

# Dove festeggiare la Pasqua 2025: 20 hotel e ristoranti da provare

Le migliori esperienze gastronomiche e di soggiorno per Pasqua 2025 in Italia offrono un mix perfetto di tradizione e innovazione. Pranzi gourmet in hotel esclusivi, menu creati dai grandi chef e attività pensate per famiglie. Un'opportunità unica per vivere una Pasqua indimenticabile, tra delizie culinarie e momenti di relax

13 aprile 2025 | 05:00



**L**a Pasqua 2025 rappresenta l'occasione ideale per vivere un'esperienza gastronomica esclusiva in alcune delle location più belle e raffinate d'Italia. Che si tratti di un pranzo tradizionale, una reinterpretazione creativa delle specialità pasquali o un soggiorno che combini cucina gourmet e benessere, questa selezione di 20 proposte offre il meglio per ogni tipo di esigenza. Dalle terrazze panoramiche di hotel di lusso alle atmosfere intime dei relais immersi nella natura, ogni destinazione è pensata per rendere la Pasqua un'esperienza indimenticabile. I menu speciali ideati dai grandi chef, le attività per famiglie e le opportunità di relax nei centri benessere uniscono tradizione e innovazione, celebrando la bellezza della stagione.

## Pasqua, le abitudini degli italiani

La Pasqua è un momento di tradizione e convivialità, con una crescente attenzione allo spreco alimentare. Secondo l'Osservatorio Shopping di DoveConviene, solo l'1,8% degli italiani getta via gli avanzi, mentre l'86% li consuma nei giorni successivi, il 10% li congela, l'8% li riutilizza in nuove ricette e il 3% li condivide. Carne e dolci sono i principali avanzi (36%), seguiti da antipasti (27%) e primi piatti (11%). Per il pranzo di Pasqua, quasi il 50% degli

italiani spenderà tra 50 e 100 euro, mentre il 30% tra 100 e 200 euro. L'uovo di cioccolato è considerato caro da oltre la metà dei consumatori, ma solo il 17% rinuncerebbe a questo dolce tradizionale.



*I piatti principali della Pasqua includono agnello o capretto arrosto per oltre metà degli italiani*  
L'81% festeggerà con un pranzo in famiglia, mentre l'8% sceglierà il ristorante. I piatti principali includono agnello o capretto arrosto (55%) e pasta fresca fatta in casa (30%). Per i dolci, la colomba domina (39%), seguita dalla pastiera napoletana (27%) e dalle uova di cioccolato (26%). Tuttavia per quanti scelgono di trascorrere la Pasqua fuori dalle mura domestiche, ecco una selezione di posti da tenere in considerazione.

## Pasqua, dove festeggiare

[47 Boutique Hotel a Roma, pranzo con vista](#)

[Anantara Convento di Amalfi: colazione speciale e non solo](#)

[Boscareto Spa & Resort a Serralunga d'Alba, un pacchetto famiglia](#)

[Ca' del Profeta, un percorso degustazione legato al territorio](#)

[Casa Malgarini a Roma, una Pasqua immersa nel verde](#)

[Daniel Canzian a Milano, due opzioni d'autore](#)

[Essenza a Terracina: la Colomba Essenziale protagonista](#)

[Ippolito a Fiumicino, Pasqua comincia già a colazione](#)

[La Cucina, a Rho sbarca la tradizione campana](#)

[Le Marne Relais, una Pasqua d'arte a Costigliole d'Asti](#)

[Mandarin Oriental, a Milano una Pasqua in 5 tocchi](#)

[Mirabella Restaurant, festa sul lago di Iseo](#)

[Morelli Milano, la tradizione viene reinventata](#)

[Musa Lago di Como, a Sala Comacina una Pasqua di lusso](#)

[Ristorante Calamosca, una Pasqua sul Golfo degli Angeli in Sardegna](#)

[Rosewood Castiglion del Bosco, relax tra i vigneti toscani](#)

[Tenuta de L'Annunziata, una Pasqua tranquilla nel Comasco](#)

[Terradamari, sulle tracce di Montalbano](#)

[Terrazza Bousquet, un viaggio nei sapori \*\*sorrentini\*\*](#)

[Tivoli Palazzo Gaddi Firenze, una Pasqua floreale](#)

## 47 Boutique Hotel a Roma, pranzo con vista

Il 47 Boutique Hotel, uno degli hotel più green di Roma, celebra Pasqua 2025 con un menu speciale preparato dallo chef Maurizio Lustrati. L'hotel, l'unico in città a vantare la certificazione Green Globe, è il luogo ideale per un'esperienza che unisce sostenibilità, design e cucina gourmet. Il pranzo pasquale si svolgerà sulla terrazza del 47 Circus Roof Garden, con un'alternativa al 47 Parole in Libertà Bistrot in caso di maltempo.



*Il pranzo pasquale si svolgerà sulla terrazza del 47 Circus Roof Garden*

Il menu comprende piatti come il casatiello e la torta al formaggio accompagnati dall'olio evo 47, il cuore di carciofo ripieno di tartufo, il risotto agli asparagi con limone fermentato, le uova 65° su crema di spinaci con crostini di pane e fonduta di parmigiano, e per concludere la pastiera 47 come pre-dessert. Il prezzo per persona è di 85 euro, con l'opzione di abbinamento vini a 40 euro.



### 47 Boutique Hotel



Via Luigi Petroselli, 47 00186 Roma (Rm)



Tel +39 06 6787816

## Anantara Convento di Amalfi: colazione speciale e non solo

La domenica di Pasqua, il 20 aprile, il Ristorante Dei Cappuccini dell'[Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel](#), offre una colazione speciale con l'apertura delle uova di cioccolato, seguita dalla tradizionale Caccia alle uova nel giardino dell'ex Convento, dove le famiglie potranno divertirsi immersi nella natura. Il Pranzo di Pasqua, dalle 12:30 alle 15:00, sarà un viaggio gastronomico curato dall'executive chef Claudio Lanuto, con piatti tipici della tradizione locale come fusilli napoletani con stracotto di agnello, maiale laccato al limone e dolci tipici, il tutto accompagnato da una selezione di vini pregiati. Il pranzo sarà servito sulla terrazza panoramica con vista sulla Costiera Amalfitana.



#### *Il Ristorante Dei Cappuccini dell'Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel*

Per chi cerca relax, l'Anantara Spa offre trattamenti come il Citrus Bliss Rivitalizzante, un massaggio agli agrumi di Amalfi, o l'offerta Energizzatevi e rilassatevi, che combina scrub corpo e massaggio antistress. Tra le altre attività, anche l'esperienza Pace & Bene con Fra Marcus, una Masterclass di Amaro al Bar Dei Cappuccini e l'Easter Afternoon Tea, con pastiera napoletana e bollicine, tutti su prenotazione.



#### **Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel**



Via Annunziatella, 46 84011 Amalfi (Sa)



Tel +39 089 8736711

### **Boscareto Resort a Serralunga d'Alba, un pacchetto famiglia**

Il **Boscareto Resort** di Serralunga d'Alba (Cn), dopo la pausa invernale, riapre offrendo una promozione speciale su tutte le prenotazioni di inizio primavera. Per il soggiorno pasquale, il resort propone un'esperienza dedicata alle famiglie, con un pranzo gourmet, la tradizionale caccia alle uova e tanto relax. Gli ospiti possono godere di un'immersione nella natura, circondati da vigneti e borghi, con la possibilità di assaporare la cucina dello chef Alessandro Capalbo presso il ristorante Sunsi.



#### *Menu speciale al Boscareto Resort*

La promozione di riapertura prevede uno sconto del 10% sulla prenotazione, un benvenuto in camera, un upgrade gratuito alla camera superiore (secondo disponibilità) e l'accesso alla La Sovrana SPA. Per il soggiorno di Pasqua, gli ospiti possono godere di una prima colazione a buffet, accesso alla SPA e un pranzo speciale con il menu di Pasqua dello chef Capalbo, che include piatti come terrina di carciofi, calamari arricciati con zabaione e tartufo nero, e nocetta di agnello. Il costo parte da 1064 euro per due persone, con un supplemento per i bambini.



#### **Boscareto Resort**



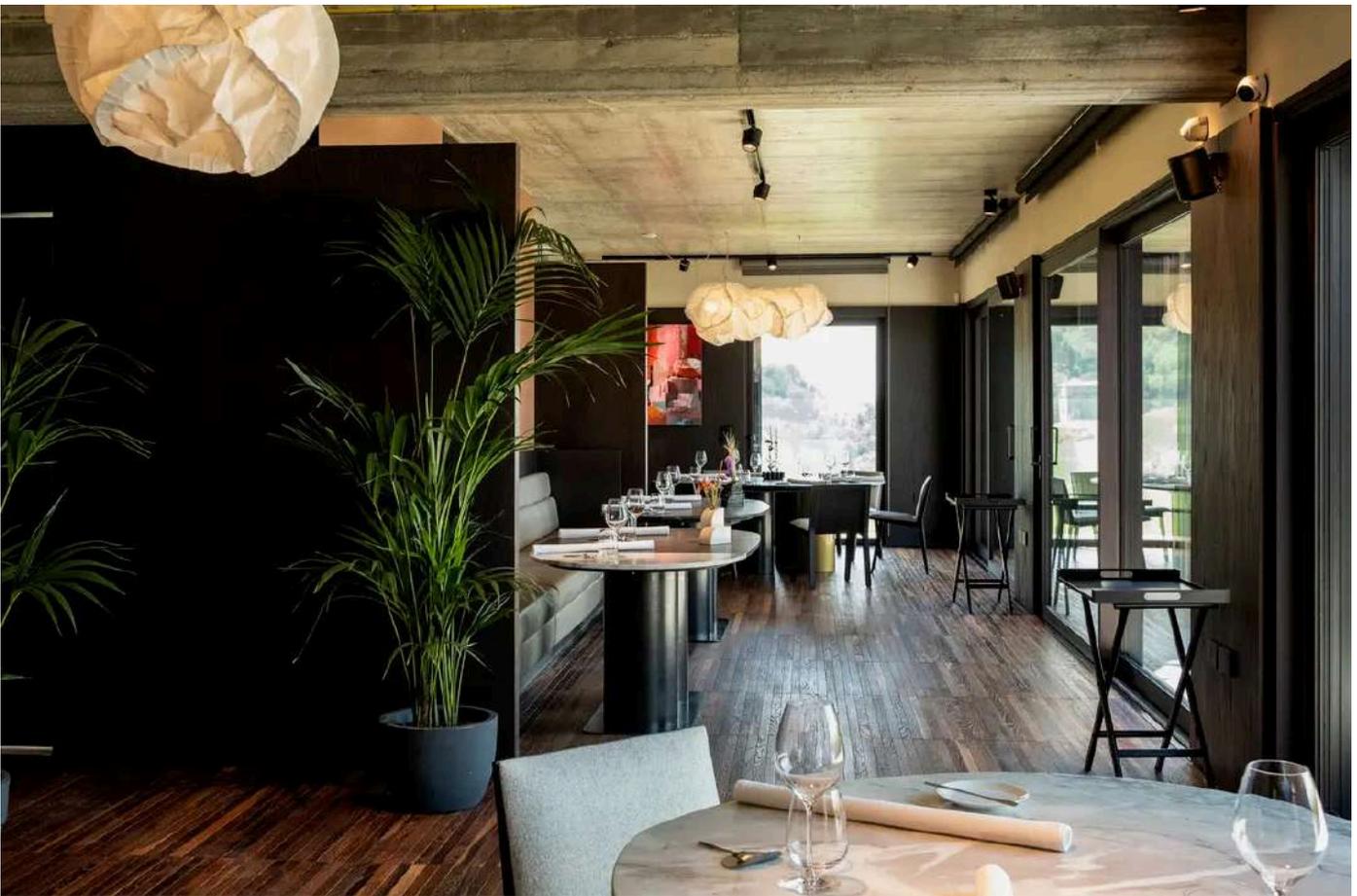
Via Roddino, 21 12050 Serralunga D'Alba (Cn)



Tel +39 0173 613036

#### **Ca' del Profeta a Montaldo Scarampi, un percorso degustazione del territorio**

La cucina istintiva di Antonio Di Leo accoglie gli ospiti di Cà del Profeta anche durante le festività di Pasqua e Pasquetta. Lo chef torinese, alla guida del relais di Montaldo Scarampi (AT), ha ideato un percorso degustazione che celebra i prodotti locali, la stagionalità e la tradizione, pur mantenendo uno sguardo curioso verso influenze più lontane.



*Ca' del Profeta è pronto ad accogliere i visitatori con un percorso ideato dallo chef Antonio Di Leo*

Il menu di Pasqua (95 euro, bevande escluse) include piatti come Uovo poche “Le Camille” con crema di parmigiano Vacche Rosse e spinacino piccante, Asparago con bottarga e zabajone salato al miele, e un delicato Risotto ai piselli, menta, rafano e mandorle. Il piatto forte è l’Agnello profumato alle erbe con millefoglie di patate, mentre il dolce finale è un Gelato alla colomba con crumble di meliga e salsa inglese alla lavanda. Cà del Profeta, aperto nel 2021, è un luogo accogliente con camere eleganti, spa, piscina, e un ristorante premiato con due forchette sulla Guida Ristoranti Gambero Rosso 2025.



### **Ca' del Profeta**



Via Montaldino, 19 14048 Montaldo Scarampi (At)



Tel +39 375 6265750

### **Casa Malgarini a Roma, una Pasqua immersa nel verde**

Casa Malgarini, ristorante immerso nel verde e gestito dal giovane chef patron Leonardo Malgarini, offre una proposta gastronomica unica per celebrare la Pasqua e Pasquetta 2025. Situato in una casa di famiglia con annessa azienda agricola, il ristorante rappresenta il perfetto connubio tra natura e cucina.



#### *Anche a Casa Melgari si festeggia la Pasqua*

Per l'occasione, lo chef ha creato due speciali menu, tra cui quello di Pasqua che inizia con un canapè di benvenuto seguito dal carciofo alla brace con crema di latte, aglio orsino e mentuccia. Si prosegue con ravioli di faraona con salsa alla cacciatora, carpino e limone, e il piatto principale agnello e vignarola (oppure maiale, fagiolini, prugne e senape). A concludere il pasto, il pre-dessert, la pastiera e la colomba con crema inglese. Il prezzo del pranzo è di 65 euro per persona, bevande escluse.



#### **Casa Malgarini**



Via della Giustiniana, 670 B 00189 Roma (Rm)



Tel +39 339 4722816

#### **Daniel Canzian a Milano, due opzioni d'autore**

In occasione della Pasqua, lo chef Daniel Canzian propone due menu speciali: uno per il pranzo al ristorante nel cuore di Brera e uno per il delivery. Il menu del ristorante, disponibile il 20 aprile, celebra la stagione con ingredienti freschi e piatti ispirati alla tradizione pasquale. Tra le portate, si trovano cicchetti veneti, un tramezzino di granseola con caviale e rapanelli, e la Torta pasqualina con uovo, agretti e Parmigiano 24 mesi. I Tortelli di ortiche con asparagi bianchi e tartufo nero pregiato precedono il secondo di agnello alla mentuccia. In alternativa, il sedano rapa alla Wellington per una versione vegetariana. Il dessert è la Colomba Melba, omaggio a Escoffier. Il costo è di 120 euro per persona, con l'opzione di un abbinamento vini a 60 euro.



*Il tramezzino di granseola con caviale e rapanelli di Daniel Canzian*

Il menu “A casa tua” per il delivery include piatti da rigenerare come il Pollo Rocher e il Branzino in crosta di pane e sale, al prezzo di 100 euro per persona. Inoltre, è disponibile una selezione di piatti e specialità nella Boutique online dello chef.



#### **Daniel Canzian Ristorante**



Via Castelfidardo, angolo San Marco 20121 Milano (Mi)



Tel +39 02 63793837

### **Essenza a Terracina, la Colomba Essenziale protagonista**

Domenica 20 aprile 2025, il ristorante propone un menu degustazione speciale per il pranzo di Pasqua, al costo di 100 euro, esclusi i drink. Lo chef Nardoni afferma che il menu celebra gli ingredienti tipici della festività, rispettando la stagionalità delle materie prime. Gli ingredienti principali sono agnello, carciofi e asparagi. Il pranzo inizia con un aperitivo di benvenuto, seguito dalla scarpetta... pane e olio per preparare il palato. La degustazione prosegue con la Quiche agli asparagi, un piatto che mescola sapori vegetali, e continua con Carciofo, uovo e uova, Doppio plin con germano e bufala, e Capretto fondente con erbe selvatiche. Il pasto si conclude con la Casatella Terracinese, un pre-dessert che omaggia la tradizione di Terracina e l'Agro Pontino, con rum, caffè e cioccolato.



*La Colomba Essenziale*

La Colomba Essenziale è un lievitato artigianale proposto dal team di Essenza in due versioni da 800 grammi: una all'arancia con glassa alla mandorla, l'altra ai tre cioccolati con glassa alla nocciola piemontese. Sarà servita tra i dessert del pranzo di Pasqua del ristorante.



**Essenza**



Via Cavour, 38 04019 Terracina (Lt)



Tel +39 0773 369762

### **Ippolito a Fiumicino, Pasqua comincia già a colazione**

Per le festività di Pasqua e Pasquetta, l'osteria [Ippolito](#) di Fiumicino rimarrà aperta a pranzo, proponendo un menu che celebra i grandi classici della cucina regionale. Gli chef Andrea Alberghetti e Marco Fedeli hanno pensato a una selezione di piatti tradizionali, tra cui la colazione di Pasqua, con salamini, formaggi nostrani, casatiello, torta pasqualina, coratella con carciofi, asparagina sott'olio fatta in casa, lardo di Colonnata, pane alla brace, trippa fritta e baccalà.



*Da Ippolito la Pasqua inizia già a colazione*

Tra i primi piatti, si potrà scegliere tra una lasagna al ragù di capretto o una pappardella fatta in casa alla vignarola. Il piatto principale è l'abbacchio a scottadito, mentre il dessert è affidato alla colomba artigianale di Luca Pezzetta accompagnata da cioccolata. L'osteria, situata in via della Torre Clementina, offre anche la possibilità di pranzare all'esterno, tempo permettendo.



**Ippolito**



Via della Torre Clementina, 158/B 0054 Fiumicino



Tel +39 392 8461233

## La Cucina, a Rho sbarca la tradizione campana

Per celebrare la Pasqua, [La Cucina di Rho](#) (Mi) propone un menu speciale ispirato alla tradizione campana, rivisitata in chiave moderna. Il menu offre un viaggio nei sapori pasquali del Sud Italia, con piatti che uniscono storia e innovazione. Tra le portate principali, si trova la selezione di panificati, che include il nobile casatiello, e asparagi arrostiti con salsa olandese e parmigiano. Non mancano piatti come la pasta & piselli con ricotta di bufala e mandorle, e il risotto Acquerello riserva 7 anni con fave e pancetta.



*Alla Alla Cucina di Rho per Pasqua sbarca la tradizione campana*

Il menu di Pasqua sarà disponibile esclusivamente per il pranzo di domenica 20 aprile, su prenotazione. Il costo è di 75€ per persona, con un'opzione di abbinamento vini e acqua minerale inclusa a 95€. Ogni scelta di La Cucina è stata orientata a mettere l'ospite al centro dell'esperienza gastronomica. Ogni piatto è pensato per esaltare il gusto, ridurre gli sprechi e valorizzare al massimo ogni ingrediente.



### La Cucina



Via Porta Ronca, 86 20017 Rho (Mi)



Tel +39 02 87178606

## Le Marne Relais, una Pasqua d'arte a Costigliole d'Asti

[Le Marne Relais](#), boutique hotel immerso tra Langhe e Monferrato a Costigliole d'Asti (At), propone un soggiorno pasquale all'insegna della tradizione piemontese, arte, alta cucina e benessere. Situato all'interno dell'azienda Agricola Mura Mura, di proprietà di Guido Martinetti e Federico Grom, il relais offre la possibilità di scegliere tra eleganti camere ispirate agli autori piemontesi o arricchite da opere d'arte contemporanea. Durante il soggiorno, gli ospiti possono godere di una passeggiata tra i vigneti, un picnic all'aria aperta e un massaggio di coppia.



*Il pranzo di Pasqua sarà servito a Radici Ristorante in Vigna*

Il pranzo di Pasqua, servito a Radici Ristorante in Vigna, è curato dallo chef Mykyta Bida, che propone un menu che unisce tradizione e innovazione, con piatti come la battuta di giovenca con zabaione ai funghi e tartufo nero, il risotto ai gamberi e l'agnello con riso rosso, mandorle e agretti. Il tutto accompagnato dai vini della cantina Mura Mura.



**Le Marne Realais**



Strada Pasquana, 5 14055 Costigliole d'Asti (At)



Tel +39 0141 185 2115

**Mandarin Oriental, a Milano una Pasqua in 5 tocchi**

Il Mandarin Oriental, Milano celebra la Pasqua con un menu speciale a cura dello Chef Antonio Guida e l'autentica Colomba artigianale preparata dal Pastry Chef Marco Pinna. Domenica 20 aprile, il Mandarin Garden, cuore verde dell'hotel, propone un percorso di cinque portate che combinano sapori tradizionali e tocchi innovativi.



#### *L'agnello del Mandarin Oriental di Milano*

L'Uovo di quaglia croccante con crema di piselli al wasabi e salmone affumicato apre il pranzo, seguito dal Raviolo farcito con pomodoro arrosto, burrata e calamari. La Spigola allo champagne con zuccina trombetta e tuille al nero di seppia offre una proposta raffinata, mentre l'Agnello è servito con un abbinamento inedito di lime, peperone e caprino. Il pasto si conclude con la Colomba di Marco Pinna, accompagnata da crema al mascarpone. Il menu è disponibile al prezzo di 160 EUR a persona, bevande escluse.



#### **Mandarin Oriental Milano**



Via Andegari, 9 20121 Milano (Mi)



Tel +39 02 87318888

#### **Mirabella Restaurant, festa sul lago di Iseo**

Il Mirabella Restaurant, situato all'interno del [Romantik Hotel Relais Mirabella](#) a Clusane (Bs) sul lago di Iseo, riapre le sue porte con un menu esclusivo per la Pasqua 2025, dopo la riapertura del 1° aprile. Lo chef Cristian Spagnoli, con una carriera internazionale, propone un menu che unisce creatività e tradizione gastronomica italiana, con un focus sulla stagione primaverile.



*Il Capretto di Mirabella*

Il menu inizia con piatti leggeri, come l'uovo di quaglia con luppolo e fiore di zuccina ripieno, seguiti dal salmone scottato con zabaione salato al cardamomo e soufflé al Grana Padano. Il risotto Carnaroli con Parmigiano Reggiano e crema di asparago bianco è un omaggio alla stagione, mentre il piatto forte è rappresentato dai bottoni di agnello con fonduta e ragù. La proposta prosegue con capretto al forno con polenta e patate, e si conclude con una rivisitazione della Pastiera e una colomba artigianale, accompagnata da una festa all'uovo di cioccolato.



### **Mirabella Restaurant**



Via Mirabella, 34 25049 Clusane (Bs)



Tel +39 030 9898051

### **Morelli Milano, la tradizione viene reinventata**

Per chi desidera festeggiare la Pasqua con un'esperienza culinaria unica, il ristorante Morelli Milano propone un menu pensato dallo chef Giancarlo Morelli. Il menu, che fonde tradizione e innovazione, include piatti che esaltano i sapori stagionali con ingredienti freschi e accostamenti raffinati. Si inizia con una Tartelletta croccante agli asparagi con uova di quaglia, caprino e crudo di baccelli, una versione moderna della tradizionale torta pasqualina.



*La Tartelletta croccante agli asparagi con uova di quaglia, caprino e crudo di baccelli di Morelli Milano*

Tra i primi piatti, il Raviolo di borragine e crescione con salsa al Franciacorta e uova di trota e il Risotto alle ortiche con Salva Cremasco e caramello alla birra. Il secondo piatto offre un Dentice in gazpacho di pomodoro giallo o un classico Capretto con mammole e purè di patate. La chiusura dolce è affidata alla Pastiera Napoletana e alla Colomba al Gin di Giancarlo Morelli. Il menu ha un costo di 140€ a persona, bevande escluse.



**Morelli Milano**



Via Aristotile Fioravanti, 4 20154 Milano (Mi)



Tel +39 02 80010918

## Musa lago di Como, a Sala Comacina una Pasqua di lusso

[Musa lago di Como](#), boutique hotel cinque stelle lusso a Sala Comacina (Co), offre un'esperienza esclusiva per le festività pasquali. Il ristorante Roteo, premiato per la sua gastronomia raffinata, presenta per il pranzo di Pasqua un menu degustazione di sette portate, che unisce sapori tradizionali a influenze orientali, come la sella di agnello glassata alle 5 spezie con puntarelle e acciughe.



*Una Pasqua di lusso al Musa lago di Como*

Il tutto è servito in un ambiente rilassato ma elegante, dove ogni dettaglio contribuisce a creare un'atmosfera conviviale. Il menu ha un costo di €110 a persona, bevande escluse. Il brunch, disponibile tutte le domeniche, include sei portate a scelta, tra cui la frittata giapponese spumosa con salsa teriyaki, al costo di €55 (bevande escluse).



**Musa lago di Como**



Via Vincenzo Puricelli, 4 22010 Sala Comacina (Co)



Tel +39 0344 56260

## Ristorante Calamosca, una Pasqua sul Golfo degli Angeli in Sardegna

Per una Pasqua all'insegna della natura e della tradizione, il [Ristorante Calamosca](#) a Cagliari offre un'esperienza unica. Immerso nella bellezza della baia di Calamosca, il ristorante e le terrazze, gestiti dai fratelli Porcu, sono il luogo ideale per vivere la festività. La giornata può iniziare con un trekking sulla Sella del Diavolo, per ammirare il panorama sul Golfo degli Angeli, oppure con un tour in ape-car nel centro storico di Cagliari.



### *Una Pasqua col profumo del mare al Ristorante Calamosca*

A pranzo, sulla veranda affacciata sul mare, lo chef Michele Ferrara propone piatti speciali per la Pasqua, tra cui le costine di cinghiale con indivia, cipolla e carota, piatto che spicca per la sua originalità. Dopo il pranzo, la giornata prosegue nelle Terrazze di Calamosca, dove, tra un dj set e drink d'autore, si può ammirare il tramonto sul mare in un'atmosfera elegante e rilassata. Un mix perfetto di gastronomia, panorami mozzafiato e relax.



#### **Ristorante Calamosca**



Viale Calamosca 50 09126 Cagliari (Ca)



Tel +39 351 7030717

### **Rosewood Castiglion del Bosco, relax tra i vigneti toscani**

Nel weekend di Pasqua, [Rosewood Castiglion del Bosco](#) in Toscana propone un soggiorno di minimo due notti in una Suite, con esperienze autentiche come l'evento "Borgo sotto le Stelle" il Sabato sera, il pranzo conviviale di Pasqua nel borgo il Domenica, e la Scampagnata di Pasquetta il Lunedì, con barbecue nel vigneto e il Brunello di Montalcino. L'offerta include anche un massaggio e un tour della cantina con degustazione. Disponibile dal 19 al 21 aprile.



### *Relax tra i vigneti al Rosewood Castiglion del Bosco*

La struttura ospita due ristoranti: l'Osteria La Canonica e il Ristorante Campo del Drago, 2 stelle nella Guida MICHELIN Italia - guidato dallo chef Matteo Temperini. Domenica di Pasqua, a partire dalle 12:30, proprio lo chef Temperini curerà un pranzo conviviale nel borgo medievale, dove saranno serviti piatti tipici della tradizione gastronomica toscana, preparati con maestria dallo chef. Il costo del pranzo è di €180 a persona, bevande escluse, con prenotazione obbligatoria. Inoltre, dal 19 al 21 aprile, presso il Lobby Bar, sarà possibile partecipare a una speciale degustazione del Negroni, preparato con un ingrediente speciale, la cioccolata, al costo di €80 a persona.



#### **Rosewood Castiglion del Bosco**



Località Castiglion del Bosco 53024 Montalcino (Si)



Tel +39 0577 1913001

### **Tenuta de l'Annunziata, una Pasqua tranquilla nel Comasco**

Il Ristorante Quercus della Tenuta de l'Annunziata di Uggiate Trevano (Co) celebra la Pasqua con un menu che mescola tradizione e innovazione, ideato dallo Chef Domenico Ruberto, gastronomy director di [Tenuta de l'Annunziata](#). Immerso nella natura, il Natural Resort offre un'esperienza di tranquillità e rinascita. Il pranzo inizia con Uovo, asparagi e tartufo, seguito dal Salmerino alpino con zuppetta di cocco, chimichurri e erbe amare.



*Il pranzo al Ristorante Quercus è solo una parte dell'esperienza a Tenuta de l'Annunziata*

Il classico Tortelli all'amatriciana è il primo piatto, mentre il secondo propone una Trilogia di agnello con ortaggi a km zero. Il pranzo si conclude con una Millefoglie alla fragola e la tradizionale Colomba pasquale. Il menu è disponibile a 80 EUR a persona, bevande escluse. Inoltre, gli ospiti possono godere di un pacchetto speciale che include soggiorno e accesso al Thermarium.



### Tenuta de l'Annunziata



Via Dante Alighieri, 13 22029 Uggiate Trevano (Co)



Tel +39 031 949352

### Terradamari, sulle tracce di Montalbano

Il [Terradamari Resort & Spa](#) a Marina di Modica offre un'esperienza unica per la Pasqua e Pasquetta, unendo il benessere alla gastronomia siciliana. Situato a pochi passi dal mare, il resort, nato dalla riqualificazione di un ex "ecomostro", è un'oasi di lusso che celebra la tradizione e la natura. Al centro del resort, la Ciatu Sicilian Spa offre esperienze olistiche pensate per il benessere individuale.



### *Al Terradamari di Modica una Pasqua coi profumi siciliani*

L'executive chef Carmelo Buoncuore propone due brunch speciali, reinterpretando antiche ricette siciliane. I piatti in menu comprendono scacce ripiene, impanate, sfincione con tuma, ravioli di ricotta, agnello in umido e una selezione di dolci tipici come le cassatelle di Pasqua. La gastronomia racconta la cultura siciliana, mentre il resort è il punto di partenza perfetto per esplorare la Val di Noto, con i suoi capolavori barocchi e tradizioni locali. Per chi è appassionato di Montalbano, è anche disponibile un itinerario sulle tracce del commissario, per scoprire le location della fiction. Il brunch ha un costo di 45€ a persona, bevande escluse.



#### **Terradamari Resort & Spa**



Lungomare Punta Regilione 97015 Marina di Modica (Rg)



Tel +39 0932 242580

### **Terrazza Bousquet, un viaggio nei sapori sorrentini**

In occasione della Pasqua, Antonino Montefusco, Executive Chef del ristorante stellato Terrazza Bousquet del Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento (Na), propone un menu speciale che celebra la tradizione gastronomica campana con un tocco di modernità, in perfetto stile Terrazza Bousquet. Per la prima volta, lo chef introduce anche un esclusivo brunch di Pasquetta nell'Orangerie, un buffet che riflette la ricchezza e la varietà delle tradizioni culinarie campane, con piatti che evocano i sapori di casa e l'atmosfera conviviale della Pasquetta.



*Vista panoramica da Terrazza Bousquet*

Entrambi i menu sono un viaggio nei sapori primaverili di Sorrento e della tradizione partenopea, con la Pastiera che rimane la protagonista indiscussa della tavola pasquale. Lo chef la ripropone con ingredienti selezionati, come la ricotta, i canditi e la cannella, creando una vera e propria poesia di sapori. Per chi desidera rilassarsi, la Boutique Spa La Serra offre trattamenti esclusivi, immersi nel verde dei giardini mediterranei dell'hotel.



### **Terrazza Bousquet**



Piazza Tasso, 34 80067 Sorrento (Na)



Tel +39 081 8777836

### **Tivoli Palazzo Gaddi Firenze, una Pasqua floreale**

La primavera arriva a [Tivoli Palazzo Gaddi Firenze](#), un hotel 5 stelle di Tivoli Hotels & Resorts, trasformando l'atmosfera in un incanto di colori e profumi. Ispirato ai giardini fiorentini, l'hotel si arricchisce di farfalle azzurre, simbolo di rinascita e leggerezza, che danzano tra fiori primaverili, creando un ambiente magico. In questo scenario, anche la Pasqua viene celebrata con un menu speciale proposto dal Milton by Iside De Cesare.



*Easter Choco Egg: il signature cocktail del Milton Bar*

Il pranzo di domenica 20 aprile offre una selezione di piatti che uniscono la tradizione toscana e la creatività: Uovo di montagna con carciofo e menta, Tortelli di patate toscani con ragù al coltello e spuma di parmigiano 36 mesi, e Spalla di agnello da latte cotta al vino bianco con cipolline glassate allo zafferano. Il tutto si conclude con una golosa Tart al cioccolato fondente. Un'esperienza gastronomica che celebra la stagione e la tradizione.