

Pasquetta in Abruzzo, ecco dove trascorrere il pranzo tra ristoranti, agriturismi e country house sulle Colline teramane

29 Marzo 2026

di **Giancarlo Pierannunzi**



TERAMO – La Pasquetta è da sempre sinonimo di convivialità, buon cibo e panorami che profumano di primavera.

Nel 2026, l'Abruzzo si conferma una meta sempre più ambita per chi desidera trascorrere la giornata lontano dal caos, comodamente seduti in ristoranti, agriturismi e country house immersi nel suggestivo paesaggio collinare delle campagne teramane, tra menù curati e atmosfere rilassate.

www.virtuquotidiane.it Pasquetta in Abruzzo, ecco dove trascorrere il pranzo tra ristoranti, agriturismi e country house sulle Colline teramane

Un viaggio tra i sapori del territorio che si snoda tra Montorio al Vomano, Mosciano Sant'Angelo, Tossicia e le dolci colline della Val Vibrata affacciate sull'Adriatico, dove ogni struttura offre una propria interpretazione della Pasquetta.

A Cusciano di Montorio al Vomano, ad esempio, Lo Scoiattolo Country House rappresenta una scelta ideale per chi preferisce la libertà della carta: piatti della tradizione abruzzese, giochi all'aperto per i bambini, un panorama mozzafiato che arriva fino al mare, materie prime selezionate e un servizio che permette di costruire il proprio pranzo senza vincoli di menù fisso.

Non distante, Podere Santa Lucia offre un menù che unisce tradizione e convivialità, ideale per chi desidera una giornata rilassata tra natura e cucina tipica, con un panorama a tutto tondo sulla catena del Gran Sasso e un parco all'aperto dedicato ai più piccoli.

A due passi dalla città di Teramo si trova lo storico Agriturismo Da Lidia, in una posizione strategica che guarda le colline e i monti. Qui viene proposta un'offerta di menù completo per il pranzo, con prodotti genuini, in gran parte autoprodotti: un'esperienza rustica di grande qualità.

Più a valle si trova il Cavallino Rosso, a Petriccione di Castellalto, che per Pasquetta propone un percorso gastronomico completo accompagnato da intrattenimento musicale.

Spostandosi verso Mosciano Sant'Angelo, l'offerta si amplia con proposte pensate per l'occasione. Osteria di Campagna Salva Alta propone un menù di Pasquetta che punta sulla cucina rustica e genuina, perfetta per chi cerca sapori autentici in un contesto familiare, con animazione per i bambini. Nella stessa zona, Podere Marcantò accoglie gli ospiti con un menù dedicato che valorizza prodotti stagionali e piatti della tradizione rivisitati con eleganza, offrendo anche spazi e giochi per i più piccoli.

Per chi preferisce restare su una proposta alla carta, Ristorante Zenobi a Colonnella continua a essere un punto di riferimento della ristorazione locale: un ambiente informale, piatti curati e grande attenzione alla qualità degli ingredienti. Anche il Ristorante Roma di Torano rappresenta una valida scelta, perfetta per chi cerca un'atmosfera più moderna senza rinunciare ai sapori autentici della tradizione.

Infine, per chi desidera un'esperienza più raffinata, la proposta si eleva con il brunch stellato di Zunica 1880, nella suggestiva cornice di Villa Corallo. Qui la Pasquetta si trasforma in un viaggio tra profumi di primavera e dettagli ricercati, con un brunch pensato per chi ama la cucina d'autore e un servizio impeccabile.

Dalle formule più tradizionali ai brunch gourmet, passando per le proposte family-friendly, le colline teramane si confermano anche nel 2026 una destinazione ideale per il turismo enogastronomico lento e per vivere una Pasquetta all'insegna del relax. Un territorio capace di offrire esperienze diverse, ma unite da un filo comune: il piacere di stare insieme, a tavola, circondati dalla bellezza della natura abruzzese.