



PRANZO DI PASQUA - Domenica 5 Aprile 2015

Menu Chef Stefano Ciotti

UOVO FRITTO, ASPARAGI E PARMIGIANO CON POMODORI CONFIT

a centrotavola

SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO CON CRESCIA PASQUALE

GNOCCHI RIPIENI DI RICOTTA, BURRO DI MONTAGNA, SALVIA E SPINACINI

AGNELLO DELL' ALTA VAL METAURO COTTO AL FORNO A LEGNA E CARCIOFI

VARIAZIONE AL CIOCCOLATO E MENTA

LA NOSTRA COLOMBA PASQUALE A LIEVITAZIONE NATURALE

in abbinamento

VINI CERTIFICATI BIO TENUTA SS. GIACOMO E FILIPPO



COMUNICATO STAMPA

A **URBINO DEI LAGHI Ristorante e Naturalmente Pizza**, nella **Tenuta Ss. Giacomo e Filippo**, il pranzo pasquale è come sempre all'insegna di natura e tradizione con il menu dello chef **Stefano Ciotti**.

Materie prime coltivate nell'Azienda agricola della Tenuta, verdure dell'orto, gnocchi fatti in casa, salumi e formaggi di qualità, sono protagonisti insieme ai dolci e alla colomba a lievitazione naturale, imperdibile delizia del Pastry-Chef **Tomas Morazzini**.

Per il giorno di Pasqua Urbino dei Laghi propone, per iniziare, *Uovo fritto, asparagi e parmigiano con pomodori Confit e Salumi e formaggi del territorio con la tipica crescia pasquale*, da degustare a centrotavola; si prosegue con *Gnocchi ripieni di ricotta, burro di montagna, salvia e spinaci e Agnello dell'alta Val Metauro cotto al forno a legna e carciofi*; e per finire l'arte di Morazzini in *Variazione al cioccolato e menta e la soffice Colomba*.

In accompagnamento i **vini bio** dalla nuova produzione della Tenuta con **certificazione biologica I.M.C. al 100%**. Una selezione di vini che portano nomi legati alla tradizione della famiglia Bruscoli e alla storia del luogo.

Dedicato al nonno Ercole, il **Fortercole 2012** (Blend 50% Merlot - 50% Syrah) è un vino rosso elegante, di grande personalità che si presta ad un lungo invecchiamento; il **Bellantonio 2013** (Incrocio Bruni in Purezza 54 100%) in ricordo del nonno Antonio, è un bianco fresco, profumato e giovanile; **Isabecta Brut 2012** (100% Verdicchio) e **Isabecta Rosato 2013** (100% Sangiovese) vini spumanti di qualità, freschi, beverini e adatti a tutte le situazioni, portano invece il nome di *Isabecta de Lominis*, madre di Giovanni Santi e nonna del celebre **Raffaello**, che nel XV secolo ricevette in dote parte della Tenuta nella quale oggi viene prodotto il vino.

I vini sono distribuiti nelle migliori enoteche e ristoranti del territorio, in particolare a Urbino, Pesaro, Urbania, Cagli e Rimini, e sono a disposizione presso l'Ecospaccio di URBINO Resort.

Ai piedi di **Urbino** nelle **Marche**, i trecentosessanta ettari a coltivazione biologica della Tenuta, sita nell'**Oasi Faunistica de "La Badia"**, sono un luogo ideale per trascorrere le feste e per venire ad assaporare specialità enogastronomiche di qualità a contatto con la natura, tra le querce secolari che attraversano il soffitto del ristorante e immersi nel paesaggio grazie alle ampie vetrate e al magnifico dehor sul lago.

Costo a persona 48,00 Euro

TENUTA Ss. Giacomo e Filippo > URBINO DEI LAGHI

Via San Giacomo in Foglia 15

Loc. Pantiere - 61029 Urbino

T +39 0722 589426 - 580305 - F +39 0722 580798

info@urbinoresort.it

www.tenutasantigiacomoeffilippo.it - www.urbinodeilaghi.it

UFFICIO STAMPA

Alessandra Zanchi

M +39 328 2128748

info@presszanchi.com / press.zanchi@gmail.com

www.presszanchi.com