



NATALE e CAPODANNO 2014
URBINO DEI LAGHI - Chef Stefano Ciotti
Pastry-Chef Tomas Morazzini



MENU pranzo di Natale – giovedì 25 dicembre

*Tartare di patate e lonzino nostrano, cavolo cappuccio e gelato alla senape
Salumi e formaggi del Montefeltro con piadina*

Cappelletti tradizionali, crema di castagne e zenzero, pancetta croccante

Coniglio in porchetta e ripieno con carciofi, torta di patate e porri

Il panettone di Tommi al testo

(in abbinamento salsa al cioccolato, zabaione al vin santo, crema gianduja, gelato al latte e camomilla)

Vini Bio Azienda Agricola Bruscoli Marianna

Acqua e caffè

MENU cenone San Silvestro – mercoledì 31 dicembre

Crocchetta di baccalà e cicoriette piccanti

Insalata di cappone e cavolo cappuccio con mostarda e melograno

Zuppa di aragosta e lenticchie, gnocchetti di farina di grani antichi e cime di rapa

Capasante al verdicchio, patate cotte sotto la cenere e schiacciate, tartufo nero

Acqua di mare e sorbetto di mandorla

Stinco di maiale dell'alto Metauro cotto nel forno a legna e glassato all'anice, polenta di Piobbico alle verdure

Soufflè al cioccolato, gelato al Grand Marnier

Panettone a lievito naturale, cioccolate e piccola pasticceria

Vini Bio Azienda Agricola Bruscoli Marianna

Acqua e caffè

COMUNICATO STAMPA

Nelle **Marche**, ai piedi di **Urbino**, la **TENUTA Ss. Giacomo e Filippo**, trecentosessanta ettari a coltivazione biologica nell'**Oasi Faunistica de "La Badia"**, è luogo ideale per trascorrere le festività natalizie nella natura, con pranzo di Natale e/o cenone di San Silvestro a **URBINO DEI LAGHI Ristorante e Naturalmente Pizza**, diretto dallo **Chef Stefano Ciotti**.

In linea con la sua filosofia, per **Natale e Capodanno 2014** lo chef propone vere e proprie emozioni del gusto completamente "naturali", con l'ausilio di materie prime coltivate nell'Azienda agricola della Tenuta.

Da sempre Ciotti coniuga cultura e territorio con la sua cucina in grado di tramandare tradizione e sapori autentici. Pane e dolci bio da lievito madre, carni scelte, specialità dal mare e dai laghi, verdura e paste fresche, salumi e formaggi di qualità, sono protagonisti anche nei menu in tema natalizio che si completano con panettone tutto naturale, imperdibile delizia del **Pastry-Chef Tomas Morazzini**.

Per il **pranzo di Natale** si comincia con *Tartare di patate e lonzino nostrano, cavolo cappuccio e gelato alla senape e Salumi e formaggi del Montefeltro con piadina*. Si prosegue con *Cappelletti tradizionali, crema di castagne e zenzero, pancetta croccante e con Coniglio in porchetta e ripieno con carciofi, torta di patate e porri* e si conclude con il prelibato *Panettone al testo di Tommi (abbinato a salsa al cioccolato, zabaione al vin santo, crema gianduja, gelato al latte e camomilla)*.

Il **menu di San Silvestro**, con specialità di terra e di mare, inizia con *Crocchetta di baccalà e cicorielle piccanti e Insalata di cappone e cavolo cappuccio con mostarda e melograno*. A seguire *Zuppa di aragosta e lenticchie, gnocchetti di farina di grani antichi e cime di rapa e Capesante al verdicchio, patate cotte sotto la cenere e schiacciate, tartufo nero*. Dopo l'intermezzo di *Acqua di mare e sorbetto di mandorla*, si prosegue con *Stinco di maiale dell'alto Metauro cotto nel forno a legna e glassato all'anice, polenta di Piobbico alle verdure*, e per finire *Soufflè al cioccolato, gelato al Grand Marnier e l'immane Panettone a lievito naturale, del Pastry-chef, cioccolato e piccola pasticceria*.

Da degustare in accompagnamento i **vini bio** dalla nuova produzione della Tenuta che ha acquisito quest'anno certificazione biologica I.M.C. al 100%, dalla coltivazione alla vinificazione.

Un pranzo e un cenone "naturali" sia per il cibo che per l'ambiente. Costruito intorno a querce secolari che sfondano il soffitto, con ampie vetrate e un magnifico dehor sui laghi, il ristorante URBINO DEI LAGHI coniuga infatti a meraviglia natura ed enogastronomia in nome della "qualità diffusa".

Costo a persona pranzo Natale 40,00 Euro / cenone San Silvestro 90,00 Euro

Per le festività di Natale e Capodanno 2014 la **Tenuta Ss. Giacomo e Filippo** offre inoltre rilassanti soggiorni a **URBINO Resort**, compreso pranzo di Natale e/o cenone di San Silvestro più brunch del 1 gennaio a URBINO DEI LAGHI (www.urbinoresort.it *proposte*).

TENUTA Ss. Giacomo e Filippo
URBINO DEI LAGHI Ristorante e Naturalmente Pizza
Via San Giacomo in Foglia 15
Loc. Pantiere - 61029 Urbino
T +39 0722 589426 - 580305 - F +39 0722 580798
www.tenutasantigiacomoeffilippo.it
www.urbinodeilaghi.it - info@urbinoresort.it

UFFICIO STAMPA
Alessandra Zanchi
M +39 328 2128748
info@presszanchi.com
press.zanchi@gmail.com
www.presszanchi.com