



Città ▼

Tipologia ▼

Prezzo ▼

Cerca

-70%

-50%

-50%

-50%

[Compra ora](#)[Compra ora](#)[Compra ora](#)[Compra ora](#)

Home » News » Pasqua e Pasquetta 2018 a Roma: i migliori ristoranti per il pranzo delle feste, menu e prezzi

Pasqua e Pasquetta 2018 a Roma: i migliori ristoranti per il pranzo delle feste, menu e prezzi



30 Marzo 2018 Comments 0 Puntarella Rossa

Pasqua e Pasquetta 2018 a Roma. Aprile inizia con un appuntamento gastronomico da non perdere: il **pranzo di Pasqua e il lunedì di Pasquetta**, da trascorrere al ristorante, magari per un **brunch**, o all'aria aperta, se il tempo lo consente, con un **cestino** colmo di prelibatezze della tradizione. Per districarvi nella marea di proposte delle **feste**, ecco i migliori **ristoranti per il pranzo di Pasqua e Pasquetta 2018 a Roma**.

**Pezzo in aggiornamento*

[Privacy settings](#)



Nuova up! Tua con anticipo 0

Da € 149 al mese TAN 3,99% - TAEG 6,10%. Sabato 26 e domenica 27

PIGNETO – LA NOVITA': BRUNCH DI PASQUA E VINI NATURALI

Santeria di mare



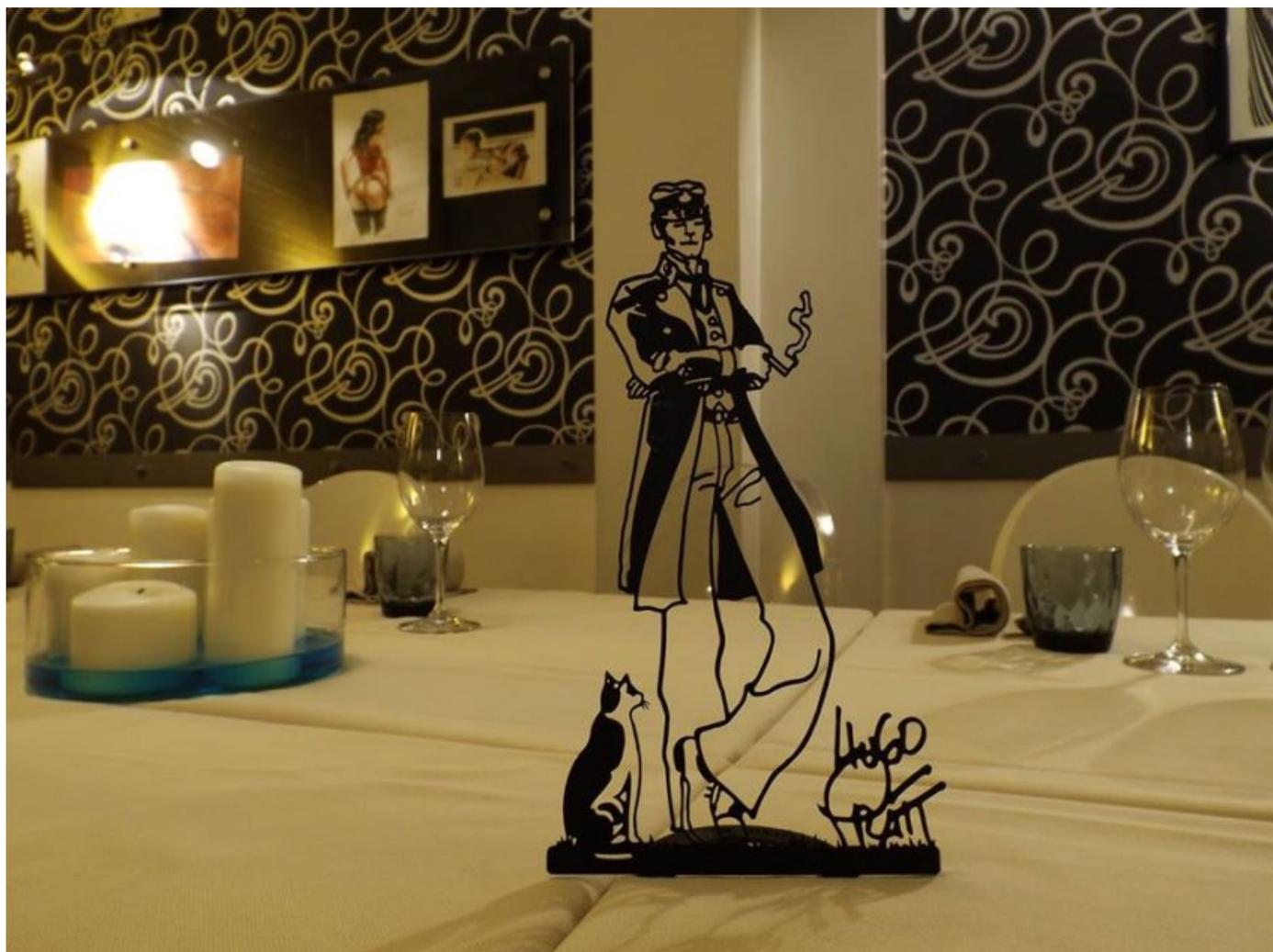
Prende il via domenica 1° aprile, in occasione di **Pasqua**, il nuovo appuntamento con il **brunch della Santeria di Mare**. Lo **chef Leonardo Tocchi** ha pensato a un menu che spazia dalla carne (comprendendo anche gli affezionati della *Santeria Pizzicheria Bistrot*) al pesce, dalle verdure fino ai dolci. Potrete invece ordinare à la carte ostriche e crudi. Da bere potrete attingere dal menu dei vini, 100 per cento naturali. Confidando nel bel tempo, potrete optare anche per i tavoli nel giardino all'aperto.

Costo: 20 euro

La Santeria di Mare, via del Pigneto 209, Roma. Tel. 06 89230 730

TUSCOLANA – LA PASQUA IN OSTERIA

L'altroballerino Osteria



Menu del **pranzo di Pasqua**: crudo di gamberi rosa, crema di topinambur, maracuja fresco e disidratato; **uovo pochet su spuma di patate viola con lamponi disidratati**; ravioli di asparagi su crema di reggiano, con guanciale croccante e punte di asparagi; **carciofi infornati ripieni di agnello e patate al rosmarino, con cavolo riccio su crema di melanzane affumicate**; tortino di colomba ricoperto di cioccolato fondente su crema al grand marnier.

Costo: 48 euro, bevande escluse

L'altroballerino Osteria, Largo Appio Claudio 346 Roma. Tel. 06 7158 4807

TESTACCIO – BRUNCH DI PASQUA E PASQUETTA BIO

Privacy settings

Ketumbar



Brunch di Pasqua e Pasquetta al Ketumbar, dove il buffet si arricchisce di **piatti tipici pasquali**. Troverete: tagliere di Pasqua con uova bio, corallina, plum cake alle verdure e cioccolato; ravioli di ricotta ed erbe al burro salato salvia e pomodorini Paglione; carbonara vegetariana agli asparagi; cosce di pollo bio con patate; salmone alle erbe; contorno di piselli e carciofi; lasagna vegetariana; lasagna della tradizione. Tra i dolci, rigorosamente "handmade", pastiera al farro "a modo nostro", crostata vegana e gluten free, torta speziata al cioccolato, crema bruciata con riso venere al latte. Per i più piccoli, menu kids e sala dedicata con animazione.

Costo: adulti 20 euro, bambini 10 (compreso kids menu e sala dedicata)

Ketumbar, via Galvani 24, Roma. Tel. 06 57305338

AVENTINO – BRUNCH INTERNAZIONALE DI PASQUA E PASQUETTA

Queen Makeda Grand Pub



Brunch sia a Pasqua che a Pasquetta al Queen Makeda (orario 12.30 – 16). Troverete ricette del consueto brunch internazionale più piatti tipici di Pasqua. Dal tavolo centrale è possibile comporre il proprio piatto scegliendo dalla selezione di salumi e formaggi, passando per le verdure grigliate, frittate di pasta e fritti misti. Senza dimenticare la sezione degli arrostiti tipica del **Sunday Roast**, a base di **carne d'agnello e tacchino** con salse e contorni misti a scelta. Non mancherà l'angolo delle uova, con **torte pasquali** e preparazioni a base dell'ingrediente simbolo della Pasqua. A chiudere, sul kaiten scorreranno liberi i dolcetti, tra cui mini torte, bignet, cupcakes e una sorpresa dolce pasquale. Da bere, potrete scegliere tra la selezione di 40 diverse birre artigianali alla spina, oppure le bevande analcoliche e i succhi di frutta. Per i più piccoli, menu kids e animazione.

Costo: 25 euro adulti – 10 euro bambini

Queen Makeda Grand Pub, via di San Saba 11, Roma. Tel. 06 575 9608

TRASTEVERE – UOVA E NON SOLO PER PASQUA E PASQUETTA

Eggs



Eggs, il piccolo bistrot di vicolo del Cedro di **Puntarella Rossa e Zum**, resterà **aperto per Pasqua e Pasquetta** con le sue specialità a base di **uovo** (e non solo) alla carta. Dalla carbonara alle zuppe, dallo strapazzo ai panieri di uova bio di Peppovo servite in pane artigianale.

Costo: menu alla carta

Eggs, vicolo del Cedro 26, Roma. Tel. 06 581 7363

CENTRO – MENU DELLA CIOCIARIA PER IL PRANZO DI PASQUA

Clotilde



Per il **pranzo di Pasqua da Clotilde** un menu all'insegna della tradizione di **ispirazione della Ciociaria** in cui non mancheranno la corallina e le costolette di agnello panate e fritte: aperitivo di benvenuto con frittella di borragine con mortadella, alici e burrata di Terracina; tagliere della tradizione corallina ciociara, Pecorino di Picinisco, cicorieta di campo; **cannellone della Sora Clotilde**, ripieno al pasticcio di manzo con fonduta di cacio e tartufo; costolette di agnello panate e fritte con salsa di cacio, limone e uova; tortino di mele con caramello al rosmarino.

Costo: 45 euro a persona, vini esclusi

Clotilde, Piazza Cardelli 5A Roma. Tel. 06 6880 5145

SAN GIOVANNI – PASQUA RAFFINATA

Perpetual



Un menu raffinato per il **pranzo di Pasqua** lo trovate al ristorante **Perpetual**. Si inizia con un uovo biologico croccante e si continua con agnello da latte aligot di patate e verdure in tempura. Il menu completo lo trovate in foto.

Costo: 55 euro

Perpetual, Piazza Iside 5, Roma. Tel. 06 6936 7085

CENTRO – PRANZO DI PASQUA CON I PRODOTTI LAZIALI

Passetto



Pranzo di Pasqua a cura di **Arcangelo Dandini** e **Maria Ferrini** al Ristorante **Il Passetto**. Nel menu: Brodo "Apostolorum"; Uova sulle nuvole; Corallina: pizza di Pasqua con coratella e carciofi all'anice; lasagna con pasta tirata a mano, leggero ragù di carciofi, mentuccia e pecorino; agnello delle colline del Lazio alla cacciatora, broccoletti di Anguillara e patate di Avezzano; un'insolita mimosa: Mousse di ananas aromatizzata alla curcuma e zest di lime, con scaglie di cioccolato e cuore di kiwi; colomba pasquale dell'Antico forno Roscioli.

Costo: 50 euro

Ristorante Passetto, Piazza S.Apollinare 41, Roma. Tel. 06 6228 6019

EUR – PESCE (MA ANCHE CARNE) E CESTINO DI PASQUETTA

Livello1



Per **domenica 1° aprile**, lo chef di **Livello1 Mirko Di Mattia** ha ideato un menu degustazione a base di **pesce**, non perdendo di vista le tradizioni pasquali tipiche del Lazio e i suoi prodotti. E solo per questo giorno è stato creato anche **un menu a base di carne** per rispettare appieno la tradizione di Pasqua. E sempre domenica 1° aprile fino alle 16 presso la **Pescatoria**, la pescheria di Livello1, sarà possibile **ritirare il Cestino di Pasquetta** contenente proposte a base di pesce per la vostra scampagnata fuori porta. Menu di pesce: Entrée di benvenuto della tradizione; degustazione di Olio EVO e pane fatto in casa; antipasto: polpettina di baccalà Rafols su crema di ceci e rosmarino; primo: linguina (Felicetti) burro, alici e crumble al pomodoro; secondo: ricciola di Anzio, carciofi e liquirizia; dessert: gelato alla colomba, consistenza di arancia, mandorle e pasta frolla. Menu di carne: Entrée di benvenuto della tradizione; degustazione di Olio EVO e pane fatto in casa; antipasto: carpaccio di vitello in salsa tonnata; primo: fettuccina di pasta all'uovo, ragù di agnello e asparagi; secondo: maialino da latte cotto a bassa temperatura con crema di patate alle erbe; dessert: gelato alla colomba, consistenza di arancia, mandorle e pasta frolla. Il cestino di Pasquetta contiene: insalata di polpo; carpaccio di salmone affumicato; lasagnetta ai frutti di mare; panatura mista di pesce. In abbinamento il vino: Carminucci Grotte sul Mare. È consigliata la prenotazione del cestino entro il 31 marzo.

Costo: menu pesce e menu carne: 65 euro a persona bevande escluse; cestino per Pasquetta: 30 euro a persona

Ristorante Livello1- via Duccio di Buoninsegna, 25 Roma. Tel. 06.5033999

CENTRO – PASQUA CON VISTA

Giuda Ballerino

Privacy settings



Sulle **terrazze del Sina Bernini Bristol**, lo chef del **Giuda Ballerino**, Andrea Fusco, propone per il pranzo di Pasqua: **soffice d'uovo con tortellini di salame fritti, bottarga e spugna di pistacchi**; lasagnetta aperta con ragù di coniglio, carciofi e cicoriette; agnello di Carpineto con cipolla alla brace e polenta al caffè; **nido di cioccolato al latte** con mezzo uovo di cioccolato bianco farcito di mousse alla colomba su riso soffiato caramellato e gel all'arancio.

Costo: 75 euro

Giuda Ballerino @ Sina Bernini Bristol, piazza Barberini 23 Roma. Tel. 06 488931

PIGNETO – PASQUA SECONDO TRADIZIONE

Pigneto 1870



Ecco le proposte dello **chef Andrea Dolciotti per il pranzo di Pasqua**: benvenuto della brigata; **corallina e pizza**; uovo, pecorino e ciauscolo; **carciofi e coratella**; pici con ragù di agnello; costolette alla Villeroy con cicoria di montagna; l'uovo di colomba.

Costo: 42 euro bevande escluse

Pigneto 1870, via del Pigneto 25, Roma. Tel. 06 702 1401

PIGNETO – PASQUA VEG

So What?!?



Chi l'ha detto che **la Pasqua non può essere veg**? La scelta di So What, il vegano del Pigneto, è ricaduta su: Antipasto: **arancino ripieno ai carciofi**, purè di fave & cicorione; primo: strangozzi ai porcini; secondo: **torta pasqualina con spinaci & tofu**; insalatina rinfrescate ai finocchi. Dolci: salame di cioccolato con panna al cardamomo, pastiera napoletana.

Costo: 25 euro acqua inclusa

So What!?, via Ettore Giovenale 56/58, Roma. Tel. 329 826 5250

PIAZZA FIUME – PASQUA CON PESCE

Ristorante Chinappi



1
aprile

Pranzo di Pasqua

Anche da **Chinappi** il **menu di Pasqua** è rigorosamente a base di **pesce**. Tartare di palamita, friggirelli, capperi e rafano; insalata di calamari, finocchi, olive e arancia; involtino di sciabola farcito di pomodoro e mozzarella su salsa di basilico; baccalà con carciofo romanesco e mentuccia; orecchiette broccoli e razza; classica pastiera.

Costo: 88 euro

Ristorante Chinappi, via Valenziani 19, Roma. Tel. 06 481 9005

ACUTO – PASQUA E PASQUETTA FUORI PORTA

Nu' Trattoria italiana dal 1960



[Privacy settings](#)

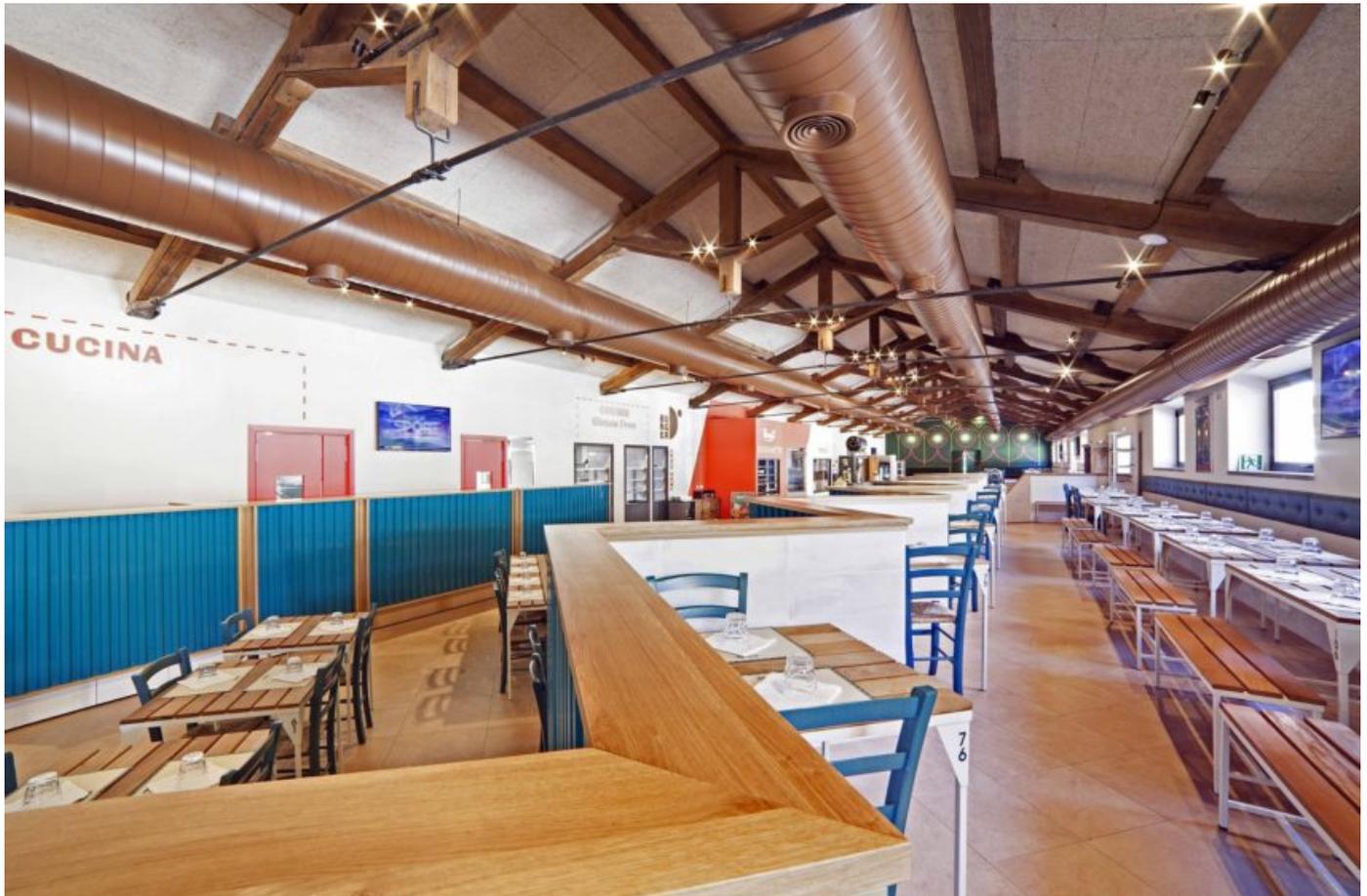
Per una **gita fuoriporta** l'appuntamento è ad **Acuto**, in provincia di Frosinone, da **Nu' Trattoria italiana dal 1960**. Nel menu: antipasti: **Corallina**, pecorino fresco, uova in cocotte, babbà salato e torta Pasqualina; primo: **Fettuccine paglia e fieno con ragout di salsiccia**, mele annurche e uvetta di Corinto; secondo: Abbacchio al forno; contorni: Patate al forno e carciofo ripieno; dolci: **Pastiera e colomba della tradizione**.

Costo: 40 euro (bevande escluse)

Nu' trattoria italiana dal 1960, via Prenestina 27, Acuto (FR). Tel. 0775 56372

TALENTI – PRANZO DI PASQUA E BRUNCH DI PASQUETTA

Manforte



Menu della **tradizione romana** per il giorno di **Pasqua da Casa Manforte**, con piatti che vanno dalla corallina all'abacchio con le patate. Ecco i dettagli: antipasto: uova sode e corallina; casatiello; fritto vegetale; **torta pasqualina**; coratella e carciofi. Primi: lasagna al ragù; cacio e pepe; secondo: arrosto misto con patate al forno. Dolce: **pastiera napoletana**. Acqua e caffè inclusi. Per i più piccoli menu pensato ad hoc: pasta al pomodoro, arrosticini, patatine fritte. Per lunedì 2 aprile, giorno di **Pasquetta, sarà preparato il brunch dalle 12 alle ore 15**. Un buffet che spazierà dagli antipasti ai dolci, ma solo su prenotazione.

Costo: pranzo di Pasqua 30 euro; menu bimbi 13 euro; brunch Pasquetta adulti: 15 euro (inclusi acqua e caffè); bimbi: 10

Manforte, via Giovanni Zanardini, 39 Roma. Tel. 06 823871

PARIOLI – PRATI – DALLA COLAZIONE AL PRANZO DI PASQUA

Privacy settings

Ercoli 1928



Dolci, **salumi della tradizione**, pizze pasquali e l'immane casatiello, da **Ercoli** trovate i prodotti tipici di Pasqua, con la possibilità di mangiarli nei locali di Prati e Parioli o di ordinarli e portarli comodamente a casa. **La mattina di Pasqua la colazione da Ercoli** prevede: corallina selezione Ercoli; pizza al formaggio – Forno Tomasselli di Todi; casatiello fatto in casa; uovo sodo (l'orario è dalle 9 alle 12,30). Per il **pranzo** invece oltre al consueto menu alla carta troverete piatti della tradizione da ordinare singolarmente o come menu completo: **tagliere pasquale selezione Ercoli** (12 euro); tonnarelli "Pastificio Amor di Pasta" con carciofo, guanciale di Cinta Senese Brada e pecorino romano Dop (15); agnello con patate e olive al forno (20); dolci di Pasqua (8).

Costo: colazione 12 euro compreso di acqua, pane e caffè, da asporto 10 euro; pranzo menu degustazione 50 euro

Ercoli 1928, viale Parioli 184 tel. 068080084, via Montello 26 (Prati), tel. 06 3720243

[Privacy settings](#)

OSTIENSE – BRUNCH DI PASQUA

Altrove



Il **ristorante sociale**, nato da un progetto del Cies Onlus – Centro Informazione ed Educazione allo Sviluppo, festeggia **Pasqua** con un **brunch** che comprende: antipasto misto pasquale; piatto unico da comporre con le proposte del giorno (cereali, carne, pesce, contorni, verdure e proposte speciali); pastiera e ovetti di cioccolata; pane, acqua, caffè e un calice di prosecco inclusi. C'è anche un menu bambino: polpette e patate al forno; dolce da forno e ovetti di cioccolata; pane e acqua.

Costo: adulti 22 euro; bambino 8 euro

Altrove Ristorante, via Benzoni 34 Roma. Tel. 06 5746576

TRIONFALE – IL PRANZO CONVIVIALE DI PASQUA E PASQUETTA

Privacy settings

Atlas Coelestis



Pranzo conviviale servito al tavolo sia per il giorno di **Pasqua** che per **Pasquetta** da **Atlas Coelestis**. Cosa prevede? Il buffet di antipasti: il **salame e la lonza**; ricotta dell'azienda agricola Gran Sasso; torta rustica; mozzarelle del caseificio Campo Felice; **uova sode con le salse fatte in casa**; pizza dal forno a legna. Servito al tavolo: polpette di manzo in bianco con i funghi cardoncelli; **insalata di calamari e gamberi del Mediterraneo**; lasagna in bianco con toma d'alpeggio, carciofi e piselli; fettuccine asparagi e salsicce; l'agnello e le sue verdure; patate al forno; baccalà in olio cottura e crema di peperoni. Per concludere, buffe di dolci di Cristina.

Costo: 45 euro vini esclusi

Atlas Coelestis, via Malcesine 41 Roma. Tel. 0635072243 – 339398 2535

OSTIENSE – PASQUA CON KIDS CLUB

Porto Fluviale



Per **Pasqua** varie proposte da **Porto Fluviale**: In **Trattoria** potrete ordinare dal consueto menu, oppure scegli uno dei piatti fuori menu, legati alla tradizione (**Lasagna alla vignarola e Abbacchio in umido**). In **Pizzeria** invece trovate il **brunch** che si arricchisce di piatti che richiamano la tradizione pasquale, ma per chi lo volesse ci sarà anche pizza e carne alla griglia. Per i più piccoli c'è lo spazio **Kids Club** con animazione tematica e laboratori dedicati alla Pasqua.

Costo: brunch 25 euro, bevande escluse, bambini 15 euro

Porto Fluviale, via del Porto Fluviale 22, Roma. Tel. 06 574 3199

PIGNETO – PASQUA E PASQUETTA CON FUORI MENU

Va.Do al Pigneto

1 e 2 Aprile 2018

Vi aspettiamo con il nostro menu alla carta e questi sfiziosi piatti del giorno:

Pasqua

Colazione di pasqua

{Uovo fritto con crema di pecorino, Salame corallina, Torta al formaggio, Ovetto di cioccolata }, 9 euro

Spaghetti "mancini" con carciofi in doppia consistenza guanciale croccante pecorino e pepe nero 11 euro

Costolette di abbacchio alla scottadito con patate novelle al profumo di rosmarino, 18 euro

Pastiera napoletana, 6 euro

Pasquetta

Pasquetta

Frollini al pecorino con crema di ricotta al guanciale e pepe nero 8 euro

Ravioli "mauro secondi" fave guanciale e pecorino" e pepe nero, 12 euro

Coratella con carciofi 14 euro

Pastiera napoletana 6 euro

INFO E PRENOTAZIONI +39 06 45553582 // vadoalpigneto@gmail.com // Via Braccio da Montone, 56 - Roma



Da **Va.Do al Pigneto** oltre al consueto menu alla carta trovate le proposte particolari pensate dallo chef che trovate in foto.

Va.Do al Pigneto, via Braccio da Montone 56, Roma. Tel. 06.45553582

FLAMINIA – BRUNCH DI PASQUA

28 Birreria Gastronomica



Benvenuto con **colazione pasquale** da 28 Birreria Gastronomica e tre menu a seconda dei propri gusti: ecco il brunch di Pasqua. Colazione pasquale composta da: fave e pecorino romano, salame corallina, torta pasqualina. **Menu uovo:** Scrambled eggs, prosciutto e formaggio; doppio uovo al tegamino, salmone, avocado e tzaziki; Eggs Benedict, asparagi, parmigiano e salsa olandese; vignarola e pane tostato; dolce pastiera. **Menu burger e lasagna:** lasagne, carciofi, mentuccia e pecorino; lamb burger, cicoria ripassata e ricotta di pecora stagionata, patate 28 oppure "Il 28" Burger, provola affumicata, cipolla agrodolce sfumata alla birra 28 Brett by Caulier, guanciale croccante, salsa BBQ homemade oppure vegan burger di melanzana e cannellini, crema di olive, verdure brace e patate 28; dolce pastiera. **Menu brace e pollo:** verdure alla brace e carciofo alla giudia; coratella e carciofi; agnello con patate al rosmarino e vignarola; dolce pastiera. E poi uovo di Pasqua per tutti.

Costo: menu uovo 20 euro (incluso acqua e caffè); menu burger e lasagna 24 euro (incluso acqua e caffè); menu brace e pollo: 27 euro (incluso acqua caffè). Menu Uovo + Menu Burger 35 euro; Menu Uovo + Menu Brace 35 euro

28 Birreria gastronomica, 525 via Flaminia, Roma. Tel. 06 9970 9481

SAN LORENZO – BRUNCH DI PASQUA A SUON DI JAZZ

Ballad Cafè



Il **jazz brunch** di **Ballad Cafè** non mancherà nemmeno il giorno di Pasqua, ma lo chef Andrea Zerilli preparerà un menu ad hoc: buffet tradizionale con la Corallina, Torte pasquali, Casatiello, Torta al formaggio, stracciatella in brodo, paccheri vegetariani, abbacchio brodetto e al forno. Protagoniste Le uova di Peppovo (da galline livornesi allevate a terra): sode, strapazzate, in frittata e improvvisate con asparagi, tartufo e formaggi. E poi cioccolata fumante fondente e lavorata, colomba e uova di cioccolato. Da bere vino di Pasqua Pantaleo IGT Lazio 100%Greco Cantine Cincinnato Cori.

Costo: 25 euro, bambini 18

Ballad Cafè, Via di Porta Labicana 52 Roma. Tel. 3396334700

PIGNETO – BRUNCH ALL'ARIA APERTA PER PASQUA E PASQUETTA

Rosti



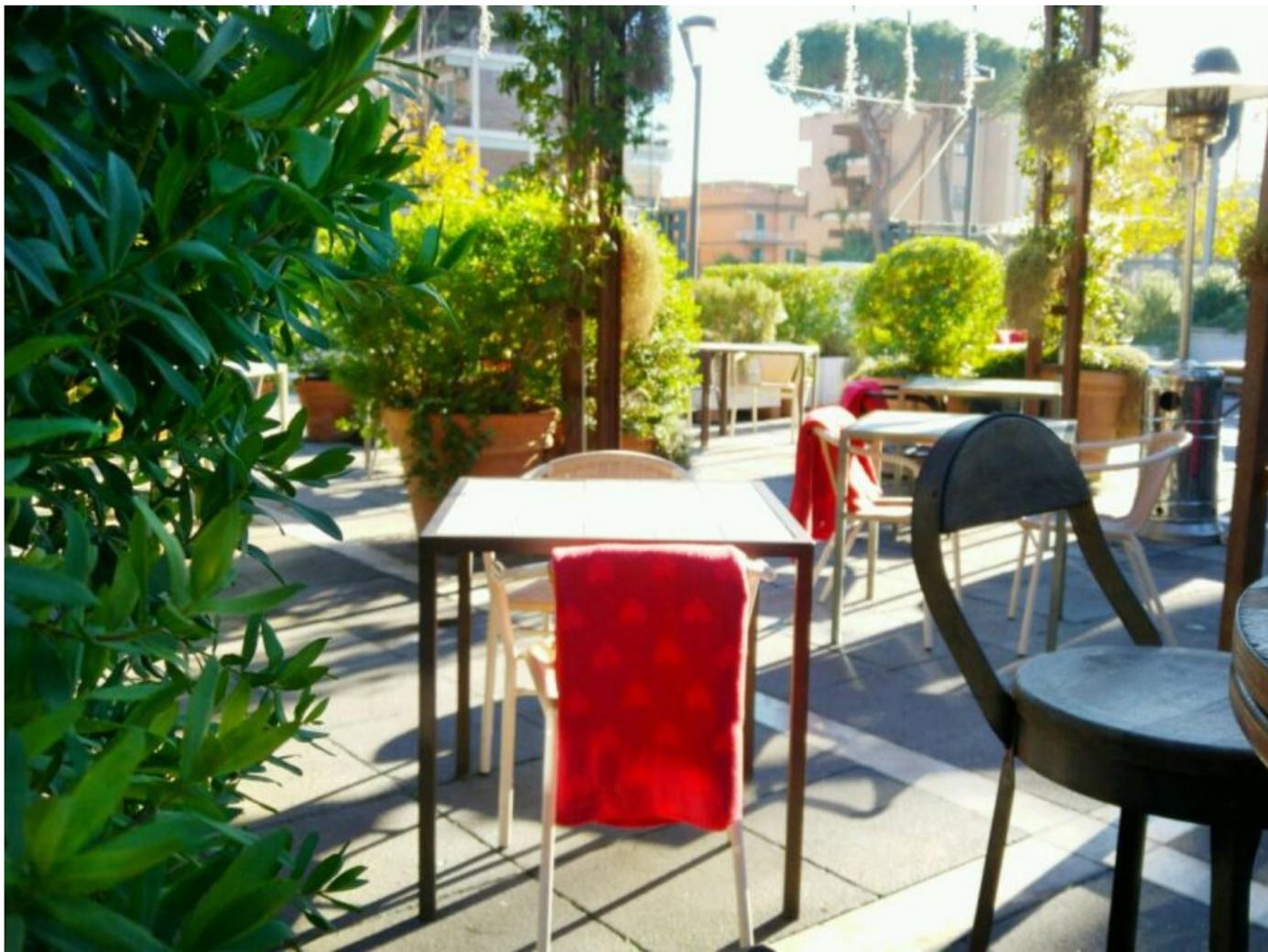
A **Pasqua e Pasquetta brunch** con piatti della tradizione da Rosti al Pigneto. In caso di bella giornata, d'obbligo pranzare in giardino.

Costo: 25 euro bevande escluse (15 euro i bambini)

Rosti, via Bartolomeo d'Alviano 65 Roma. Tel. 06 275 2608

PORTUENSE – BRUNCH DI PASQUA CON ANIMAZIONE

Ciclostazione Frattini



Oltre al **menu alla carta**, da Ciclostazione Frattini due fuori menu della tradizione (Maccheroncini al ragù di agnello e carciofi, Abbacchio al forno con patate) e la possibilità di fare il brunch. Per i bambini animazione a tema nello spazio dedicato.

Costo: 25 euro bevande escluse – bambini 15 euro

Ciclostazione Frattini, Via P. Frattini, 136/138 Roma. Tel. 06 550 3707

CENTRO – PASQUETTA CON CARNE ALLA GRILIA

Burger Bar Grill



Burger Bar Grill, il nuovo locale che ha da poco aperto i battenti nel centro di Roma, si prepara a festeggiare la **Pasquetta** all'insegna della **carne alla griglia**. Non è forse il barbecue lo strumento più utilizzato nelle gite fuoriporta? Il 2 aprile da Burger Bar Grill potrete scegliere tra: **Menu grill** (carne alla brace) con contorno di verdure grigliate o patate, pancake o waffle con sciroppo d'acero o cioccolato, acqua e caffè; **Menu burger** (da comporre) con patatine o insalata, dolce (pancake o waffle con sciroppo d'acero o cioccolato), acqua e caffè; **Menu healthy** (insalata o zuppa da comporre), dolce (pancake o waffle con sciroppo d'acero), acqua e caffè

Costo: 25 euro menu grill, 20 euro menu burger, 15 euro menu healthy

Burger Bar Grill, via dei Filippini 4 Roma. Tel. 06 688 08 051

CENTRO – PASQUA SECONDO TRADIZIONE

Pantaleo



Se vi trovate nel pieno centro di Roma, **tra Piazza Navona e Campo de' Fiori**, potete passare la Pasqua da Pantaleo. Qui il **menu** che si ispira alla **tradizione romana** prevede: carciofo gratinato al panko e pecorino romano; torta pasquale ai tre formaggi; pizza di Pasqua (con uovo sodo, ricotta e spinaci); pasta al forno al ragù di manzo, pecorino di grotta e fave; costoletta di agnello panata alle erbe con purea di patate al forno; zuccotto di colomba, mele e cannella su crema pasticcera alla vaniglia.

Costo: 35 a persona, incluso acqua e caffè (vini esclusi)

Pantaleo, P.zza di San Pantaleo, 4 Roma. Tel. 06 9357 2514

FLAMINIO – PASQUETTA CON PIC NIC AL GUIDO RENI DISTRICT

Hotel Butterfly



Lunedì 2 aprile per festeggiare la **Pasquetta Hotel Butterfly** riapre le sue porte per una lunga giornata di **pic nic, barbecue e musica** che inizierà alle 12 e proseguirà fino alle ore 2 di notte con **eventi, food, giochi, intrattenimento, teatro** e musica. Nella zona garden verrà allestito un vero e proprio **pic-nic di Pasquetta** con 4 corner dedicati al food, che prevedono un barbecue espresso con Arrostiticini, Hot dog, salsiccia, porchetta e bruschette, oltre a proposte tradizionali dalla cucina come lasagne e timballi, insieme alle pizze, il casatiello, i fritti ed i dolci della tradizione e quelli più amati dai bambini come lo zucchero filato, e naturalmente le colombe pasquali. Non è previsto servizio al tavolo ma solo un informale take away.

Hotel Butterfly, Via Guido Reni, 7 – Guido Reni District. Tel. 3898778814

PARIOLI – MENU DI PASQUA ALLA CARTA O CON PIATTI DELLA TRADIZIONE

La Pariolina



Menu alla carta oppure **piatti della tradizione**, pensati per questo giorno di festa, da ordinare singolarmente o in formula menu dalla **Pariolina**. Eccoli: carciofi alla romana ripieni di carne (10 euro); ravioli cacio e pepe con ragù di carciofi e scaglie di pecorino (12); agnello alla cacciatora con patate (19); pastiera napoletana (7).

Costo: menu completo 40 euro

La Pariolina, viale dei Parioli, 93F Roma. Tel. 06 808 6002

Tags ◀ brunch pasquetta roma ◀ pasqua e pasquetta 2018 a roma ◀ pranzo di Pasqua

Category ◀ News

Share this post:



ABOUT AUTHOR



Puntarella Rossa 2261 posts

WANT TO KNOW MORE? SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER

[Privacy settings](#)