

# Cena a 4 mani da Ineo a Roma

Secondo compleanno per il ristorante fine dining. 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.



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.



Chef Luca Piscazzi



Chef di casa, Heros De Agostinis





Do you have a website  
and want to monetize it?  
**WE ARE HERE FOR YOU**



Register an account and in less  
than 24 hours you can start  
earning from your audience!



**netpub**  
netpub.media

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.

*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 "Spaghetti ibrido", che fonde il pad thai thailandese con la frittata di maccheroni napoletana.*

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)