

**eDreams**  
viaggiamo insieme

**Roma - Catania**  
a partire da **14,99 €** [PRENOTA ORA](#)

**Milano - Catania**  
a partire da **22,49 €** [PRENOTA ORA](#)

NEWS ATTUALITÀ\*

Consiglia  Tweet  +1  indoona

**ATTUALITÀ**  
11/04/2014 - INDIRIZZI PRANZO DI PASQUA

## Pasqua dove vuoi, purchè con gusto

Alcuni indirizzi per festeggiare a tavola e con qualche piacevole sorpresa

**ARIANNA CURCIO (NEXTA)**

ROMA

Natale con i tuoi, Pasqua con chi vuoi. La maggior parte degli italiani sceglie ancora di trascorrere la Settimana Santa in famiglia, ma chi desidera godere



l'imbarazzo della scelta. Ecco qualche esempio di pranzo pasquale proposto da chef nostrani.

Una Pasqua da cinque stelle quella offerta dall'**Hotel Excelsior** di Pesaro. Profumi e sapori delle Marche in un ambiente di grande relax. **Massimo Cardinali**, chef del ristorante gastronomico '59 ha messo a punto un **menu** che prevede **gnocchetti di patate con ragù di funghi e salsiccia di Norcia** e naturalmente l'**agnello alla griglia**. La **colomba** - così come la tradizionale crescia di Pasqua, tutta la pasticceria e il pane - verrà preparata nello speciale laboratorio di arti bianche interno all'Excelsior e servita con mousse allo zabaione. Lunedì 21, invece, **brunch di Pasquetta** con formaggi, salumi tipici, insalate, uova e piatti della tradizione pasquale marchigiana.

Un pranzo all'insegna della natura e della tradizione nel suggestivo paesaggio lacustre della **Tenuta Ss. Giacomo e Filippo**. Costruito intorno a querce secolari che sfondano il soffitto, con ampie vetrate e un magnifico dehor sul lago, **Urbino dei Laghi** a Pantiere, è l'ideale per trascorrere la Pasqua, rilassandosi nel verde e degustando i piatti genuini dello chef **Stefano Ciotti**. Sapori autentici del territorio e interpretati come vere e proprie emozioni del gusto completamente "naturali". Ecco il **menu**: per iniziare, Uovo colante in crosta di pecorino, asparagi e porri stufati al tartufo nero; a seguire, Tagliatelle con farina di farro al sugo d'agnello, carciofi e radici di prezzemolo, e Faraona ripiena al tartufo nero cotta al forno a legna con patate e pure di mele al rosmarino; infine le imperdibili delizie del Pastry-Chef Tomas Morazzini: Tortino colante "A primavera" e la soffice Colomba pasquale da lievito madre. In abbinamento i vini da agricoltura biologica della Tenuta (Azienda agricola Bruscoli Marianna).

Sapori biologici e archeologia romana si fondono al **Ketumbar**, locale storico del quartiere capitolino Testaccio, incastonato tra le pendici del Monte dei Cocci e a due passi dal museo MACRO. Il locale propone una colazione pasquale attenta alle materie prime: di qualità e a km zero. Il Ketumbar ospita, tra i suoi 400 mq, le anfore romane del III secolo a.c., oltre a libri, e oggettistica minimal. Non manca la formula baby parking con l'assistenza bambini e spazio dedicato per giochi e laboratori.

**Colazione pasquale e brunch prevedono:** hummus di barbabietola; crostini con carciofi e mentuccia; torta pasqualina con verdure e uova; arista di maiale marinato alla birra; plum cake salato di pasqua; struffoli di ceci e baccalà; cous cous con uvetta e mandorle tostate; vellutata di broccolo romanesco e mandorle; zuppa di fave e cozze; gricia con fave menta e pecorino; combinazione di tre risi con verdure e frutta crudo e cotto; arancini in bianco profumati al lime; insalata di fagiolini e patate; insalate combinate con frutta verdura e semi oleaginosi. Dolci biologici e pastiera di farro

L'**Antica Osteria** di Via Gluck a Milano, festeggia a tavola con un menu ricco e di qualità: dopo il flute di benvenuto, antipasti di terra e mare, bis di primi e secondi piatti per apprezzare specialità quali la **Conchiglia con mousse di tonno e olive dolci di Cerignola**, le Trecce di ricotta ed erbetta al burro di malga, salvia e Grana Padano, il Capretto arrosto con patate al rosmarino; Carciofi al vapore con pecorino fresco della Val Gerola; Carne salata dell'Osteria con verdure di casa all'olio; Trofie con ragù di dentice; Spigola sfilettata al vapore con zucchine marinate e ovviamente l'immane Colomba Pasquale.

**eDreams**  
viaggiamo insieme

**Roma - Catania**  
a partire da **14,99 €** [PRENOTA ORA](#)

**Milano - Brindisi**  
a partire da **15,92 €** [PRENOTA ORA](#)

**Milano - Catania**  
a partire da **22,49 €** [PRENOTA ORA](#)

Ultimi Articoli + Tutti gli articoli



+ **Tirol West a tutto gusto**  
Nel cuore del Tirolo austriaco esiste un angolo del gusto.



+ **Valtellina, alla scoperta delle strade del vino**  
Valtellina Turismo in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini ...



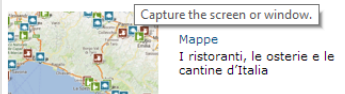
+ **Pastiera, gusto classico in una nuova forma**  
Dopo la Caprese Dolce Salata, Andrea Aprea reinventa un altro gra ...

**Le schede**

Nome

Indirizzo

Provincia



**La Stampa Shop**

+ Le Ricette Di Saper Spendere

+ Il Mio Amico In Cucina Per Creare...Cioccolat

+ Le Ricette Di Cucina Per Creare...Plum Cake Dolci E

+ Le Ricette Di Cucina Per Creare...Muffin E Cup Cake

**Condividi gli articoli con i tuoi amici**

Con l'app Facebook LaStampa.it puoi condividere immediatamente le notizie e gli approfondimenti che hai letto. Attiva l'app sul tuo profilo e segnala a tutti i tuoi amici le tue news preferite! Scopri di più su [facebook.lastampa.it!](#)

[Accedi a Facebook](#)