



CENA DI SAN VALENTINO - Sabato 14 febbraio 2015

Menu Chef Stefano Ciotti

antipasti

GAMBERI A VAPORE, MAIONESE E IBISCUS
POLENTA MORBIDA E SUGO DI VONGOLE
INSALATA DI SEPPIOLINE AL FRUTTO DELLA PASSIONE E ALGHE

a seguire

LASAGNETTA DI MARE, CREMA DI CARCIOFI E LIMONE CANDITO
BACCALA' ARROSTO, PORRI STUFATI E ALCHERMES

dessert Pastry-Chef Tomas Morazzini

TORTA DI ROSE E ZABAIONE AL LIMONE

in abbinamento

VINI CERTIFICATI BIO TENUTA SS. GIACOMO E FILIPPO



COMUNICATO STAMPA

Ai piedi di Urbino, **URBINO DEI LAGHI Ristorante e Naturalmente Pizza** è perfetto per una serata romantica nel paesaggio della **TENUTA Ss. Giacomo e Filippo**. Un luogo ideale per degustare 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.

Il menu di **San Valentino** dello Chef **Stefano Ciotti** propone agli innamorati una cena a base di pesce: si inizia con un ricco antipasto: *Gamberi a vapore, maionese e ibiscus; Polenta morbida e sugo di vongole e Insalata di seppioline al frutto della passione e alghe*; si prosegue con *Lasagnetta di mare, crema di carciofi e limone candito e Baccalà arrosto, porri stufati e alchermes*, e per finire *Torta di rose e zabaione al limone*, imperdibile dessert del Pastry-Chef **Tomas Morazzini** esperto in dolci e pane a lievitazione naturale.

In abbinamento 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.

Costo a persona 45,00 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