

# BUON 2° COMPLEANNO INEO: cena 4 mani HEROS DE AGOSTINIS e LUCA PISCAZZI, 31 marzo Roma

Di redazione - 15/03/2025

Share

- Pubblicità -

Roma, 14 marzo 2025 – Lunedì 31 marzo, il ristorante fine dining INEO, all'interno dell'elegante hotel 5 stelle "Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel" in Piazza della Repubblica a Roma, celebra i 2 anni di apertura con una esclusiva cena a quattro mani che vedrà protagonisti l'Executive Chef di casa, Heros De Agostinis, e l'acclamato Chef stellato Luca Piscazzi, Head Chef del ristorante Pelagos di Four Seasons Astir Palace Hotel Athens.

Un incontro tra due talenti, entrambi romani, che hanno saputo portare la cucina italiana e le sue contaminazioni in scenari internazionali, dando vita a percorsi culinari unici e sofisticati.

Nato con l'obiettivo di ridefinire il concetto di fine dining a Roma, INEO è diventato un punto di riferimento per chi cerca un'esperienza gastronomica raffinata e immersiva. La cucina di Heros De Agostinis, chef che vanta oltre 25 anni di prestigiose collaborazioni da Heinz Beck a Joel Robuchon fino a Marc Veyrat, è un viaggio sensoriale che attraversa tradizione e influenze globali, portando la materia prima italiana a dialogare con spezie e tecniche culinarie di tutto il mondo. L'approccio dello chef, dalla mano gentile ed elegante, si traduce in piatti dalla forte personalità, in cui ogni ingrediente è valorizzato per raccontare una storia, un territorio, una memoria di viaggio. Ma INEO non è solo eccellenza ai fornelli: l'esperienza di sala, curata nei minimi dettagli dal restaurant manager Damiano Verdone e dal sommelier Federico Spagnolo, completa questo percorso, offrendo agli ospiti un servizio attento, elegante e perfettamente armonizzato con la proposta enogastronomica.

Originario di Roma, Luca Piscazzi ha costruito la sua carriera lavorando nei ristoranti più prestigiosi del mondo, da La Pergola di Heinz Beck a El Celler de Can Roca in Spagna, fino alla guida del ristorante Pelagos ad Atene, dove ha conquistato una stella Michelin in pochi mesi. Il suo stile si distingue per una ricerca meticolosa della purezza del gusto e un approccio che valorizza la stagionalità e la leggerezza, con piatti essenziali ma di straordinario impatto sensoriale.

Questa visione si intreccia perfettamente con la filosofia di Heros De Agostinis, che invece ama contaminare la cucina italiana con sapori e tecniche globali, creando accostamenti audaci, suggestivi e memorabili.

Per celebrare questo anniversario, gli chef amici De Agostinis e Piscazzi hanno ideato un menu esclusivo, un percorso gastronomico che fonde la loro creatività e il loro bagaglio di esperienze internazionali.

Canapés:

Sfera di cavolo riccio (Luca Piscazzi)

Nigiri di orata (Luca Piscazzi)

Mini tacos di pollo e jalapeño (Heros De Agostinis)

Tartelletta di Caesar Salad con pollo (Heros De Agostinis)

Panipuri alla "Romana" (Heros De Agostinis)

Menù Degustazione:

Capesante mi-cuit, piselli freschi, fagiolini verdi e zenzero (Luca Piscazzi)

Caviale Osetra, asparagi verdi, lime nero, blini di grano saraceno (Luca Piscazzi)

Maccheroncini al ferretto cotti in un fondo di Madeira, ragout eritreo e Parmigiano 24 mesi (Heros De Agostinis)

Branzino alla Masticha, carciofi, caviale di luccio, kumquat (Luca Piscazzi)

Piccione arrosto, agretti, pompelmo rosa e aji amarillo (Heros De Agostinis)

Cocco, ananas e rum (Heros De Agostinis)

La cena a quattro mani sarà dunque un'esperienza gastronomica irripetibile, un incontro tra due anime complementari: da un lato, la precisione e l'equilibrio elegante di Piscazzi; dall'altro, la creatività elegante e il gusto per la scoperta di De Agostinis. Un dialogo gastronomico che promette di regalare emozioni uniche.

Prenotazioni aperte fino a esaurimento posti.

Tel: +39 06 489 381

[ineorestaurant@anantara-hotels.com](mailto:ineorestaurant@anantara-hotels.com)

NOTE STAMPA – Heros De Agostinis

Heros De Agostinis, Executive Chef del ristorante fine dining INEO presso l'Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel, è una figura di spicco nel panorama gastronomico internazionale. Cresciuto tra Roma e Piazza Vittorio, dove le sue origini italiane si intrecciano con quelle eritree, ha maturato oltre 25 anni di esperienza nei più prestigiosi ristoranti stellati e hotel di lusso in tutto il mondo. Tra le collaborazioni di spicco figurano Heinz Beck, Joel Robuchon e Marc Veyrat, che hanno arricchito il suo bagaglio tecnico e creativo.

La sua cucina esplora il mondo partendo dalle radici italiane, nutrendosi di sapori esotici e rivolgendosi a viaggiatori attenti alla ricerca di combinazioni inedite e originali. Ogni piatto nasce dall'incontro tra ingredienti stagionali italiani e influenze globali, con un forte impegno verso la sostenibilità e

l'inclusività. Tra le creazioni più rappresentative si trovano la "Cacio e pepe" rivisitata con crudo di gamberi al lime, simbolo di equilibrio tra classicità e innovazione, e lo "Spaghetto ibrido", che fonde il pad thai thailandese con la frittata di maccheroni napoletana.

Per De Agostinis, la cucina è un viaggio che abbraccia emozioni e ricordi, trasformando ogni piatto in una storia che celebra radici e contaminazioni culturali.

NOTE STAMPA – Anantara Roma Palazzo Naiadi Rome Hotel

Immerso nello splendore dell'antica Roma, Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel, membro di The Leading Hotels of the World e del circuito Virtuoso, si trova nel cuore di Piazza della Repubblica e vanta un'affascinante storia architettonica con elementi originali commissionati da Papa Clemente XI per il Vaticano nel 1705. L'edificio sorge sulle antiche Terme di Diocleziano, le cui fondamenta, piscine e mosaici sono visibili dal piano inferiore attraverso luminosi pavimenti in cristallo. L'hotel, con un totale di 232 camere e suite, ospita il ristorante fine dining INEO e la prima Spa Italiana firmata Anantara. Inoltre, la struttura dispone di una delle più grandi terrazze panoramiche con piscina nel centro di Roma e il celebre ristorante SEEN by Olivier che propone una cucina fusion mediterranea e brasiliana.

Per maggiori informazioni su Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel, chiamare +39 06 489 381 o visitare [www.anantara.com/en/palazzo-naiadi-rome](http://www.anantara.com/en/palazzo-naiadi-rome)

Per ulteriori informazioni:

Daria Triolo

Property Director of Marketing & Communication

Anantara Hotels, Resorts & Spas – Europa