

[#ilFoodResiste](#)

Pasqua Gourmet con i pranzi degli chef

10 aprile 2020



Sono tante le iniziative di ristoranti, chef e ristoratori che per Pasqua si sono attivati per portare nelle case i loro piatti con una delivery in tutta sicurezza

Il gusto non ha limiti e tantissime sono le iniziative che vedono protagonisti chef e ristoranti in un servizio di delivery per il pranzo di Pasqua. Da [Retrobottega di Roma](#), dopo le iniziative Delivery Vegetale e Delivery Pasta fresca, nella Capitale il pranzo di Pasqua arriva a casa, con due menu ricchi di tradizione e piatti freschissimi. Infatti, in collaborazione con Roscioli Ristorante Salumeria, gli chef Alessandro Mocchi e Giuseppe Lo Iudice hanno creato un menu pasquale che ripercorre alcune delle ricette regionali italiane legate al pranzo di Pasqua, dal Casatiello all'Agnello in umido, fino alla Pastiera napoletana o alla Colomba artigianale. Tutti piatti creati artigianalmente nel laboratorio di RetroPasta, come anche gli Agnolotti ripieni di pollo alla cacciatora, che si uniscono ad alcuni dei salumi e formaggi selezionati da Roscioli, come il Parmigiano Bruna Alpina 48 mesi o lo Strolghino di razza nera.

Anche [Daniel Canzian](#) (nella foto di apertura) non si ferma e propone un menu a domicilio per Pasqua e Pasquetta con una speciale degustazione di cinque portate, accompagnata da una selezione di bollicine francesi ed etichette italiane per chi desidera festeggiare con un'ottima bottiglia di vino oppure con il "Prosecco dello chef".