

Guida ai ristoranti e alle trattorie del Centro Italia Lazio Roma

Ineo Restaurant Roma, Anantara fa bingo con Heros De Agostinis

Ristorante italiano

12/4/2025 2.2 MILA LETTURE

Ineo Restaurant Roma

🔍 **Anantara Palazzo Naiadi**

P.za della Repubblica, 46, 00184 Roma

Telefono: 06 4893 8061



Ristorante italiano

Luca Piscazzi e Heros De Agostinis insieme in cucina per festeggiare i primi due anni di INEO

di Marina Betto

Quella che un tempo si chiamava Piazza Esedra oggi della Repubblica è un punto nevralgico della città di Roma. Il suo perimetro costituito da un colonnato semicircolare fu edificato da Gaetano Koch dove la grande esedra apriva nell' antica Roma alle Terme di Diocleziano, si affaccia inoltre sulla piazza la basilica di Santa Maria degli Angeli e dei Martiri ricavata da Michelangelo da un'ala del tepidarium delle terme imperiali romane più maestose. La moderna architettura ospita [Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel](#) membro di The Leading Hotels of the World e del circuito Virtuoso dove si trova il ristorante fine dining INEO.



Ristorante italiano

Al centro Heros De Agostinis e Luca Piscazzi con lo staff di cucina

Heros De Agostinis è l'executive chef che da due anni crea e firma il menù di INEO portando con se tutto il bagaglio delle sue importanti esperienze maturate in 25 anni in giro per il mondo tra hotel di lusso e ristoranti stellati come Heinz Beck, Joel Robuchon e Marc Veyrat ma all'abilità tecnica e creativa acquisita con l'esperienza ha saputo unire anche la sua romanità e soprattutto le origini eritree.



Presentazione del Branzino alla Masticha

La sua cucina dal gusto italiano si arricchisce di sapori esotici, spezie, profumi amati dai viaggiatori raffinati ospiti dell'hotel. I piatti partono dalla stagionalità supportati da una solida tradizione passando per la contaminazione culturale. Hanno sempre un accento insolito in cui ognuno può trovare l'emozione di un ricordo, di un viaggio come la "Cacio e pepe" rivisitata con crudo di gamberi e lime o lo "Spaghetto ibrido" che fonde il pad thai Thailandese con la frittata di maccheroni napoletana. Per festeggiare il 2° compleanno di INEO è stata realizzata una cena a quattro mani con lo chef stellato Luca Piscazzi, Head Chef del ristorante Pelagos del Four Season Astir Palace Hotel di Atene.



Cocco ananas e rum (Heros de Agostinis)

Il menù ha visto la combinazione di due stili culinari diversi, quello preciso, elegante di Luca Piscazzi (1 stella Michelin) sempre alla ricerca della purezza e quello creativo fatto di accostamenti audaci di Heros De Agostinis.



Nigiri di orata (Luca Piscozzi)



Panipuri alla Romana (Heros De Agostinis)



Tartelletta di Caesar Salad con pollo (Heros De Agostinis)

Entrambi romani hanno costruito un menù che li rispecchia, i Nigiri di orata (Luca Piscazzi) e la Tartelletta di Caesar salad con pollo (Heros De Agostinis), le Capesante piselli freschi-fagiolini verdi e zenzero, i Maccheroncini al fumetto cotti con fondo di Madeira e ragout eritreo con Parmigiano 24 mesi (Heros de Agostinis), il Branzino alla Masticha, carciofi e caviale di luccio e kumquat (Luca Piscazzi) i piatti più riusciti di questo menù dal sapore intenso ma molto ben calibrato. La sala è curata dal restaurant manager Damiano Verdone e dal sommelier Federico Spagnolo che accompagnano con maestria e discrezione l'esperienza culinaria da INEO.



Caviale Osetra, asparagi verdi, lime nero (Luca Piscazzi)



Capesante piselli freschi, fagiolini verdi e zenzero



Branzino alla Masticha ancora in preparazione (Luca Piscazzi)

www.[anantara.com/en/palazzo-naiadi-rome](https://www.anantara.com/en/palazzo-naiadi-rome)