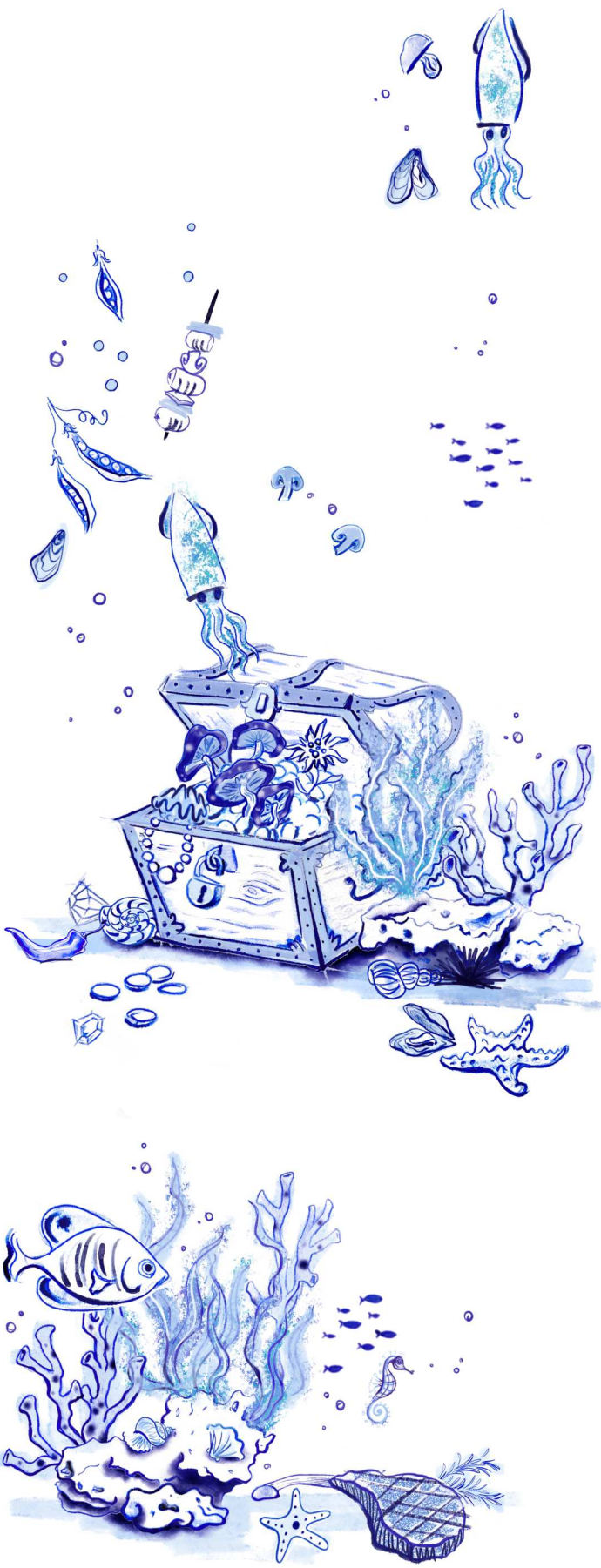


A voi la scelta,
a noi l'impegno di
renderlo indimenticabile

INARIME

mare e monti



Pesce limone
fagiolino, kiwi giallo

Bottoni di zucchine
ricci di mare, basilico

Spaghetto
colatura di alici, curcuma, scorzanera

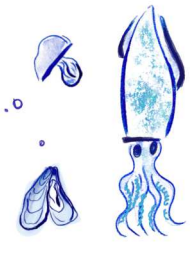
Astice
melanzana, more, elicrisio

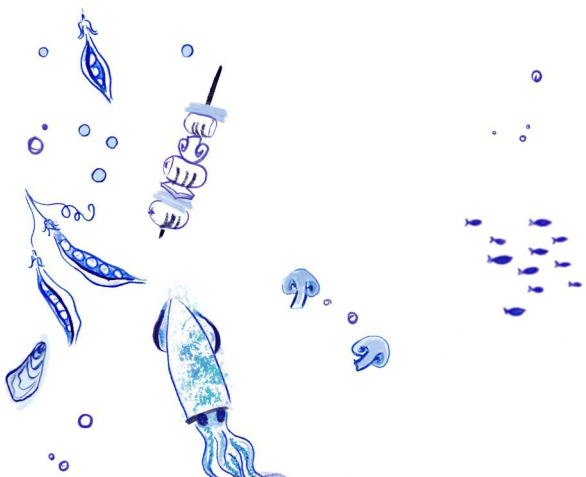
Rombo in porchetta
porro e peperoni

Geronda
carrube, amarena, frutti rossi,
balsamico di Gerone

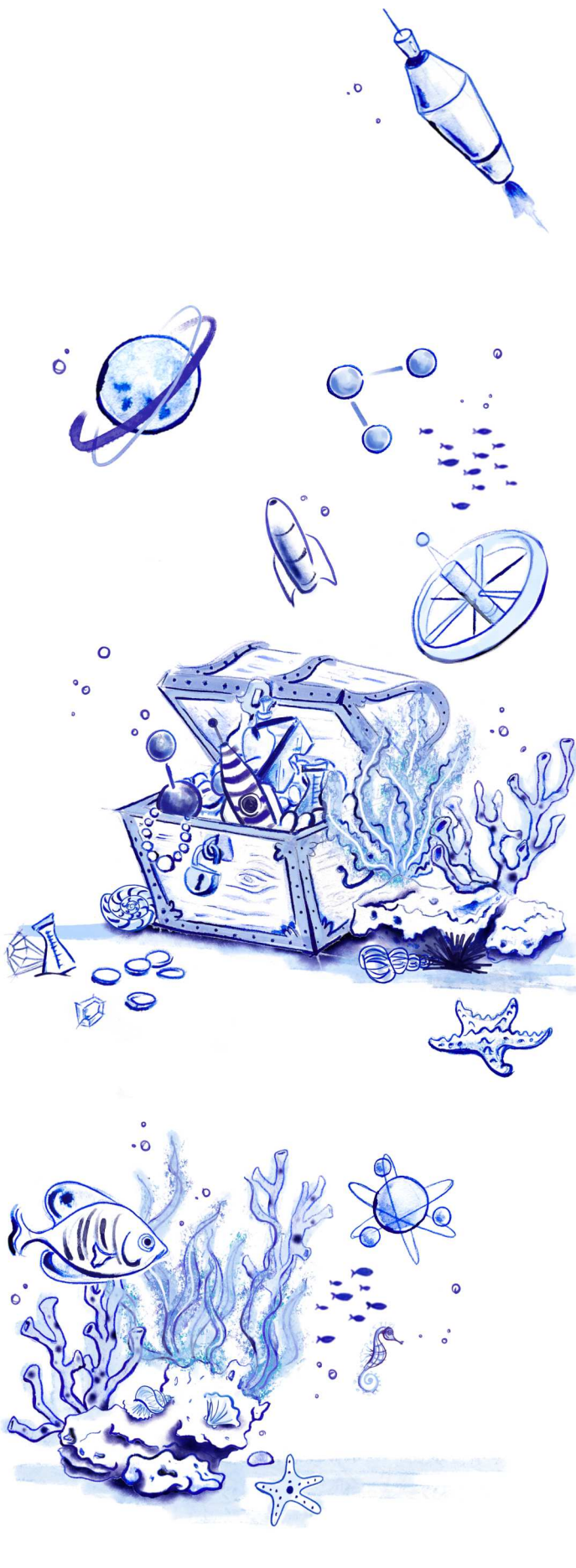
Ti porto ad Agartha
pipernia e limone, acqua di Nitrodi, cioccolato,
mais affumicato e pop corn

euro 180





INARIME
lab



Lingua
pomodori, mandorle, anice stellato, caviale

Seppia
anguria, mojito

Fungo Reishi
crème fraîche, cipolla rossa, triglia

Merluzzetto
foglie di fico, mais

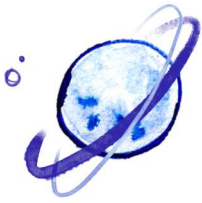
Piccione
canocchie, platano, camomilla

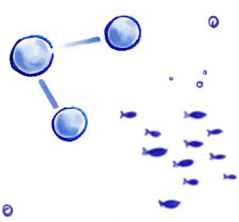
Senza tempo
percoca, verbena, cedrata

Pane e Rovi
pan brioche, gelsi, sorbetto alle erbe

euro 180





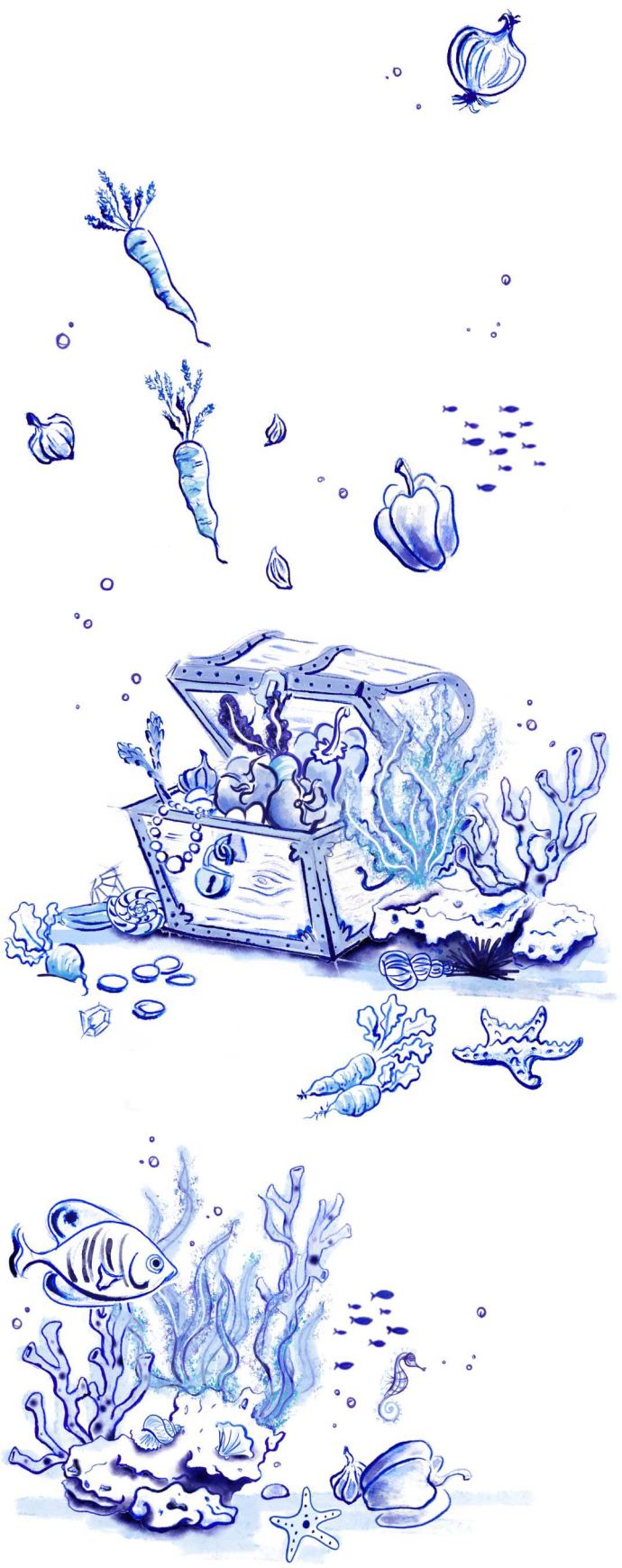






INARIME

vegetariano



Rosa di patata
tuorlo, rape, salsa verde

Elica
finocchio di mare, finocchio, provola, nocciola

Risotto
agrumi, semi, formaggio stravecchio

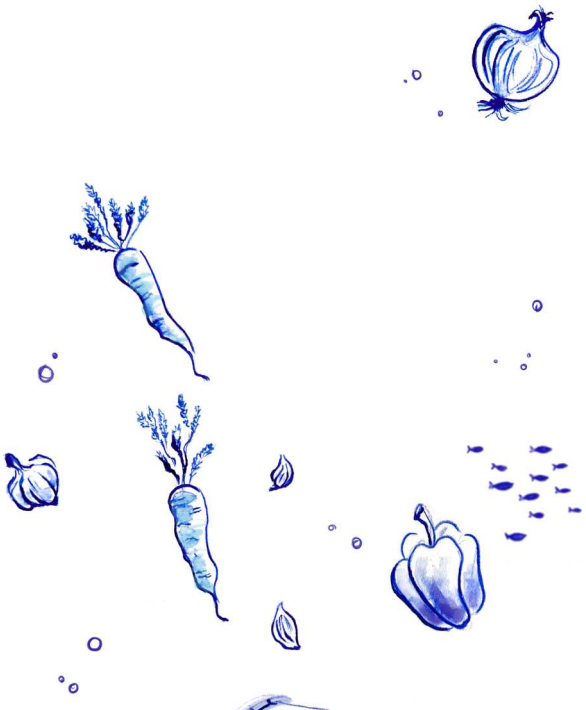
Melanzana bianca
capperi, olive, pomodoro

Tempeh di cicerchie
carota, alghe

Campanello
limone, acetosa, cetriolo, finocchio

Semplice e un pò banane
lampone, sambuca, yogurt, banane

euro 180



Gentile Ospite,
per la sua opportuna consapevolezza, circa la presenza di ingredienti potenzialmente causa di allergie e intolleranze alimentari nei piatti preparati dalla nostra cucina, di seguito troverà l'elenco delle 14 categorie di allergeni catalogate secondo il regolamento UE n° 1169/2011 in vigore dal 25 Ottobre 2014. Per Sua comodità, nel menu troverà riportati, accanto alla descrizione di ogni piatto, i numeri di riferimento alla legenda.

1. CEREALI contenenti GLUTINE
Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1)
b) maltodestrine a base di grano (1)
c) sciroppi di glucosio a base di orzo
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola

2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

3. UOVA e prodotti a base di uova

4. PESCE e prodotti a base di pesce
a) glicerina di pesce, utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
b) gelatina o colla di pesce, utilizzata come nella birra e nel vino

5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

6. SOIA e prodotti a base di soia
a) olio e grasso di soia raffinato
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
d) estere di stanolo vegetale, prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola
b) lattitolo

8. FRUTTA A GUSCIO
Mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoinensis Wangenh K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci di macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcool etilico di origine agricola

9. SEDANO e prodotti a base di sedano

10. SENAPE e prodotti a base di senape

11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
In concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

13. LUPINI e prodotti a base di semi di lupini

14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi
e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutata dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati. In caso di allergie o intolleranze il nostro Chef sarà felice di proporre preparazioni prive degli specifici allergeni.

Consumare carne, pesce, frutti di mare o uova poco cotti può avere ripercussioni negative sulla salute. Tutte le pietanze da noi servite sono preparate in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti; quindi potrebbero essere presenti tracce di allergeni sopraindicate, in ogni pietanza.