DELLA
PASSIONE, PEPERONCINO DI SOVERATO E OLIO
AL CORIANDOLO

ANIMELLE DI VITELLO, CARCIOFI *ALLA MATTICELLA*,
BESCIAMELLA E CHIMICHURRI

BERLINGOT RIPIENI DI MOHAMMARA, FRUTTI DI MARE, SPUMA
DI STRACCIATELLA DI BUFALA ED ESSENZA DI PREZZEMOLO

FILETTO DI SAN PIETRO, VENTRICINA ABRUZZESE, ASPARAGI
BIANCHI E SALSA BERNESE AL SUMAC

SELLA D'AGNELLO TIKKA MASALA, FAVE, LATTICELLO E MENTA

FRAGOLE, LIMONE DI AMALFI E GELATO ALLE MANDORLE

EUR130

CON ABBINAMENTO VINO - EUR 85

VERDE INEO
MENÙ DEGUSTAZIONE VEGETALE
7 PORTATE

INSALATA DEL CONTADINO, AGRUMI E LIQUIRIZIA

CEVICHE PRIMAVERILE DI VERDURE

MILLEFOGLIE DI RAPA ROSSA CON CAVIALE DI OLIVE NERE

FINOCCHIO ALLA BRACE E PESTO DI ERBE MISTE

OKRA BRASATA CON SALSA AL MASALA

CARCIOFO COTTO NEL SALE *ALLA VIGNAROLA*

GANACHE DI CIOCCOLATO VEGANO, SORBETTO AL
CALAMONDINO E PEPPERONCINO TAILANDESE

EUR130
CON ABBINAMENTO VINO - EUR 85

ANTIPASTI

CEVICHE PRIMAVERILE DI VERDURE - EUR 27

CAPESANTE *MI CUIT*, PISELLI, FAGIOLINI E ZENZERO - EUR 29

CRUDO DI GAMBERI ROSSI DI SICILIA, FRUTTO DELLA
PASSIONE, PEPERONCINO DI SOVERATO E OLIO AL
CORIANDOLO - EUR 33

ANIMELLE DI VITELLO, CARCIOFI *ALLA MATTICELLA*,
BESCIAMELLA E CHIMICHURRI - EUR 27

SFOGLIA DI MANZO SALMISTRATO E PATATE, VERDURE IN
AGRODOLCE E CAPRINO LAZIALE ALLA CAMOMILLA - EUR 31

PRIMI

RISOTTO AGLI SCAMPI, FETA, FAVE E LIME - EUR 37

BERLINGOT RIPIENI DI MOHAMMARA, FRUTTI DIMARE,
SPUMA DI STRACCIATELLA DI BUFALA ED ESSENZA
DI PREZZEMOLO - EUR 34

SPAGHETTI ARTIGIANALI COTTI IN
UN RISTRETTO DI CONIGLIO, ALGHE NORI
E CAVIALE DI SALMONE - EUR 29

MACCHERONCINO A *MATASSA* AL MADERA CON
"SPRISS BIANCO", MANZO E PEPERONCINO VERDE - EUR 31

FAGOTTELLI AL SUGO DI CODA ALLA VACCINARA - EUR 29

SECONDI

FILETTO DI SAN PIETRO, VENTRICINA ABRUZZESE, ASPARAGI
BIANCHI E SALSA BERNESE AL SUMAC - EUR 42

PESCATO DI PARANZA DI ANZIO CON SALSA
AL CURRY ROSSO - EUR 48

PICCIONE ARROSTO, ALBICOCHE, LEMONGRASS
E VANIGLIA - EUR 52

SELLA D'AGNELLO TIKKA MASALA, FAVE, LATTICELLO
E MENTA - EUR 49

FILETTO DI VITELLO AI PEPI CON ASPARAGI, FAGIOLINI
E GAZPACHO VERDE - EUR 49

DESSERT

SELEZIONE DI FORMAGGI NAZIONALI DOP - EUR 22

FRAGOLE, LIMONE DI AMALFI E GELATO
ALLE MANDORLE - EUR 22

PARFAIT DI YOGURT, FRUTTI ROSSI E GELATO AL MASTICE
DI CHIOS - EUR 22

TORTINA ALLA CANNELLA E GELATO DI ALBICOCCHIE - EUR 22

GANACHE DI CIOCCOLATO VEGANO, SORBETTO AL
CALAMONDINO E PEPERONCINO TAILANDESE - EUR 22

ALLERGENI

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.

ALLERGENI PRESENTI NEL NOSTRO MENÙ

ANTIPASTI

CEVICHE PRIMAVERILE DI VERDURE (ALL. 6)

CAPELANTE MI CUIT, PISELLI, FAGIOLINI E ZENZERO (ALL. 6, 11, 14)

CRUDO DI GAMBERI ROSSI DI SICILIA, FRUTTO DELLA PASSIONE, PEPERONCINO DI SOVERATO E OLIO AL CORIANDOLO (ALL. 2, 3, 6, 7)

ANIMELLE DI VITELLO, CARCIOFI ALLA MATTICELLA BESCIA MELLA E CHIMICHURRI (ALL. 1, 5, 7, 8)

SFOGLIA DI MANZO SALMISTRATO E PATATE, VERDURE IN AGRODOLCE E CAPRINO LAZIALE ALLA CAMOMILLA (ALL. 5, 7, 8)

PRIMI

RISOTTO AGLI SCAMPI, FETA, FAVE E LIME (ALL. 2, 5, 7, 8)

BERLINGOT RIPIENI DI MOHAMMARA, FRUTTI DI MARE, SPUMA DI STRACCIATELLA DI BUFALA ED ESSENZA DI PREZZEMOLO (ALL. 1, 2, 3, 6, 7, 9, 13, 14)

SPAGHETTI ARTIGIANALI COTTI IN UN RISTRETTO DI CONIGLIO, ALGHE NORI E CAVIALE DI SALMONE (ALL. 1, 3, 6, 7, 12)

MACCHERONCINO A MATASSA AL MADERA CON "SPRIS BIANCO" MANZO E PEPERONCINO VERDE (ALL. 1, 3, 6, 7)

FAGOTTELLI AL SUGO DI CODA ALLA VACCINARA (ALL. 1, 3, 7, 9)

SECONDI

FILETTO DI SAN PIETRO, VENTRICINA ABRUZZESE, ASPARAGI BIANCHI E SALSA BERNESE AL SUMAC (ALL. 1, 3, 4, 7)

PESCATO DI PARANZA DI ANZIO CON SALSA AL CURRY ROSSO (ALL. 1, 2, 4, 5, 7, 8, 9, 13, 14)

PICCIONE ARROSTO, ALBICOCHE, LEMONGRASS E VANIGLIA (ALL. 1, 5, 6, 8, 9)

SELLA D'AGNELLO TIKKA MASALA, FAVE, LATTICELLO E MENTA (ALL. 1, 5, 6, 7, 8, 11)

FILETTO DI VITELLO AI PEPI CON ASPARAGI, FAGIOLINI E GAZPACHO VERDE (ALL. 1, 6, 7, 10, 12)

INEO VERDE

FINOCCHIO ALLA BRACE E PESTO DI ERBE MISTE (ALL. 5, 8)

OKRA BRASATA CON SALSA AL MASALA (ALL. 6)

DESSERT

SELEZIONE DI FORMAGGI NAZIONALI DOP (ALL. 1, 5, 7, 8)

FRAGOLE, LIMONE DI AMALFI E GELATO ALLE MANDORLE (ALL. 1, 3, 5, 7, 8)

PARFAIT DI YOGURT, FRUTTI ROSSI E GELATO AL MASTICE DI CHIOS (ALL. 3, 5, 7, 8)

TORTINA ALLA CANNELLA E GELATO DI ALBICOCHE (ALL. 1, 3, 5, 7, 8)

INEO