



\*\*\*  
hotel degli olmi

# MENU DI *Pasqua* & PASQUETTA 5 e 6 APRILE 2026

## MENU DEGUSTAZIONE

5 PIATTI SCELTI DA NOI, CON SAPORI  
E PROFUMI DELLA TRADIZIONE PASQUALE

**55,00€**

Il menu degustazione è servito per l'intero tavolo  
Il prezzo si intende per persona, bevande escluse

INFO E PRENOTAZIONI: 0864 89159 - [info@hotel-olmi.it](mailto:info@hotel-olmi.it)



\*\*\*  
hotel degli olmi

5 E 6 APRILE 2026  
*Pasqua* & PASQUETTA  
LA NOSTRA CARTA

## ANTIPASTI

Pancetta glassata, limone e patate viola  
Pallotte "cacio e ova", piselli e pomodoro confit  
Salumi di maiale nero abruzzese

## PRIMI

Gnocchi al ragù di cinghiale e ricotta "Scorza Nera"  
Tortello d'agnello, spuma alla carbonara e olio affumicato  
Chitarrina cacio, pepe e limone

## SECONDI

Scamorza arrosto e culatello  
Spalletta d'agnello arrosto, caprino, orapi e peperoni  
Capocollo alle erbe, purè alla salvia e gel alle mele  
Entrecôte di vitello ai ferri e patatine fritte

## FORMAGGI

Plateau di formaggi Bio  
"Valle Scannese" di Gregorio Rotolo

## DOLCI

Pastiera Abruzzese  
Granita al lampone, spuma allo yogurt e cioccolato  
Gelato alla mela arrosto, crumble alle mandorle e coulis alle mele

## BEVANDE

Acqua  
Caffè

## COPERTO

### **ENTRÈ DI BENVENUTO**

Il nostro pane (prodotto utilizzando farine locali, biologiche e lievito madre)

Olio Docg Abruzzese

Piccola Pasticceria

*Per tutelare la freschezza della nostra materia prima e per una maggiore garanzia igienica, alcuni alimenti sono stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura secondo reg CE 852/04. In base alle stagioni e alla fantasia dello chef, il menu subirà delle variazioni.*

**INFO E PRENOTAZIONI:** 0864 89159 - [info@hotel-olmi.it](mailto:info@hotel-olmi.it)

