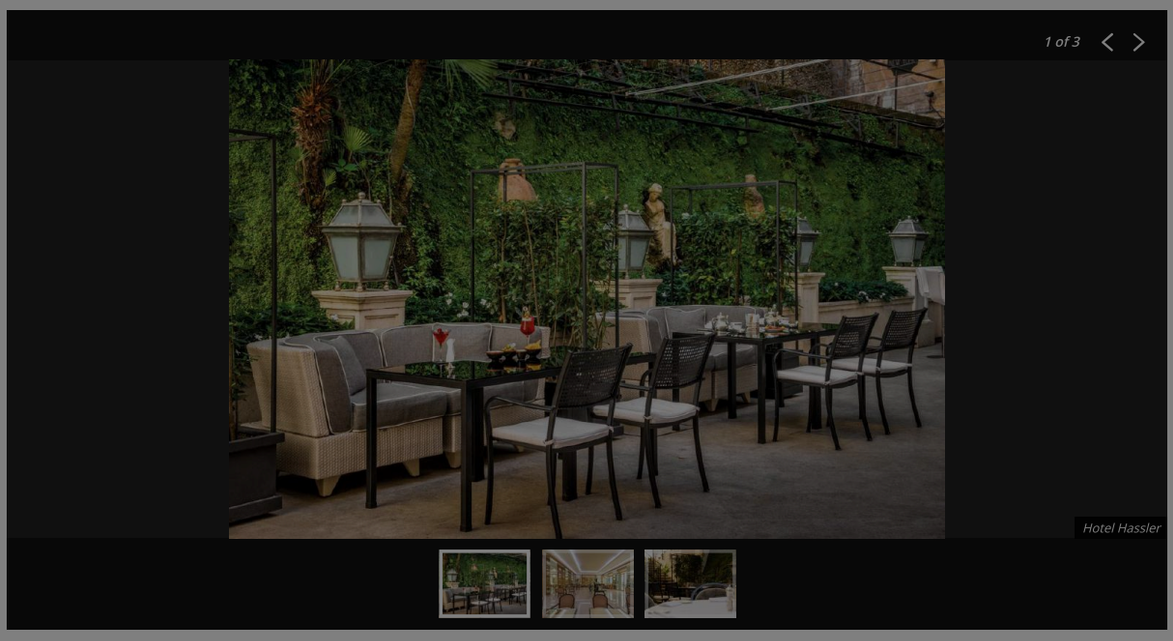
VIAGGI NEL GUSTO

Pasqua 2025 al ristorante

Che sia un pranzo all'insegna della tradizione o un brunch dall'anima moderna, **Pasqua** e **Pasquetta** si rivelano perfette occasioni per gustare piatti prelibati in alcuni raffinati ristoranti italiani. Ecco alcune proposte.



Hotel Hassler – Roma

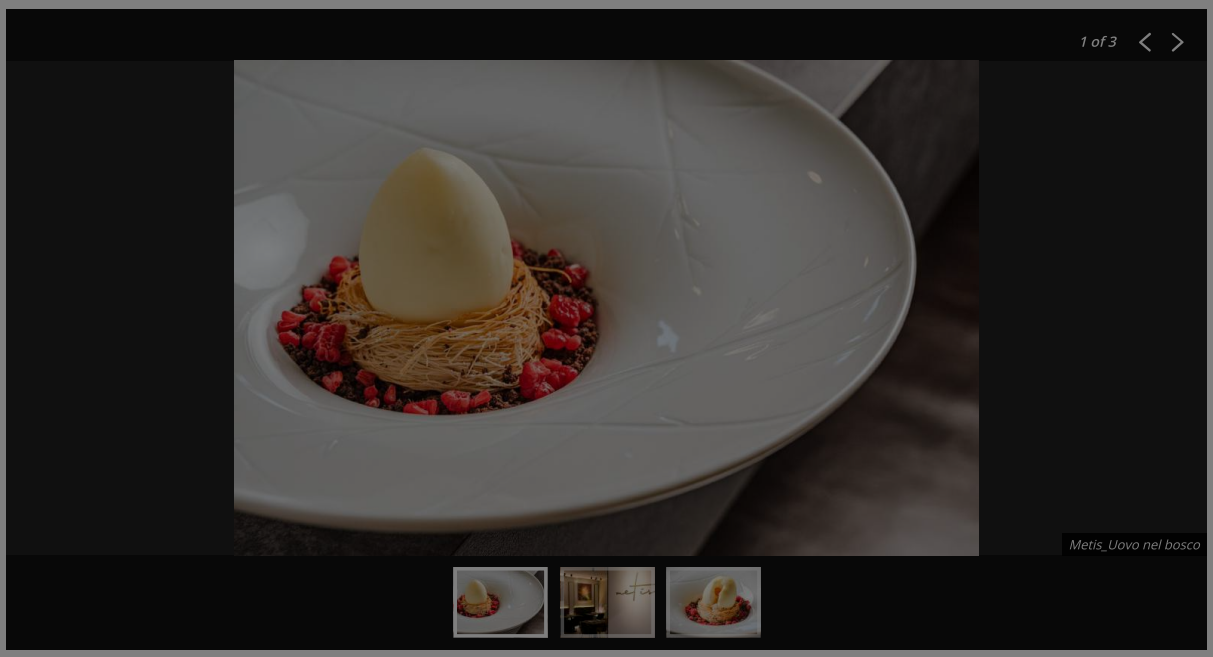
Il fascino e l'eleganza di una dimora storica, da generazioni icona di stile e accoglienza sartoriale, farà da cornice al Brunch di Pasqua in programma domenica 20 aprile negli spazi del **Salone Medici** e del **Palm Court**. Un ricco menu, realizzato con mano accurata dall'**Executive Chef Marcello Romano**, accompagnerà gli ospiti nel corso di questa giornata di festa con piatti della tradizione italiana, sapori confortevoli e profumi che richiamano alla memoria il tripudio della rinascita della natura nel corso della primavera.

Una ricchezza di vegetali che arricchirà occhi e palato fin dagli antipasti con **Verdure pastellate con polvere di menta**, **Uova farcite**

con verdure e capperi e **Tortino di zucchine romane** con pancetta e pepe ma anche **Quiche di carciofi alla romana**, e **Insalata di fave e pecorino** o **Insalata di asparagi con uova di quaglia e ricotta salata**. Immancabili il **Tortano Napoletano**, omaggio alla terra di origine dello chef, e ai **Salumi della tradizione pasquale** accompagnati dalla torta al formaggio.

Tra i primi, spazio alle **Lasagne alla bolognese**, piatto simbolo dei pranzi gioiosi in famiglia, ma anche i Sedanini con piselli, pecorino e guanciale affumicato. Vegetariana sarà invece la **Crema di zucchine** accompagnata da golosi crostini di pane integrale. Ma non è Pasqua senza l'**Agnello cotto al forno**, protagonista dei secondi insieme alle **Polpette di pulled pork con peperoni e olive** e, per gli amanti del pesce, i **Bocconcini di salmone con scarola ripassata**. Concludono il brunch i contorni seguiti da un tripudio di **dolci**, realizzati dall'abilità sopraffina della pastry chef Martina Emili, serviti a buffet. La musica live di un trio jazz scandirà i momenti della giornata arricchendo l'atmosfera con note suadenti ed avvolgenti.

Hotel Hassler



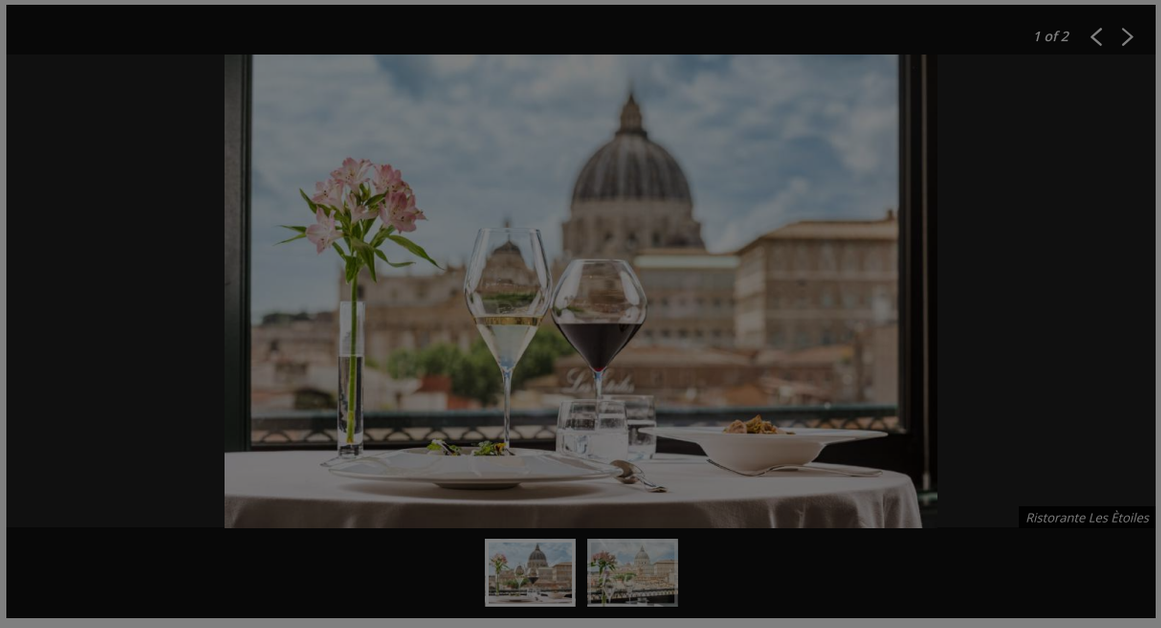
Metis – Roma

Alle porte di Roma, precisamente nel quartiere di Mezzocamino, il **pranzo di pasqua** si fa esperienza gastronomica concreta e raffinata grazie alle creazioni della cucina del giovane chef e patron di **Metis** Fabio Dodero che ha realizzato sia un percorso degustazione originale che, parallelamente, il grande lievitato simbolo di questa festa: la **colomba**. Quest'ultima viene venduta al dettaglio da Metis ed è realizzata con burro di Normandia, vaniglia in bacche del Madagascar, canditi quali arancia bergamotto e limone, uvetta, mandorla pizzuta d'Avola dell'Azienda agricola bio Ciccone.

Per quanto riguarda il **menù degustazione** che si potrà trovare il 20 aprile a pranzo ampio spazio ovviamente è dato ai piatti a base di carne ma anche a tante incursioni giocose e abbinamenti sorprendentemente inaspettati, cifra stilistica della cucina dello chef romano. Si parte dall'Amuse bouche con **Meringa di funghi porcini**, **Agretti in tempura con bergamotto**, **Indivia belga con formaggio e paprika affumicato**. Si prosegue, poi, con gli antipasti: **Lardo di Calamaro... asparagi, piselli, cipolline e yuzu**, ancora **Tartare di pecora, porro, ponzu e dragoncello** e infine **Carciofi, cedro, bottarga e pepe verde di Sichuan**.

Ruolo centrale è riservato alla **pasta fresca ripiena**, must della cucina dello chef Fabio Dodero che per il pranzo di Pasqua propone un **Cannellone di Lepre**, caprino e cime di rapa. Per secondo, come vuole la tradizione agnello ma in versione creativa, dunque **Carré di Agnello** con purè di topinambur, aglio nero e lamponi. Il momento dolce del pasto arriva con il pre-dessert di **Limone e alloro** seguito poi dal dolce signature dello chef nato proprio in occasione di pasqua ma nel 2017, l'**Uovo nel bosco**, una cheesecake al frutto della passione con nido di pasta kataifi e terra di crumble al cacao. Chiude il pranzo la piccola pasticceria.

Ristorante Metis



Les Ètoiles – Roma

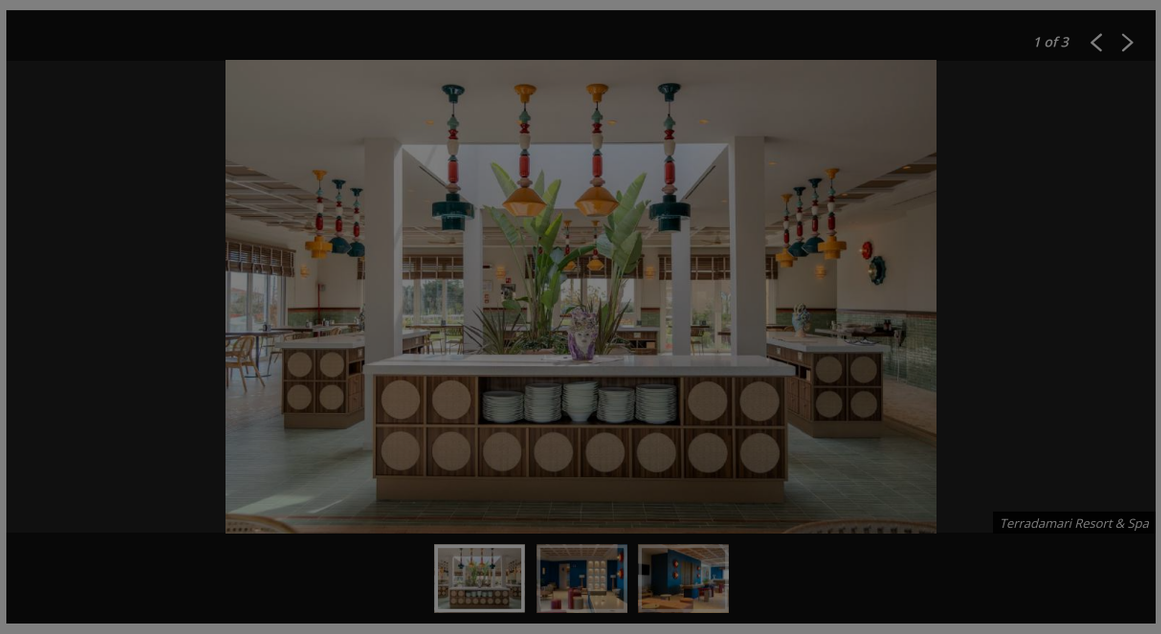
Tutto il calore della tradizione impreziosito dall'eleganza di un luogo la cui vista vanta uno dei panorami migliori sullo skyline della Capitale: parliamo del **ristorante Les Ètoiles**, regno dello chef William Anzidei, all'interno dell'hotel Atlante Star, struttura dei Mencucci, famiglia romana di albergatori che ha fatto dell'ospitalità la sua missione e accoglie ogni giorno nella sua casa turisti e romani, estimatori della bellezza in cerca di un luogo in cui atmosfera e attenzione sono sempre una garanzia.

Qui la **domenica di Pasqua** al ristorante del sesto piano si celebra con il Cupolone che riempie la vista, accomodandosi alle tavole rotonde apparecchiate di bianco e selezionando alcune specialità fuori menu, pensate per arricchire la proposta classica della carta, lasciando al cliente la libertà di decidere.

Si può fare l'intero percorso, dall'antipasto al dolce, o scegliere anche solo uno dei piatti proposti per celebrare la ricorrenza: si inizia dagli **Asparagi bianchi al vapore, burro di Normandia e spuma al parmigiano stravecchio**, un antipasto fondato sulla stagionalità; per poi passare a un ricco primo come la **Tagliatella con ragu di capretto, carciofi romaneschi e provolone piccante**, dove la tradizione è protagonista indiscussa. Il secondo non può che essere a base di **Scamone di pecora e la sua costoletta** con vignarola e patate novelle, tripudio di sapori tradizionali, celebrazione della primavera e dalla cultura gastronomica capitolina. La chiusa in bellezza esplora ancora le tradizioni, ma di un'altra regione, la Campania, attraverso un dessert che sa di autenticità: la **pastiera** di Les Ètoiles.

Il **lunedì di Pasquetta**, invece, Les Ètoiles invita i suoi ospiti a godere della sua terrazza, con un pranzo al sole circondati dalle meraviglie di Roma e il menu alla carta del bistrot.

Terrazza Les Etoiles



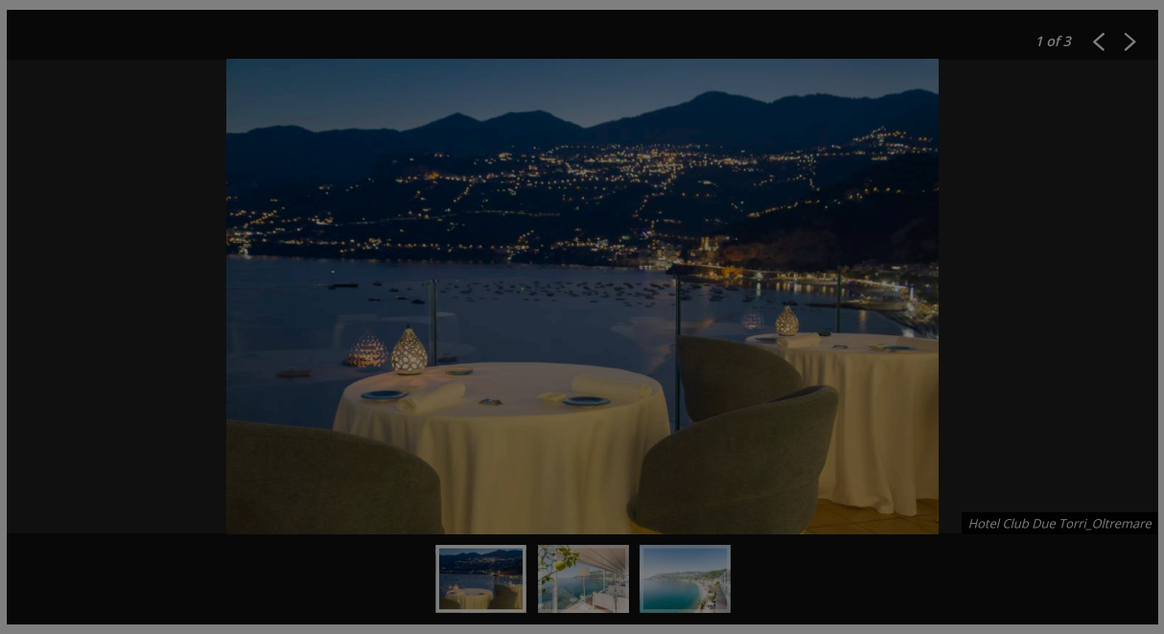
Terradamari – Modica

Nel cuore della Sicilia sud-orientale, il **Terradamari Resort & Spa** a Marina di Modica è il luogo ideale per trascorrere la Pasqua all'insegna del relax e della scoperta.

Tra le esperienze indimenticabili vi è senza dubbio quella gastronomica all'insegna della grande tradizione che viene reinterpretata in chiave contemporanea dall'**executive chef Carmelo Buoncuore**. Antiche ricette e incursioni interpretative, dunque, raccontano la terra e il mare siciliani e modicani nei due brunch che lo chef ha costruito per il **pranzo di Pasqua e Pasquetta**. Una carrellata di prelibatezze che portano in scena la cultura gastronomica di questa terra in modo schietto e genuino.

Scacce ripiene, Impanate, **Sfincione con tuma**, pomodoro e asparagi, **Arancine** al ragù di carne, **Ravioli di ricotta** con stufato di maiale al pomodoro, **Agnello in umido** con patate, **Grigliata mista** di carne e pesce; per concludere **Cassatelle di Pasqua**, dolci tipici e gelati sono solo alcuni dei protagonisti dei due brunch pasquali che danno voce alla narrazione di un territorio ricco di storia, biodiversità e forte identità culturale.

Terradamari Resort & Spa



Hotel Club Due Torri – Maiori

Tra i colori vibranti della primavera e il profumo del mare che si mescola agli agrumi in fiore, la **Costiera Amalfitana** si rivela nella sua veste più autentica durante le festività pasquali.

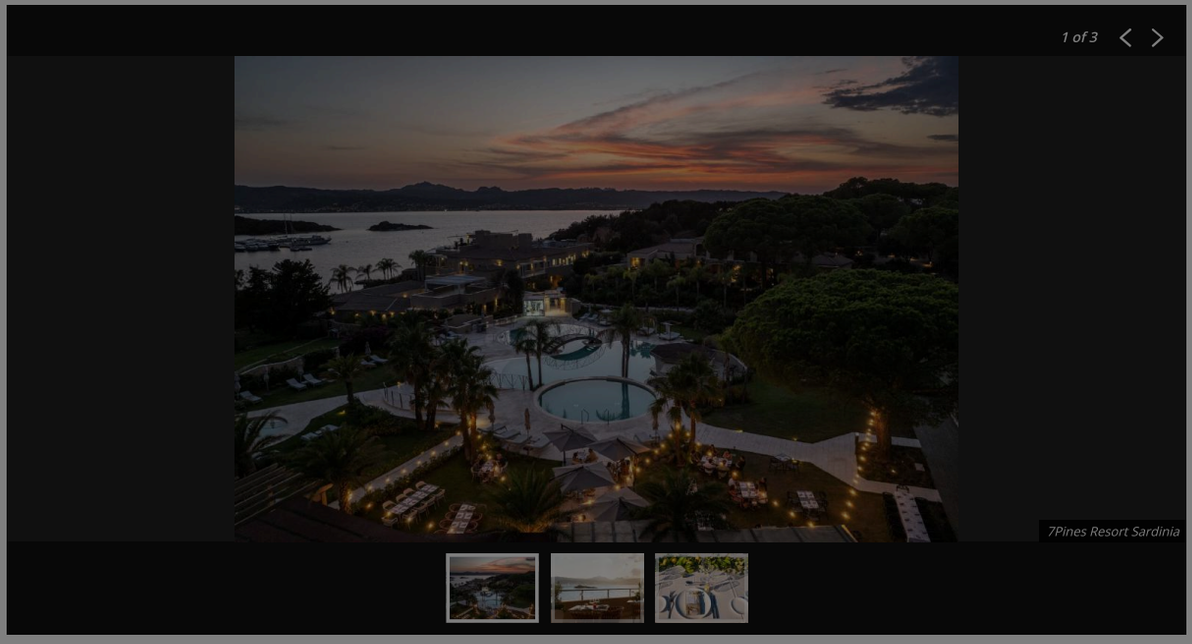
Per chi sogna di svegliarsi con il suono delle onde e immergersi nella magia della Costiera, l'**Hotel Club Due Torri** di Maiori è un rifugio perfetto. Fiore all'occhiello di questo gioiello dell'ospitalità è la proposta gastronomica firmata dallo chef Alfonso Crisci, che nel **ristorante Oltremare** reinterpreta i sapori della tradizione campana con tecnica e innovazione, proponendo un esclusivo menu pasquale à la carte.

Sul rooftop panoramico, invece, il **Bistrot Donna Emilia** invita a vivere le festività con due menu dedicati, pensati per rendere il pranzo di Pasqua e Pasquetta un'esperienza di gusto immersi nei sapori e nei profumi di una grande cucina. Il pranzo di Pasqua inizia con un soffice **Pan Brioche alle erbe**, accostato a un pesto di cavolo verde e alla sapidità intensa delle acciughe, preludio perfetto a un carpaccio di polpo, delicatamente abbinato a carciofi e salsa al limone salata.

Il **Mezzo pacchero con scorfano e vongole** gioca in equilibrio tra i decisi sapori del mare bilanciati da pinoli e ricottina fresca, mentre il **Raviolo di farina gialla con cicorietta e ristretto di vitello** esalta i sapori della terra preparando a un secondo che rende omaggio alla tradizione pasquale con le **Costine di agnello in crosta** con torta di patate e favette salate. A chiudere il pranzo pasquale un'originale **Variazione di millefoglie con crema di pastiera napoletana**.

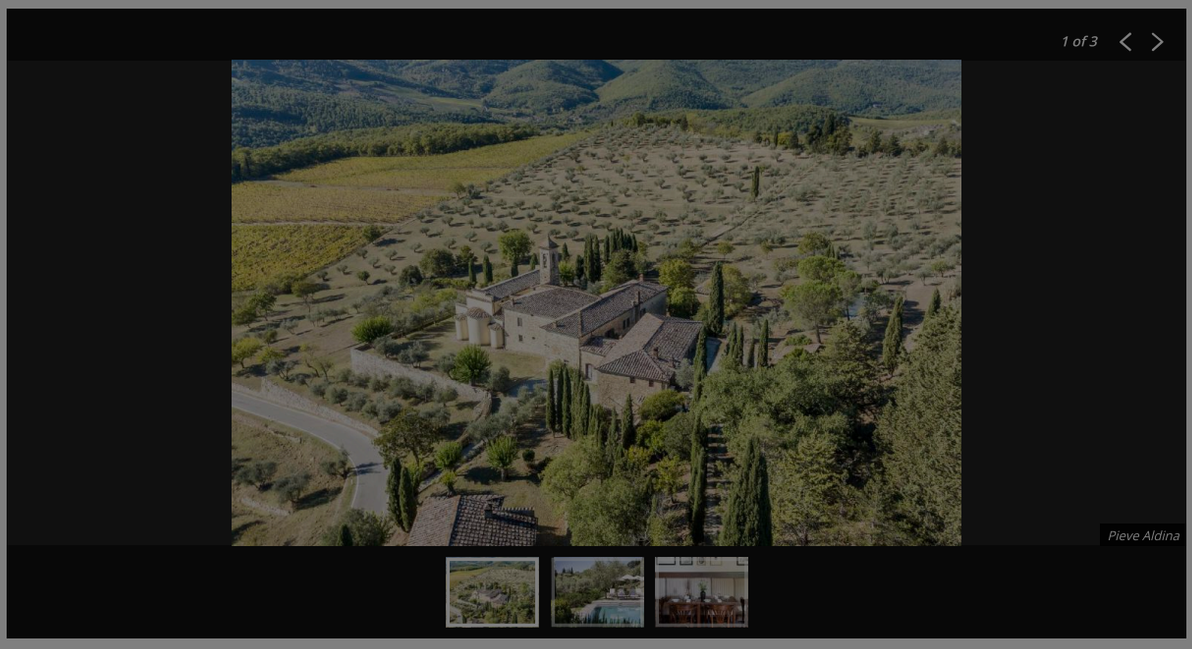
Per il **pranzo di Pasquetta** ad aprire le danze è il **Calzoncello sabbiato al parmigiano**, che anticipa una **Variazione tra mare e montagna**, un gioco di sapori che porta in scena **Tonno e vitello** con champignon, punte di asparagi e il suo ristretto. Una nota di iodata dolcezza caratterizza il **Risotto con cavolfiore e vongole** mentre una sapida grassezza avvolge lo **Spaghettino di Gragnano con nocciole, pecorino e broccoli**. Una golosa **Pancia di maiale croccante**, servita con carciofo e terrina di patate, porta in tavola la stagionalità e prepara il palato alla chiusura in dolcezza con la **Torta soffice di carote, rum e yogurt**.

Hotel Club Due Torri



7Pines Resort Sardinia – Baja Sardinia

Il **ristorante Capogiro**, il fine dining di **7Pines Resort Sardinia** dove la cucina territoriale incontra l'alta gastronomia, per una celebrazione del territorio sardo, impreziosito da tecniche innovative e presentazioni eleganti, propone un **menu ad hoc per la domenica di Pasqua**, curato dall'Executive Chef Pasquale D'Ambrosio, che esalta i sapori freschi e autentici del luogo. L'esperienza culinaria si apre con antipasti delicati come **carciofo e astice**, accompagnati da uovo con bianchetti e patata Fumuderra. A seguire, un **risotto alle erbe selvatiche** e un **tortello cacio e pepe con piselli alla brace**. I secondi piatti comprendono **cernia all'acqua pazza** e **agnello con ginepro fresco** e funghi alla scapece. Il tutto si conclude in dolcezza con un **wafer allo zafferano con crema di ricotta**. Un viaggio sensoriale che celebra la sostenibilità, l'eccellenza locale e la creatività, dove ogni piatto è pensato per raccontare il territorio, catturando l'essenza del tempo e del luogo.

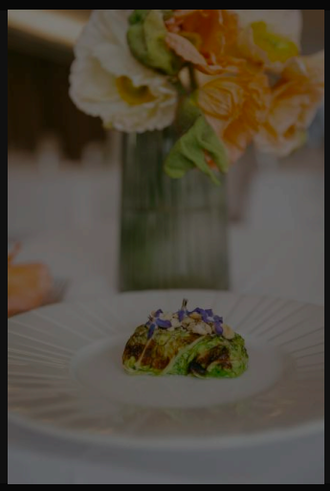


Pieve Aldina – Radda in Chianti

Tra uliveti e vigneti del Chianti Classico, in un piccolo e silenzioso borgo medievale dal fascino rurale, sorge **Pieve Aldina**, l'unica proprietà italiana della raffinata Fontenille Collection. A pochi passi da Radda in Chianti, questo angolo incontaminato della Toscana offre un'esperienza autentica e rigenerante. Per celebrare la **Pasqua**, il ristorante di Pieve Aldina, Le Rondini, propone un menù speciale curato dallo chef fiorentino Niccolò Pini, che reinterpreta i sapori del territorio con un tocco contemporaneo.

Che sia per una giornata all'insegna del gusto o per un weekend di relax lontano dal caos cittadino, Pieve Aldina è la **destinazione perfetta per festeggiare la Pasqua**, in coppia, in famiglia o in totale tranquillità.

Pieve Aldina



1 of 3

Saint Georges Premier_Idea di torta pasqualina

Saint Georges Premier – Monza

Due i menu speciali proposti per le festività di Pasqua e Pasquetta dal **ristorante Saint Georges Premier** di Monza, l'esclusiva location immersa nel verde parco di Villa Reale di Monza, dove è possibile vivere un'esperienza gastronomica in un'atmosfera rilassante e senza tempo.

Una scelta interessante per chi cerca un tipo di **cucina raffinata che unisce tradizione e innovazione**, il ristorante offre piatti ricercati con ingredienti di alta qualità e rispetto della stagionalità. Un luogo unico che si rivela perfetto sia per le famiglie che per le coppie, che si tratti di un pranzo in famiglia o di una giornata romantica, al Saint Georges Premier troverete un ambiente adatto a ogni tipo di occasione, avvolti da da un'atmosfera elegante e da un servizio impeccabile.

I**l menu del pranzo di Pasqua** di domenica 20 Aprile si compone dei piatti della tradizione pasquale rivisitati in chiave moderna ed eseguiti dal resident chef Giuliano Fusaro: Aperitivo di Benvenuto dello Chef con Culatello, Giardiniera e Focaccia Croccante, Idea di Torta Pasqualina, Petto di Faraona con Asparagi e Parmigiano, Risotto mantecato al Rosmarino e Ragù di Vitello al Limone, Spalla di Agnello al Bbq, Liquirizia e Carciofi e Semifreddo alla Colomba

Il **menù di Pasquetta** di lunedì 21 Aprile propone una formula brunch molto accattivante: **Il Gran Buffet nel Cuore del Parco di Monza** (antipasti sfiziosi, salumi, formaggi, verdure, risotto allo champagne....) e **In aggiunta la Griglia!**, con Minihamburger Minihotdog Tomini Verdure Arrosticini Salamelle Spiedini Tomahawk Tagliata Vitello Cosce di Pollo, Piccola Pasticceria, torte della casa e dessert.

Saint Georges Premier

1 of 3

Excelsior Hotel Gallia_Easter 2025

Excelsior Hotel Gallia – Milano

All'**Excelsior Hotel Gallia**, a Luxury Collection Hotel, Milan torna "**Finalmente Domenica**", il brunch domenicale che il 20 aprile celebra la Pasqua con un ricco menu ideato dall'Executive Chef Vincenzo Lebano, fatto di sapori autentici, piatti preparati al momento, dolci appena sfornati e un gran buffet di antipasti. Tra le proposte, gli "**Arancini alla messinese**", l'"**Hummus di piselli alla mentuccia**", la "**Giardiniera di verdure con scaglie di Pecorino Romano**", la "**Pizza chiena**", la "**Lasagna classica emiliana**" e le "**Costolette d'agnello marinate alla menta e cotte alla brace**".

A rendere l'evento ancora più frizzante è il "**Ring for Bubbles**", che permette di ricevere un calice di bollicine suonando un campanello. Per i più piccoli, inoltre, è previsto un laboratorio di decorazione delle uova di cioccolato. Il Pastry Chef Stefano Trovisi, infine, firma la selezione di dolci, tra cui la Pastiera e l'esclusivo Gallia Chocolate Egg, realizzato con quattro varietà di cioccolato Valrhona e decorato a mano.

Excelsior Hotel Gallia

Hotel Principe di Savoia – Milano

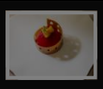
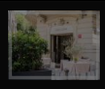
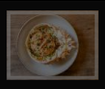
In occasione della domenica di Pasqua, il **Ristorante Acanto** dell'**Hotel Principe di Savoia Dorchester Collection** invita gli ospiti a un'esperienza gastronomica esclusiva, che celebra la tradizione, il territorio e gli ingredienti di stagione. Il pranzo inizia con un ricco assortimento di antipasti, proposti su tre isole tematiche: una selezione di prelibatezze di mare e di terra, un angolo dedicato ai prodotti da forno e una proposta vegetariana.

A seguire, gli ospiti potranno scegliere dal menu à la carte un primo e un secondo piatto, tra le creazioni dello Chef Matteo Gabrielli: "**Risotto al topinambur con crema di gorgonzola e nocciole**"; "**Tagliolini all'astice e datterini gialli**"; o "**Rigatoni con ragù di agnello e pioppini trifolati**". Il menu prosegue con il "**Roll di capretto con patate al forno e salsa al vino rosso**"; il "**Trancio di rombo con cicorino e guazzetto di mazzancolle**"; o l'originale "**Uovo bio poché con crema di topinambur, spuma di stracciatella e pane croccante**".

Per concludere in dolcezza, l'**isola dei dolci**, con una raffinata selezione di specialità della tradizione pasquale, realizzate dal maître pâtissier Beniamino Passannante. Il tutto sarà avvolto dall'atmosfera raffinata e accogliente del Ristorante Acanto, arricchita da musica dal vivo e intrattenimento dedicato ai più piccoli, per una giornata all'insegna del piacere e della convivialità.

Hotel Principe di Savoia

Daniel Canzian Ristorante

Daniel Canzian Ristorante – Milano

In occasione della Pasqua, lo **chef Daniel Canzian** presenta un menù per il pranzo di domenica 20 aprile che racconta la stagione attraverso ingredienti freschi e ricette che evocano i sapori della festa. Si inizia con una selezione di **cicchetti veneti**, seguiti da un **tramezzino di granseola** con caviale, erba cipollina e rapanelli. La **Torta pasqualina** con uovo, agretti e Parmigiano 24 mesi introduce i **Tortelli di ortiche** con asparagi bianchi e tartufo nero pregiato. Come secondo piatto, le **costolette di agnello alla mentuccia e rosmarino** accompagnate da carciofi in diverse consistenze. In alternativa, viene proposta una versione vegetariana: **sedano rapa alla Wellington** con salsa al pepe verde.

Il dessert è un omaggio a Escoffier: la **Colomba Melba**, seguita dalla piccola pasticceria. È possibile abbinare una selezione di vini a 60 euro, tra le etichette il Cervaro della Sala di Marchesi Antinori e il Dolcetto d'Alba dell'Azienda Agricola Vajra.

Daniel Canzian

1 of 3

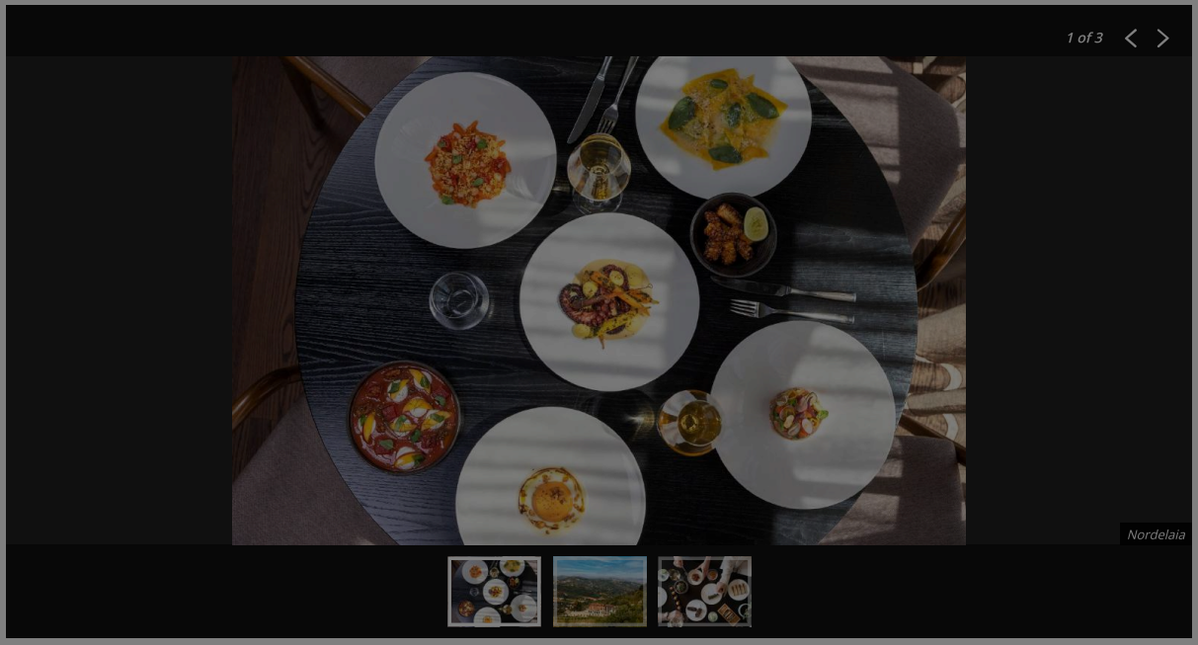
Le Marne Relais

Le Marne Relais – Costigliole d'Asti

Al **Radici Ristorante in Vigna** di **Le Marne Relais** lo chef Mykyta Bida firma un menu di Pasqua che è un racconto, un dialogo perfetto tra passato e presente, dove la tradizione piemontese viene esplorata con rispetto e intuizione. Materie prime essenziali, scelte con la consapevolezza che la semplicità è un punto di arrivo, non di partenza.

La **carne cruda** che incontra la dolcezza dello **zabaione ai funghi** e la profondità del **tartufo nero**, il risotto che gioca con il contrasto tra il gambero e l'aglio nero, il **coniglio** che si fa tonno, l'**agnello** che si avvolge nel profumo delle mandorle e degli agretti. In accompagnamento i **vini iconici della cantina Mura Mura** e del Piemonte, che parlano la lingua di questa terra, con la sincerità e la complessità che solo il tempo sa dare.

Le Marne Relais



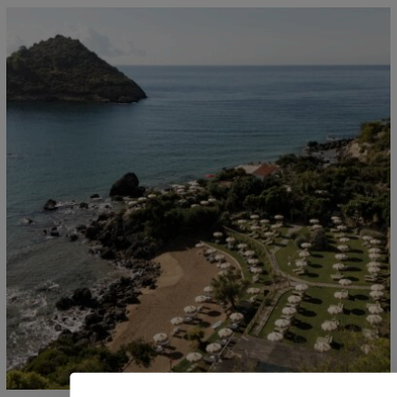
Nordelaia – Cremolino

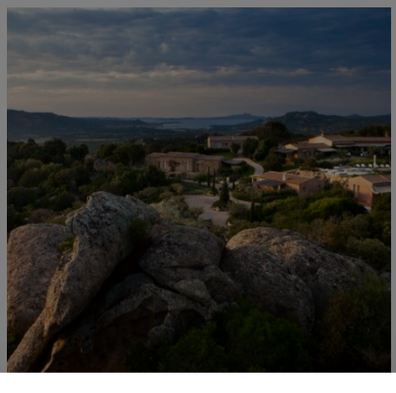
Due esperienze gastronomiche diverse firmate dallo **chef Charles Pearce** per gli ospiti – e anche per gli esterni – del relais **Nordelaia**, perfette da vivere in famiglia o tra amici all'insegna della convivialità delle feste. Il 20 aprile per il **pranzo di Pasqua**, un menù primaverile e fresco, che racconta la cucina di Charles Pearce tra ricette tradizionali piemontesi e la sua creatività, come i Ravioloni di erbette e pinoli, tuorlo marinato, erba cipollina e Fiandino Riserva, oppure il Controfiletto alla brace con brassica, jus di manzo aromatico e patate al burro nocciola.

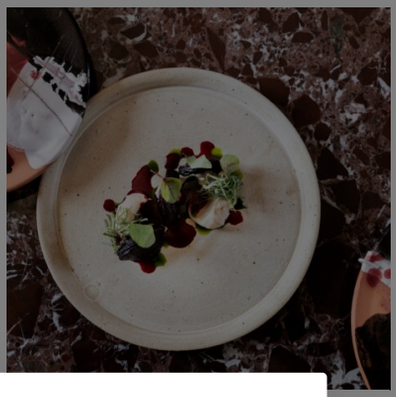
A **Pasquetta** invece torna l'ormai immancabile Grigliata di Charles Pearce, una passione ereditata dalle sue origini inglesi. A scelta tra carne, pesce o vegetariana, ogni versione sarà accompagnata da contorni gustosi e stagionali.

Nordelaia

Cucine d'Italia consiglia







La r
Roc
a Po

k
na

© Copyright 2022
Tutti i diritti riservati. Iscrizione al Tr
Privacy policy & Cookie policy

Informativa

Noi e terze parti selezionate raccogliamo informazioni personali come specificato nella privacy policy e utilizziamo cookie o tecnologie simili per finalità tecniche e, con il tuo consenso, anche per le finalità di **esperienza e misurazione** come specificato nella cookie policy.
Puoi liberamente prestare, rifiutare o revocare il tuo consenso, in qualsiasi momento, accedendo al pannello delle preferenze. Il rifiuto del consenso può rendere non disponibili le relative funzioni.
Usa il pulsante "Accetta tutto" per acconsentire. Usa il pulsante "Rifiuta tutto" o chiudi questa informativa per continuare senza accettare.

Necessari Esperienza Misurazione

Scopri di più Rifiuta tutto Accetta tutto