

PANORAMA



Panorama | Lifestyle | I menù del pranzo di Pasqua

LIFESTYLE 08 Aprile 2023

I menù del pranzo di Pasqua

Idee per una festa dal forte sapore gastronomico

Andrea Soglio

Pasqua è una di quelle feste che gli italiani sono soliti celebrare, soprattutto a pranzo, con menù ricchi di portate e cibi che raccontano la nostra tradizione gastronomica. Ma se volete uscire a pranzo ecco alcune proposte per un menù di altissimo livello





Pasqua nei suggestivi Colli Orientali del Friuli al **Castello di Buttrio**

Immerso in un'oasi di rara bellezza fra le colline dei Colli Orientali del Friuli, il Castello di Buttrio è una destinazione olistica che propone esperienze immersive tra la produzione vitivinicola e l'ospitalità. Tenuta di 38 ettari risalente al 1600 oggi gestita da Alessandra Felluga e dalle figlie Maria Vittoria, Michela e Maria Eugenia, a seguito di un accurato restyling, ha acquisito nuova freschezza dando vita a un boutique hotel dotato di 16 camere, ciascuna arredata in modo originale, piscina esterna, palestra e sauna.

Cuore pulsante del Castello sono i vigneti. Ergendosi sulla sommità della collina Pampinutta, toponimo che deriva da "pampino", la foglia della vite, inevitabilmente si fonda sulla sua coltivazione. Le sue sono etichette pluripremiate, nate dalla valorizzazione e dalla sapiente cura dei vigneti storici, patrimonio inestimabile dell'azienda. Tra queste vi sono vini bianchi - tipici per queste zone - come MonBlanc, Ribolla Gialla e Sauvignon, oltre ai rossi - decisamente inediti - come Refosco, Merlot e Pignolo.

In occasione della Pasqua, il Castello propone uno speciale menù al prezzo di 55€ a persona, nella splendida Locanda al Castello di Buttrio, circondata da vigneti e colline.

Menù di Pasqua:

- Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina
- Capesante e carciofi
- Gnocchi di asparagi, salsa al parmigiano
- Carré di agnello, crema di carote al curry, cicoria griglia
- Sorbetto alla fragola, crumble di mandorle e sale
- Colomba pasquale, zabaione classico