

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

CAPESANTE MI-CUIT, PISELLI, FAGIOLINI VERDI E ZENZERO

○

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

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

RICCIOLA D'AMO, ASPARAGI, BERNESE E SALSA THAI

○

BALLOTINE DI POLLASTRA MARINATA ALL'ANTICUCHOS E FEGATO
D'ANATRA IN MANTELLO DI SPINACI, CREMA DI FAVE E SPUGNOLE

CARRELLO DEI FORMAGGI

○

LA PESCA MELBA

3 PORTATE A SCELTA

EUR 110

DESSERT INCLUSO

4 PORTATE A SCELTA

EUR 130

CON ABBINAMENTO VINI

EUR 190

7 PORTATE

EUR 160

CON ABBINAMENTO VINI

EUR 250

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



ANIMELLE DI VITELLO ALLA CACCIATORA

BERLINGOT ALLA VACCINARA

SALTIMBOCCA DI CODA DI ROSPO E VIGNAROLA

CARRELLO DEI FORMAGGI



IL DOLCE DEL PORTICO

3 PORTATE A SCELTA

EUR 110

DESSERT INCLUSO

4 PORTATE A SCELTA

EUR 130

CON ABBINAMENTO VINI

EUR 190

6 PORTATE

EUR 145

CON ABBINAMENTO VINI

EUR 225

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 PRIMAVERILI, AJI AMARILLO E OLIO AL CORIANDOLO
○
ZUCCHINE ALLA SCAPECE

FUSILLONI AL PESTO DI ORTICA, CUORE DI BUE E CAPPERI
○
COME UN RISOTTO ALLA MILANESE

FUNGHI SPUGNOLE, ASPARAGI VERDI,
ERBE SPONTANEE E BALSAMICO BIANCO

COMPOSIZIONE DI FRUTTA,
GRANITA ALLA PESCA E SORBETTO DI LAMPONI

3 PORTATE A SCELTA

EUR 110
DESSERT INCLUSO

4 PORTATE A SCELTA

EUR 130
CON ABBINAMENTO VINI
EUR 190

6 PORTATE

EUR 145
CON ABBINAMENTO VINI
EUR 225

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

- IL MIO RICORDO DELL'ESQUILINO 1.3.6.7.8.9.11.
- CAPELANTE MI-CUIT, PISELLI, FAGIOLINI VERDI E ZENZERO ① 1.2.3.6.11.12.14.
- CRUDO DI GAMBERI ROSSI, LECHE DE TIGRE ② ③
AL FRUTTO DELLA PASSIONE E OLIO AL CORIANDOLO 1.2.6.9.11.
- MACCHERONCINO AL FERRETTO COTTI IN UN FONDO DI MADEIRA, ④
SPEZZATINO ERITREO E JALAPENO VERDE 1.3.7.8.12.
- RICCIOLA ALLA PIASTRA, INSALATINA DI ASPARAGI, ⑤ ⑥
SALSA BERNESE E AGRODOLCE 3.4.8.9.
- BALLOTINE DI POLLASTRA MARINATA ALL'ANTICUCHOS ⑦
E FEGATO D'ANATRA IN MANTELLO DI SPINACI, CREMA DI FAVE E SPUGNOLE 3.7.8.12.
- LA PESCA MELBA ⑧ 1.3.6.7.8.12.
- LA PANZANELLA MARINARA ⑨ ⑩ 1.4.6.8.9.
- ANIMELLE DI VITELLO ALLA CACCIATORA ⑪ 1.4.7.
- RAVIOLI E CODA ⑫ 1.3.7.9.
- SALTIMBOCCA DI CODA DI ROSPO E VIGNAROLA ⑬ ⑭ 1.4.7.8.12.
- IL DOLCE DEL PORTICO ⑮ ⑯ 1.3.7.8.
- CARRELLO DEI FORMAGGI ⑰ 1.3.5.7.8.
- BENVENUTO DELLO CHEF ⑱ ⑲ ⑳ ㉑
- VERDURE PRIMAVERILI, AJI AMARILLO E OLIO AL CORIANDOLO ㉒ ㉓ ㉔ ㉕
- ZUCCHINE ALLA SCAPECE ㉖ ㉗ ㉘ ㉙
- FUSILLONI AL PESTO DI ORTICA, CUORE DI BUE E CAPPERI ㉚ ㉛ ㉜ ㉝
- COME UN RISOTTO ALLA MILANESE ㉞ ㉟ ㊱ ㊲
- FUNGHI SPUGNOLE, ASPARAGI VERDI, ㊳ ㊴ ㊵ ㊶
ERBE SPONTANEE E BALSAMICO BIANCO
- COMPOSIZIONE DI FRUTTA, ㊷ ㊸ ㊹ ㊺
GRANITA ALLA PESCA E SORBETTO DI LAMPONI

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](#)