

Cena a quattro mani - INEO

Quando: 31/03/2025

Luogo: Roma, ristorante fine dining INEO

Regione: Lazio



Maccheroncini al ferretto cotti in un fondo di Madeira, ragout eritreo e Parmigiano 24 mesi

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 Pisciuzzi, 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 Pisciuzzi 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 Pisciuzzi 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