

FINEDININGLOVERS.IT - 10 MARZO 2015



INTERNATIONAL SITE

BLOG RICETTE FOTO PEOPLE

PARLIAMO DI Chef Famosi - Cucina Vegana - Dolci al Cioccolato - Expo Milano 2015 - Galateo a Tavola - Identità Golose - Ricette Senza Glutine - Ristoranti Stellati Michelin - Slow Food - Street Food

Cerca



SIETE IN Home > Blog > News e Tendenze > Pranzo Pasqua 2015: i menu dei ristoranti stellati

BLOG

NEWS E TENDENZE

PRANZO PASQUA 2015: I MENU DEI RISTORANTI STELLATI

DI FDL IL 10 MARZO, 2015



Natale con i tuoi, **Pasqua** con chi vuoi ... a patto che sia al ristorante. Per il **pranzo di Pasqua 2015** sono tanti i **ristoranti stellati** e non che propongono menù ad hoc, che vanno da rivisitazioni fresche e contemporanee della tradizione - agnello, fave e pecorino, vignarola - a proposte più creative e originali (mettiamola così: se la nonna non è convinta, avrete comunque ottenuto un argomento di conversazione a tavola).

Ecco alcune delle migliori proposte dei **ristoranti stellati** per il **pranzo di Pasqua 2015** (e, in alcuni casi, per la **Pasquetta**):

La Rei, Boscareto Resort - Serralunga d'Alba (CN)



Benvenuto dello chef
Tonno crudo e peperoni in conserva
Lingua di vitello, porri, salsa ostriche e caviale
Gnocchetto di baccalà, lumachine di mare e asparagi
Capretto in cassoeula, polenta di grano saraceno e animelle
Pre-dessert
Dessert Boscareto

[Qui per maggiori informazioni](#)

Antica Corte Pallavicina - Polesine Parmense (PR)



Pranzo di Pasqua

Aperitivo nelle cantine
Il Culatello "Oro" degli Spigaroli
L'insalata pasqualina delle cinquant'erbe con l'uovo a guscio bianco poché e fegatini speziati
Strologo Magnum, Gran Riserva 2009, Acp
Cannelloncini di faraona, gemogli di piselli e fave
Gli anolini della tradizione in brodo di gallina fidentina
Rosso del Motto, 2013, Acp
L'agnellone cornigliese al profumo di santoreggia su una lasagnetta di porro e patate con piccoli germogli di spinaci
Carlo Verdi Riserva, 2010, Acp
L'uovo pasquale di nocciola e fava tonka
I tre preti, Acp
Il caffè, le tisane, la frutta sotto spirito

Prezzo: 88 euro (compresa visita al castello)

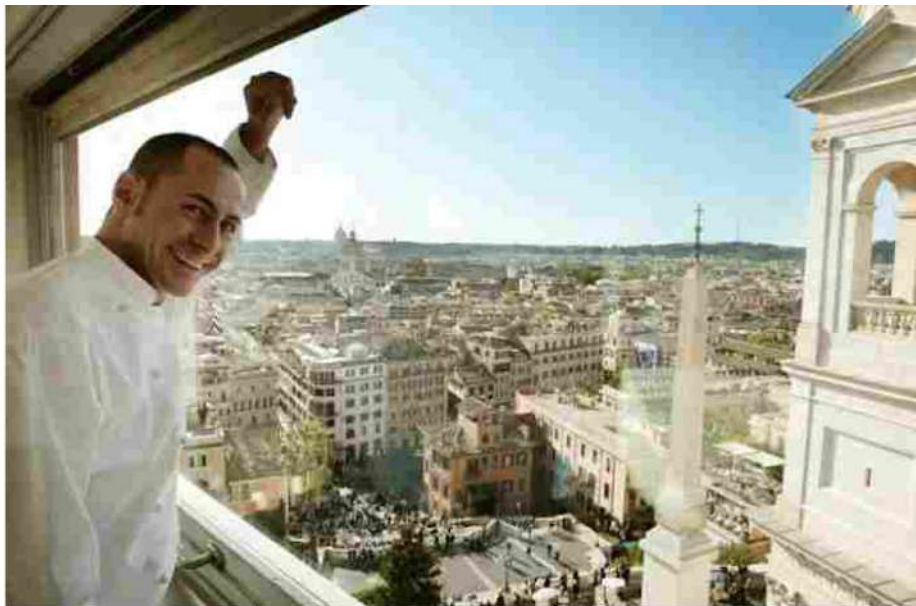
[Qui per maggiori informazioni](#)

Pasquetta sull'Aia

Gran pranzo a buffet sull'aia dell'Antica Corte Pallavicina con:
Culatello, Coppa, strolghino, salame gentile, mariola, spalla cotta, prete, focacce e pani speciali
Dal forno gli arrostiti, le salsicce, le patate
Le insalate dell'orto
I dolci caserecci: i budini, le crostate, la crema al mascarpone, la crema bruciata, la colomba, frutta in insalata e gelato artigianale
In abbinamento vini di produzione dell'azienda agricola Antica Corte Pallavicina
Acqua e caffè, infusi di bacche

Prezzo: 65 euro a persona

Imàgo, Hotel Hassler - Roma



*Uovo e piselli, gamberi rossi e salame piccante
Spaghettoni aglio olio e asparagella, alici e mozzarella
Cannelloni di fave e pecorino, quaglia scottata al curry
Cosciotto di agnello ai semi di coriandolo, carciofi e limone
Pastiera gourmet, sorbetto arancia e soia*

Prezzo: 120 euro bevande escluse

[Qui per maggiori informazioni](#)

D.O.M Hotel - Roma



Pranzo di Pasqua

Picnic in terrazza con cestino pasquale: Casatiello napoletano, Capocollo, Pizza al formaggio, Corallina e le Uova sode

Lasagne alla Vignarola con fave, lattuga, guanciale e piselli

Coscio d'agnello con contorno di Carciofi (alla romana e alla giudia)

Pastiera

Prezzo: 50 euro

Brunch di Pasquetta

Antipasti tradizionali e di stagione

Ravioli di ricotta con fave e pecorino

Fusilli freschi con ragù di agnello e verdure

Rombo burro e alici con piselli

Magro di Manzo alla picchia po'

Carciofi alla giudia e Cicorietta di campo

Degustazione di dolci

Prezzo: 50 euro