

Pasqua e Pasquetta nei ristoranti dell'Emilia Romagna

Ecco per voi alcune proposte emiliane e romagnole, in un mix tra tradizione e innovazione, tra cui poter scegliere per passare delle festività pasquali di gusto, sia con menu fissi sia alla carta

di Tiziano Argazzi

SALVA NEL TUO ARCHIVIO

05 aprile 2023 | 09:30

Consigli LOCALI e TURISMO

Pasqua e Pasquetta nei ristoranti dell'Emilia Romagna

Ecco per voi alcune proposte emiliane e romagnole, in un mix tra tradizione e innovazione, tra cui poter scegliere per passare delle festività pasquali di gusto, sia con menu fissi sia alla carta

di Tiziano Argazzi

05 aprile 2023 | 09:30

Natale con i tuoi, Pasqua con chi vuoi. Così recita un antico proverbio che non passa mai di moda. In Emilia Romagna - terra del buon cibo e con un blasonato paniere di prodotti certificati Dop ed Igp e tanti vini di qualità, in grado di lusingare anche i palati più raffinati - il periodo pasquale è stato per lungo tempo l'occasione per abbondanti libagioni, con amici e familiari, per dimenticare il "magro della Quaresima".

Adesso la situazione è abbastanza cambiata ma la tradizione pasquale del mangiare "fuori casa" è ancora molto sentita. Per tale motivo ristoranti, trattorie, osterie ed agriturismi stanno studiando le portate che andranno a impreziosire i pranzi di Pasqua e Pasquetta. Piatti che molto spesso interpretano alcune delle ricette della tradizione emiliano romagnola conosciute ed esportate in tutto il mondo.

Bologna

Da Rimini a Piacenza seguendo la via Emilia per abbracciare idealmente l'intero territorio regionale, dagli Appennini all'Adriatico ed al Po, si incontrano menu per tutti i gusti e per tutte le tasche. Piatti per buona parte legati alla cucina ricca ed appetitosa di questa terra, che si esprime anche con momenti di assoluta eccellenza.

Alcuni locali hanno optato per menu diversi tra Pasqua e Pasquetta, altri li hanno previsti solo per Pasqua ed altri ancora hanno deciso di mantenere la scelta "a la carte" per consentire agli ospiti di assaggiare i loro piatti preferiti.

Villa delle Rose a Santarcangelo

Il locale è immerso in un parco ampio e curato che comprende anche un'area giochi per i piccoli ospiti. Nella sua cucina si respira la tradizione di Romagna, grazie all'utilizzo esclusivo di materie prime a chilometro che parlano del territorio da cui provengono. Per Pasqua è stato previsto un menu della tradizione a base di carne. Per il Lunedì dell'Angelo invece sono stati studiati due menu, uno di Terra e l'altro di Mare.

Villa delle Rose a Santarcangelo

Menu di Pasqua 2023

Carpaccio di manzo arrosto con insalatina di carciofi e scaglie di grana

Tagliere di prosciutto crudo di Parma con salame dei nostri colli e gnocco fritto

Lasagnetta dorata agli asparagi

Strozzapreti con pomodorini secchi, melanzane, crema di datterini e pancetta croccante

Rollè di coniglio su crema di piselli e chips di topinambur

Agnello alla brace

Prezzo: 48 euro a persona, comprensivo di bevande, caffè e digestivi

Menu di Pasquetta 2023: di Mare e di Terra

Per Pasquetta gli chef hanno elaborato due menu: uno di Mare e l'altro di Terra. Quello di Mare contempla due antipasti (Antipasto di mare della villa e Pepata di cozze e vongole), due primi (Strozzapreti alle canocchie con crema di datterino e basilico e Spaghetti alla chitarra con polvere di pane aromatizzato e sauté di vongole), un sorbetto al limone e due secondi (Gran grigliata mista con pescato del giorno e Frittura mista con gamberi, calamari e verdure) e contorni misti.

Il menu di Terra invece prevede Tagliere di crudo con salame dei nostri colli e formaggi con mostarde; Crespella ripiena di ricotta e asparagi su crema di datterino giallo; Passatelli in asciutto al ragù bianco di carciofi; gran grigliata mista della villa con agnello alla brace e patate al forno. Come dessert è sempre previsto il Cheesecake alle fragole.

Prezzo: menu di Mare 50 euro a persona; menu di Terra 35 euro a persona. Comprensivi di un quarto di vino, mezzo litro

Pasqua e Pasquetta nei ristoranti dell'Emilia Romagna

d'acqua, caffè e digestivi.

Villa delle Rose | Via Canonica, 971 - Santarcangelo di Romagna RN | Tel 0541 686606

Casa Artusi a Forlimpopoli

Rimaniamo in Romagna, precisamente a Forlimpopoli, con il Ristorante Casa Artusi. Un locale che propone una cucina domestica (in linea con la filosofia artusiana) basata sulla grande qualità delle materie prime, la ricerca delle eccellenze gastronomiche, il rispetto della stagionalità dei prodotti e la loro sostenibilità ambientale.

La pasta è fresca, fatta a mano e tirata al mattarello. Inoltre vengono continuamente valorizzate le ricette tipiche con prodotti certificati (Dop ed Igp) e Presidi Slow Food regionali. Il menu studiato per Pasqua "pesca" a piene mani nella tradizione gastronomica romagnola.

Casa Artusi

Pranzo di Pasqua 2023

Fave e piselli con Parmigiano Vacche Bianche stagionato 30 mesi e pepe

Asparagi, uova, tartufo e pancetta di Mora

Carciofo, cioccolato e nepitella

Cappellacci ripieni di ravgiolo di Fattoria Trapoggio e stridoli selvatici, conditi con burro alle erbe

Agnellone, finocchi, rosmarino e camomilla

La nostra colomba, fragole e zabaione

Prezzo 48 euro a persona, bevande escluse.

Casa Artusi | via A. Costa 23/31 - Forlimpopoli FC | Tel 0543 743138

La Locanda di Bagnara

Sempre nel cuore della Romagna, tra Imola e Bologna, si incontra "La Locanda di Bagnara", un perfetto ed elegante buen retiro particolarmente indicato per vacanze gourmet.

Un abile restauro ha trasformato una residenza d'epoca in un hotel d'élite con camere e suite di prestigio, ristorante, wine bar e osteria per accogliere gli ospiti e coccolarli tra delizie del palato ed ospitalità.

L'ambiente e la disposizione dei tavoli sono studiati per dare privacy e comfort a tutti quelli che vogliono concedersi un intermezzo gustoso in uno dei più conosciuti ristoranti di Romagna. Chef patron è Mirko Rocca, un cuoco sapiente e maestro d'accoglienza, che accompagna piacevolmente gli ospiti tra itinerari culinari e culturali della Romagna.

La Locanda di Bagnara

Menu di Pasqua 2023

Fiori di zuccina gratinati con ricotta, provola e limone, carciofi croccanti e crema di pomodoro fresco

Lasagnetta con ragù di cervo, zucchine e ricotta salata

Passatelli asciutti con guancialetto croccante, fave e pomodorini su fonduta di parmigiano e aria allo zafferano

Lombetto di maialino gratinato al miele e timo con patate schiacciate, riso nero soffiato e salsa alle mele

Costolette di agnello dorate con crema fritta

Colomba artigianale di nostra produzione con gelato ai lamponi e crumble di caramello salato

Prezzo 55 euro a persona, bevande escluse.

La Locanda di Bagnara | Piazza Marconi 10 - 48010 Bagnara di Romagna RA | Tel 0545 76951

Agri-Bio Il Poggio di Ozzano

Dalla Romagna alla provincia di Bologna, con tappa all'agriturismo "Il Poggio", immerso nel verde delle colline emiliane. La cucina proposta è quella della tradizione bolognese ed emiliano-romagnola con vari tipi di tortellini, tortelloni e lasagne ed una interessante selezione di secondi tutti a base di carne.

Agri-Bio Il Poggio di Ozzano

Pranzo di Pasqua 2023

Antipasto

Spiedino di bufala e pomodorini su letto di carciofi e sedano olio e limone, fritto di verdure con maionese all'arancia, crescenta alle olive

Primi

Crespella ripiena con mortadella e spinaci e Sedanini all'uovo con la nostra ricotta di pecora, basilico e guancialetto

Secondi

Pasqua e Pasquetta nei ristoranti dell'Emilia Romagna

Straccetti di maiale dorati con asparagi affumicati e Agnello al forno con patate novelle al timo

Dolci

Gelato di crema con fragole fresche e Colomba pasquale artigianale

Prezzo 40 euro a persona, incluso acqua, vino e caffè.

Agri-Bio Il Poggio | Via Monte Armato, 8 - Ozzano dell'Emilia BO | Tel 328 8640496

Ristorante Ajò

A Monteveglio, nella parte sud occidentale della provincia di Bologna, si incontra il Ristorante Ajò di Attilio e Gabriella. Marito e moglie, che nel 2007 hanno lasciato Aritzo, il loro piccolo paese natio in provincia di Nuoro, per trasferirsi nel bolognese dove hanno aperto il loro "Ajò", che in sardo significa "andiamo".

Un locale dall'impronta volutamente rustica che propone piatti sardi, ricchi ed appetitosi, preparati con ingredienti di primissima qualità, provenienti dalla loro terra natia: dall'originale ricetta dei culugiones ai secondi e contorni, passando per le sebadas sarde, il tutto accompagnato da una carta dei vini con una discreta selezione di etichette.

Il Ristorante Ajò di Monteveglio

Menu di Pasqua 2023

Antipasti

Crocchetta frattada su crema all'uovo

Panada ripiena di salsiccia e patate con crema di carciofi

Primi

Fregula con asparagi selvatici e guancialetto croccante

Ravioli di ricotta e spinaci con pomodoro e scaglie di Fiore Sardo

Secondi

Agnellino al latte in tegame con carciofi spinosi sardi

Maialino arrosto cotto al forno a legna con patate arrosto

Dolce

Perdute, ricotta fresca e miele al corbezzolo

Prezzo 50 euro a persona, bevande escluse.

Ristorante Ajò | Viale Matilde di Canossa 12 - Formica di Monteveglio BO | Tel 351 5331257

Essenza Bistrot a Calderino

A Calderino, una frazione di Monte San Pietro (BO) ha preso vita Essenza Bistrot, il sogno di due giovani professionisti: Davide e Camilla. Lui chef ligure con una grande passione per la cucina di pesce, lei pasticceria bolognese, cresciuta a fianco dei più importanti pasticceri italiani. Il ricco bagaglio di competenze e conoscenze acquisite tra Italia e Francia anche in ristoranti stellati e pasticcerie di prim'ordine, li ha convinti ad avviare un progetto ristorativo tutto loro. Il risultato è una cucina moderna e creativa, con piatti principalmente incentrati sulle tipicità delle regioni di provenienza dei due titolari.

Essenza Bistrot a Calderino

Per le festività pasquali, il locale ha deciso di non predisporre un menu dedicato, lasciando agli ospiti la libertà di ordinare "à la carte". Camilla e Davide stanno però preparando colombe pasquali ed uova di cioccolato: una interessante linea di prodotti da ricorrenza creati nel loro laboratorio, da gustare al termine di pranzi e cene pasquali, in famiglia od in compagnia di amici. Grazie anche alla confezione, gradevole e studiata nei minimi dettagli, rappresentano anche un dono esclusivo, dolcissimo e perfetto per questo periodo di festa.

Essenza Bistrot | Via Lavino 195A - Calderino BO | Tel 388 1605767

Chalet delle Terme di Porretta

A Lizzano in Belvedere, nel Parco Regionale del Corno alle Scale, nell'estremo lembo meridionale della provincia di Bologna, c'è un locale adatto ai tanti appassionati di montagna che desiderano trascorrere Pasqua e Pasquetta all'aria aperta e nel contempo concedersi qualche assaggio delizioso.

Il locale in questione è lo Chalet delle Terme di Porretta, già "Tavola del Cardinale", ed oggi gestito dal Gruppo Monti Salute Più che già dirige le storiche Terme di Porretta.

In tal modo, tutti quelli che non intendono rinunciare a passeggiate e trekking nella natura - per "scarpinare" ad esempio lungo il "sentiero delle sette cascate" fino al Santuario della Madonna dell'Acero ed alle spettacolari "Cascate del Dardagna" - possono fare una sosta golosa in questo chalet che propone, per le imminenti festività pasquali, un menu molto sostanzioso con piatti

Pasqua e Pasquetta nei ristoranti dell'Emilia Romagna

nutrienti e pieni di energia.

Chalet Porretta Terme

Menu di Pasqua e Pasquetta

Tagliere di salumi e formaggi locali, tigelle e paste fritte

Oppure

Primo a scelta tra lasagne della casa o tagliatelle ai funghi porcini

Secondo a scelta tra Grigliata mista di carni locali con patate al forno o Agnello fritto con patate al forno

Dessert

Prezzo 30 euro a persona, acqua e caffè inclusi.

Chalet delle Terme di Porretta | Parco Regionale del Corno alle Scale - Lizzano in Belvedere BO | Tel 0534 527027

La quercia di rosa a Fossalta

Il locale, punto di riferimenti per i gourmet, è situato in un'oasi di tranquillità alle porte di Modena, a poca distanza dal Casello di Modena Sud, ed a una manciata di chilometri dalla provincia di Bologna. Il ristorante aperto nel 1988, prende per mano i suoi ospiti e li conduce in un viaggio all'ombra della Ghirlandina, tra le eccellenze della cucina modenese. Nel menu sono presenti molti blasoni della tavola modenese, come tortellini e tagliatelle fatti in casa, piatti con aceto balsamico e lo zampone che d'inverno non manca mai.

Una curiosità: il nome "quercia di rosa" è scritto volutamente in minuscolo perché si riferisce alla pianta più longeva, appunto una quercia, presente nel parco di Rosa, la nonna del fondatore del ristorante.

La quercia rosa a Fossalta

Degustazione Pasqua 2023

Asparagi alla Bassanese, Ovetto & Salame di Primavera,

(Calice di Bollicine Trento Brut Doc Cantina Ferrari)

Crespelle gratinate ai formaggi

Tortellini in brodo di cappone fatti a mano

Scamone di Vitello al latte con Indivia gratinata

Costolette di Agnello dorate e fritte

Pepite di Patate arrosto al Rosmarino

Crema pasticceria con Fragole e frutti di bosco

Prezzo 70 euro a persona, acqua e caffè inclusi e cioccolato a sorpresa.

La quercia di rosa | Strada Scartazza, 22 - Fossalta MO | Tel 059 280730

Castello di Fossadalbero

Nella campagna ferrarese, ad una manciata di chilometri dal Po, si incontra il Castello di Fossadalbero. Una storica residenza della nobiltà estense - che da queste parti si chiama "Delizia" - che oggi si presenta come uno splendido palazzo con una raffinata architettura medievale (dove spicca in particolare l'antica torre merlata) e il vasto giardino a cui si aggiungono varie installazioni moderne, come la piscina e i campi da tennis.

A tutto ciò si aggiunge il ristorante "Castello di Fossadalbero", dove gustare i piatti della tradizione ferrarese ed emiliano-romagnola. Per Pasqua è stato preparato un menu degustazione completo (sotto riportato) ed una selezione di piatti aperti alla scelta dell'ospite che può spaziare tra tre antipasti, 5 primi, 6 secondi, oltre a contorni e dessert.

Una sala del Castello di Fossalbero

Menu Degustazione di Pasqua 2023

Antipasti

Aspic di agnello e asparagi con uovo fritto o Affettati misti con pinzini

Primi piatti

Tagliatelle di grano saraceno con ragù d'anatra Lasagnetta carciofi e salsiccia di agnello

Secondi

Arrosto di vitello al finocchietto ed assaggio di costolette di agnello

Contorni

Parmigiana di melanzane Patate al forno

Dessert

Pasqua e Pasquetta nei ristoranti dell'Emilia Romagna

Colomba alla zuppa inglese

Prezzo 50 euro a persona, con acqua, vino (1 bottiglia ogni 3 persone), caffè, limoncino e liquirizia compresi. Oltre alla possibilità di pranzare all'aperto è prevista anche un'area giochi con animatrice per i più piccoli.

Castello di Fossalbero | via Aldo Chiorboli 366 - Fossadalbero FE | Tel 353 4404960

Al Cavallino Bianco di Polesine Parmense

Un veloce balzo in provincia di Parma per l'ultima tappa di questo tour dei sapori. Destinazione Polesine Parmense dove si trova il ristorante "Al Cavallino Bianco" di Luciano e Massimo Spigaroli. Quest'ultimo segue la cucina ed i salumi tra cui lo straordinario culatello e Luciano il servizio di sala e cantina. Il locale fa anche parte dell'Associazione dei Ristoranti del Buon Ricordo con il piatto simbolo "tagliolini al burro delle vacche rosse e culatello".

Al Cavallino Bianco di Polesine Parmense

Il Classico Pranzo di Pasqua "Aria di Festa"

All'Arrivo

Analcolici alla frutta, Strologo metodo Classico Brut, Tamburen bollicine rosato e Fortana del Taro dell'Antica Corte Pallavicina.

Stuzzicherie sfiziose calde e fredde dalla nostra cucina.

Le immancabili oasi tipiche

La spalla cotta calda dell'Antica Corte Pallavicina con tocchetti di torta frita.

Dalla griglia: lo scottadito degli Spigaroli.

Lo Spigotto (Gran Cotto Spigaroli) con torta salata.

Il salame "Spigarolino" e la sua corte con la focaccina morbida.

Il Parmigiano-Reggiano di pianura e di montagna.

A Tavola

Il nostro culatello Spigaroli 24 mesi in comparazione con il prosciutto di maiale vero di Parma 40 mesi.

La giardiniera di Corte.

I classici tortelli di erbetta al burro fuso.

Il risotto mantecato alla parmigiana con le verdure fresche e lamelle di tosone.

Il guancialetto di maiale su purea di patate dolci.

Per chi lo gradisce

Assaggio del tradizionale agnello pasquale arrostito con patate rosolate.

Il Gran Buffett Dolce

Rottura dell'uovo gigante con sorprese per tutti i bimbi

La selezione dei migliori formaggi del nostro appennino.

La frutta fresca con il trionfo di sorbetti e le macedonie con fragole al limone.

I dolci da forno e quelli al cucchiaio secondo le ricette di Mamma Enrica.

Per Finire

Il caffè "speciale" di Angiulen.

La caffetteria espressa.

Prezzo 75 euro a persona tutto compreso

Infine per il Lunedì dell'Angelo la famiglia Spigaroli propone il menu "Il Gran Buffet di Pasquetta da Spigaroli"

All'Arrivo alla Buvette

Analcolici alla frutta, Strologo metodo Classico Brut, Tamburen Bollicine Rosato, Fortana del Taro dell'Antica Corte Pallavicina.

Le stuzzicherie sfiziose calde e fredde.

I frittini dell'Antica Corte Pallavicina.

Il Parmigiano Reggiano di pianura e quello di montagna.

Proseguendo Al Buffet

Il Culatello di Zibello, lo Spigotto e la sua corte su Berkel rossa con pane bianco-

La selezione dei migliori salami di nostra produzione con la focaccina tiepida.

La spalla cotta calda dell'Antica Corte Pallavicina con tocchetti di torta frita.

Pasqua e Pasquetta nei ristoranti dell'Emilia Romagna

L'insalatina alla parmigiana, la salsa verde con uova e acciughe, l'insalatina di funghi, rucola e tosone.

La selezione di formaggi di qualità con miele confetture mostarde.

Il luccio in salsa Farnese, le verdure grigliate sott'olio.

A Tavola

I classici pisarei e fasoi della bassa parmense.

Il risotto con erbe d'orto e grani di Spigarolino.

Al Buffett Dolce

Frutta fresca, trionfo di sorbetti, insalata di frutta fresca con fragole al limone.

Il semifreddo agli amaretti e i nostri dolci morbidi al cucchiaino.

Le crostate caserecce secondo le ricette di Mamma Enrica.

La Caffetteria

Il Caffè di Angiulen.

Caffè espresso.

Prezzo 55 euro a persona tutto compreso ed a volontà.

Al Cavallino Bianco | Via Sbrisi 3 - Polesine Parmense PR | Tel 0524 96136

© Riproduzione riservata



Pasqua e Pasquetta nei ristoranti dell'Emilia Romagna



Pasqua e Pasquetta nei ristoranti dell'Emilia Romagna



Pasqua e Pasquetta nei ristoranti dell'Emilia Romagna

