

# Lo chef Heros De Agostinis firma il primo menu pasquale del ristorante stella Michelin INEO

16 MAR, 2026



[Share](#)

[Post](#)

[Pin](#)

Con l'arrivo della primavera, il ristorante INEO, fine dining 1 Stella Michelin dell'Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel guidato dallo chef Heros De Agostinis, celebra la Pasqua con un menu speciale dal titolo evocativo: "Un ricordo dell'infanzia". Proposto sia domenica 5 che lunedì 6 aprile, il percorso gastronomico nasce come un racconto intimo che intreccia memoria, radici familiari e identità culturale, trasformando i ricordi dello chef in un'esperienza culinaria contemporanea.

La cucina di De Agostinis nasce proprio da questo dialogo tra mondi diversi. Cresciuto nel quartiere romano dell'Esquilino, crocevia di culture e sapori, lo chef ha costruito nel tempo una visione gastronomica che parte dalle fondamenta della cucina italiana per aprirsi a suggestioni internazionali, trasformando ingredienti, spezie e ricordi personali in un linguaggio culinario contemporaneo. Una cucina che non cerca la semplice contaminazione, ma racconta storie, viaggi e identità attraverso il piatto.

Non a caso, anche il menu pasquale nasce da un ricordo personale.

«La Pasqua per me non è solo una ricorrenza, è memoria»,

racconta lo chef Heros De Agostinis

«E' Abruzzo delle tavolate lunghe, della brace accesa in campagna, degli gnocchi fatti a mano e dell'agnello condiviso. E' il profumo delle mammole romane e il silenzio della mattina di festa. Ma e' anche l'Eritrea di mia nonna, i suoi peperoncini, le spezie, i piatti portati con orgoglio su una tavola dove culture diverse non si dividevano, si abbracciavano. Questo nasce da lì. Dalla mia famiglia, dalle mie radici, dalla convivialita' vissuta attorno a un tavolo. E' una Pasqua di confine, meticcia come la mia cucina: Abruzzo e Africa, tradizione e viaggio, memoria e presente»

Il menu si apre con capesante, mammole romane e vinaigrette ai peperoncini esotici, un piatto che racconta la primavera romana con un accento speziato. Segue la scaloppa di fegato d'anatra al berberè, accompagnata da cipolla bianca fondente e brodo di coratella, dove la celebre miscela eritrea dialoga con la tradizione italiana.

Il primo piatto rende omaggio alla terra con gnocchi di patate del Fucino, serviti con crema di shiro eritreo, aglio orsino ed erbe selvatiche. Il piatto principale celebra invece il grande classico pasquale con costole d'agnello marinate all'harissa, accompagnate da asparagi verdi e salsa chermoula.

Il finale è affidato a grano, ricotta di pecora e agrumi, interpretazione contemporanea dei sapori pasquali italiani, seguita da petit four e colomba pasquale.

Per l'occasione non sarà disponibile la carta: gli ospiti potranno lasciarsi guidare nella scelta dei vini dal sommelier Federico Spagnolo.

Una Pasqua che diventa racconto gastronomico e celebrazione della convivialità, nello stile di INEO: una cucina che parte dalle radici per dialogare con il mondo.