

05 Giugno 2025

Interviste
Traguardi

INEO entra nella Guida Michelin: un riconoscimento alla qualità e alla visione

INEO, ristorante di Roma, si distingue per la sua cucina innovativa e la visione dello chef Heros De Agostinis, ora riconosciuta dalla Guida Michelin.

Di Redazione



2' di lettura

INEO, il ristorante fine dining situato all'interno dell'hotel Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel, è stato recentemente inserito tra i nuovi indirizzi selezionati dalla **Guida Michelin** per il mese di giugno 2025. Questo riconoscimento sottolinea la qualità e la visione dello chef **Heros De Agostinis**, che ha saputo creare una proposta gastronomica unica, combinando ingredienti italiani con influenze internazionali.

Lo chef **Heros De Agostinis** ha commentato:

“essere selezionati dalla guida michelin è un’emozione straordinaria. È un riconoscimento che condivido con la mia brigata e con tutto il team di sala, perché ineo è prima di tutto un progetto corale. qui cuciniamo storie: ogni piatto nasce da un viaggio, da una memoria, da un’emozione che vogliamo condividere con chi si siede a tavola.”

La cucina di De Agostinis si distingue per una fusione di tradizione e innovazione, dove la materia prima italiana si arricchisce di spezie e tecniche provenienti da tutto il mondo. Con oltre **25 anni di esperienza** nei più prestigiosi ristoranti stellati, lo chef firma piatti che raccontano il suo stile inconfondibile: elegante ed evocativo.

Tra le creazioni simbolo del ristorante spiccano i Maccheroncini al ferretto, cotti in un fondo di madeira con ragout eritreo e parmigiano stagionato **24 mesi**, che rappresentano l'incontro tra memoria personale e tecnica culinaria.

L'inserimento nella Guida Michelin rappresenta non solo un traguardo, ma anche un nuovo punto di partenza per INEO. In un ambiente intimo da soli **28 coperti**, con un servizio impeccabile guidato dal restaurant manager Damiano Verdone e una cantina straordinaria curata dal sommelier Federico Spagnolo, INEO si conferma come una delle esperienze di fine dining più raffinate di Roma.