

IL SITO DEDICATO AI RESPONSABILI ACQUISTI, CHEF E SOMMELIER DELLE GRANDI CATENE ALBERGHIERE E DEI RISTORANTI DI

LUSSO



• **LUXURY** •
FOOD & BEVERAGE
Magazine

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

attualità food&beverage hospitality

protagonisti eventi equipment 

chi siamo

Luxury
Food&Beverage
Magazine è la
rivista, realizzata
da Edizioni Turbo
by Tespi
Mediagroup...

la rivista

In questa sezione
sono disponibili
per il download
tutti i numeri di
Luxury
Food&Beverage
Magazine.



Ha riaperto il fine dining Ineo all'interno di Anantara Palazzo Naiadi a Roma

3 Marzo 2025 11:12 | hospitality

Roma – Il ristorante fine dining **Ineo**, all'interno dell'**Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel**, riapre le porte con una proposta gastronomica che intreccia tradizione italiana e influenze globali. Alla guida l'**executive chef Heros De Agostinis**, che porta avanti una cucina contaminata da esperienze internazionali e tecniche innovative.

Il nuovo **menù degustazione, dal titolo 'In giro per il mondo'**, è ispirato alla filosofia di Anthony Bourdain e riflette il viaggio personale dello chef.

le news più
lette della
settimana

Borgo San Felice
Resort presenta le
novità per la
stagione 2025

Futura 2025 /
Alessandro
Gilmozzi è ancora il
presidente di
Ambasciatori del
Gusto

Due nuove figure
manageriali al
Grand Hotel Villa
d'Este

Futura 2025 / Al via
oggi l'evento di
Ambasciatori del
Gusto. Focus su IA



ISCRIVITI
ALLA
NEWSLETTER



Tra i piatti più rappresentativi: **Tonno, rape e yuzu**, che equilibra freschezza e acidità; **l'Animella di vitello con puntarelle alla romana e ají amarillo**, omaggio alla cucina locale con un tocco sudamericano; e lo **Spaghetti ibrido**, fusione tra pad thai e frittata di maccheroni napoletana.

La carta rinnovata include **piatti vegetariani e a allergeni**, confermando l'attenzione all'inclusività. Da provare gli Spaghetti cacio e pepe con crudo di gamberi al lime, i Ravioli di muhammara e frutti di mare con baharat e il Sedano rapa come un risotto con carciofi fritti e tartufo nero.

Con una sala intima da 28 coperti, un servizio curato da **Damiano Verdone** e una cantina con oltre 900 etichette selezionate dal sommelier **Federico Spagnolo**, Ineo si conferma una destinazione imperdibile per gli amanti del fine dining a Roma.

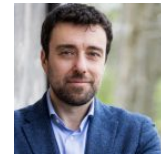
Rimani aggiornato su tutte le novità del settore della ristorazione, dell'hospitality e del turismo!

e tradizione
gastronomica

Il 7Pines Resort
Sardinia rinnova la
collaborazione con
il maestro pizzaiolo
Franco Pepe

Futura 2025 /
Tecnologia e
intelligenza
artificiale al centro
del convegno della
prima giornata

face to face



"NOI,
AM...

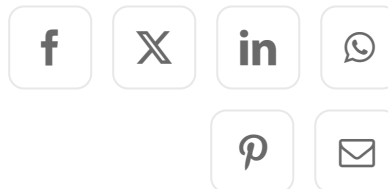


COME
NA...



MATEI
PE...

Condividi



Post correlati



Da Vittorio, anche il gruppo turco D.ream interessato all'ingresso nel capitale azionario
13 Marzo 2025 09:53



Borgo San Felice Res presenta le novità per la stagione 2025
11 Marzo 2025 16:39



> face to face

> food&beverage

> protagonisti

> attualità

> eventi



EDIZIONI TURBO by
TESPI MEDIAGROUP
Corso della
Resistenza, 23
20821 Meda (Mb)

CHI
SIAMO

Telefono: +39 0362
600463
Fax: +39 0362 600616
Email: info@tespi.net
Web:
<http://www.tespi.net/>



© 2020 Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup - Direttore: Angelo Frigerio - Cookie Policy – Privacy Policy - P.IVA 0362610964

