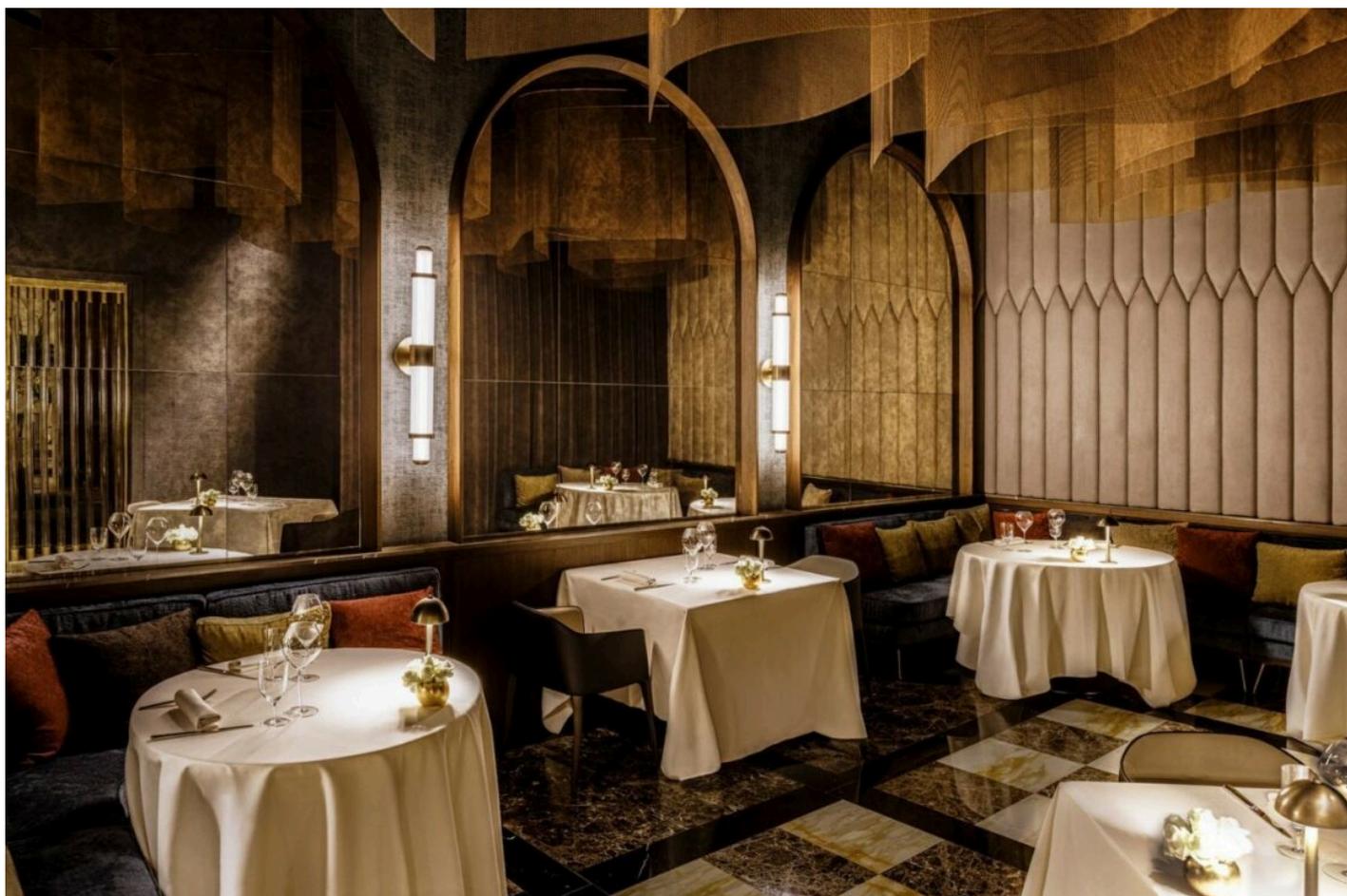


Ristorante fine dining INEO



splendida cornice di Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel.

ntesa di attesa primaverile e l'eleganza senza tempo di Piazza della Repubblica, il **ristorante fine dining INEO**, all'interno di **Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel**, ha riaperto le sue cucine: un ritorno che celebra la fusione tra innovazione, tradizione e modernità, guidata dalla visione poetica dell'**Executive Chef Heros De Agostinis**. La sua è una cucina italiana che esplora il mondo attraverso le gestioni esotiche e abbraccia la curiosità dei viaggiatori contemporanei. Ogni piatto è una storia, una connessione tra territori lontani dove gli ingredienti italiani dialogano in eleganza ed equilibrio con spezie lontane, dove le tecniche ancestrali si fondono con le tecniche moderne e i sapori inediti evocano memorie e scoperte.



ta così un **crocevia di emozioni culinarie**, un luogo dove la contaminazione è un linguaggio universale che celebra il gusto. Il nuovo percorso degustazione, "In giro per il mondo", e la carta rinnovata riflettono questa filosofia, includendo creazioni vegetali per chi è intollerante al latte, senza glutine, senza allergeni, simboli di inclusività e rispetto per la contemporaneità.

di Heros De Agostinis è un racconto che intreccia radici profonde e sguardi lontani, un equilibrio tra la tradizione italiana, le sue influenze internazionali accumulate in **oltre 25 anni di esperienze** nei più prestigiosi ristoranti stellati del mondo. *"Ogni piatto è parte dai mercati italiani, attraversa paesaggi esotici e torna alla mia infanzia"* spiega lo chef. Con una curiosità innata e un rispetto verso la stagionalità, De Agostinis **combina sapori, tecniche e profumi**, dando vita a piatti che raccontano storie di incontri e scoperte. *"Mi piace trasformare un ingrediente umile in protagonista, intrecciando ricordi personali e scoperta culturale,"* aggiunge, sottolineando il valore emotivo e narrativo della sua cucina. La riapertura di INEO porta con sé due nuovi menù che riflettono la filosofia di Heros, creati per soddisfare le esigenze di un pubblico sempre più attento alla qualità, alla sostenibilità e alla personalizzazione dell'esperienza culinaria.



La degustazione **“In giro per il mondo”** è una celebrazione della contaminazione culturale in cucina, ispirato alla filosofia di Antonio Che lo Chef Heros De Agostinis ammira profondamente. Il titolo deriva da un libro regalatogli nel 2022, che ha ispirato l'idea di unire sapori locali e ricordi delle sue esperienze internazionali. Con piatti che uniscono materie prime italiane e tecniche globali.

Le portate più rappresentative, spicca il tonno sostenibile accompagnato da rape di stagione e una salsa yuzu giapponese, per una nota di freschezza, dolcezza e acidità. L'animella di vitello, con puntarelle alla romana, pompelmo rosa e ají amarillo, rende omaggio alla cucina romana, arricchendola con spezie sudamericane per un contrasto di sapori unico. Infine, lo Spaghetti Ibrido, un incontro tra la pasta e la frittata di maccheroni napoletana, simbolo della filosofia culinaria di Heros, dove tradizioni distanti si fondono in armonia. Il menu EO, ripensata per la riapertura, include piatti vegetariani e senza allergeni, dimostrando l'impegno del ristorante verso un'offerta **più inclusiva e contemporanea.**



zioni più rappresentative si trovano gli Spaghetti Cacio e pepe con crudo di gamberi al lime, un omaggio al suo mentore Heros De Agostinis, che considera un esempio di tradizione alleggerita e di straordinaria eleganza, oppure piatti più "classici" con influenze internazionali di muhammara e frutti di mare con baharat dello chef e il Merluzzo nero, salsa di alici vietnamita e cremoso di patate, che riflette la filosofia globale dello chef Heros De Agostinis.

Inoltre, per gli ospiti vegetariani, da provare il Sedano rapa come un risotto, carciofi fritti e tartufo nero, una rivisitazione elegante e vegetale della cucina italiana, o il cavolfiore, pure di zucca e mandarancio e salsa al tartufo, un piatto che combina colori e sapori vivaci, mettendo al meglio la stagionalità e la creatività dello chef.

Il locale è una sala intima da soli 28 coperti, un servizio curato dal **restaurant manager Damiano Verdone** e una **cantina che vanta oltre 1000 etichette selezionate dal sommelier Federico Spagnolo**, la riapertura di **INEO** segna un nuovo goloso capitolo per il fine dining romano.

