

Italiavola & Travel

ALBERGHI CON VISTA NEL MONDO

BUON 2° COMPLEANNO INEO!UNA CENA A QUATTRO MANI

Publicato da ITALIAVOLA il 14 MARZO 2025

i
Rate This



(https://italiavola.com/wp-content/uploads/2025/03/thumbnail_cocco-ananas-e-rum-1.jpg).

CON HEROS DE AGOSTINIS E LUCA PISCAZZI PER CELEBRARE

2 ANNI DI ECCELLENZA GASTRONOMICA NEL CUORE DI ROMA

Roma, Piazza della Repubblica 46

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.

Pubblicità



Scopri
Abbor
IPTV

Acce
migli
con u
semp
abbo
Non
temp

Sco

Impostazioni sulla privacy

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 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](https://emea01.safelinks.protection.outlook.com/?url=https%3A%2F%2Fwww.anantara.com%2Fen%2Fpalazzo-naiadi-rome&data=05%7C02%7C%7C6f3130df982f466320ee08dd62fc7eea%7C84df9e7fe9f640afb435aaaaaa) (<https://emea01.safelinks.protection.outlook.com/?url=https%3A%2F%2Fwww.anantara.com%2Fen%2Fpalazzo-naiadi-rome&data=05%7C02%7C%7C6f3130df982f466320ee08dd62fc7eea%7C84df9e7fe9f640afb435aaaaaa>)
[anantara palazzo naiadi](#) [ineo](#) [roa](#)

Questo sito utilizza Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come vengono elaborati i dati derivati dai commenti.](#)

[Blog su WordPress.com.](#)