



PACCHETTI SOGGIORNO > URBINO RESORT / URBINO DEI LAGHI Chef Stefano Ciotti

Natale 2014 / Offerta valida dal 24/12 al 28/12/2014

Capodanno 2014 / Offerta valida dal 28/12/2014 al 02/01/2015



CAMERA DOPPIA - 2 Persone

NATALE 2014

2 notti in camera doppia - trattamento Bb (colazione bio)
Pranzo di Natale a URBINO DEI LAGHI
SPA Percorso di benessere olistico per due
€ 130,00 a persona

CAPODANNO 2014

2 notti in camera doppia - trattamento Bb (colazione bio)
Cena di San Silvestro a URBINO DEI LAGHI + Brunch 1 Gennaio
€ 220,00 a persona
SPA Percorso di benessere olistico € 25,00 a persona (permanenza 2 ore)



SUITE - 2 Persone

NATALE 2014

2 notti in suite - trattamento Bb (colazione bio)
Pranzo di Natale a URBINO DEI LAGHI
SPA Percorso di benessere olistico per due
€ 150,00 a persona

CAPODANNO 2014

2 notti in suite - trattamento Bb (colazione bio)
Cena di San Silvestro a URBINO DEI LAGHI + Brunch 1 Gennaio
€ 240,00 a persona
SPA Percorso di benessere olistico € 25,00 a persona (permanenza 2 ore)



FAMILY SUITE - Speciale famiglia (2 adulti - 2 bambini)

NATALE 2014

2 notti in suite - trattamento Bb (colazione bio)
Pranzo di Natale a URBINO DEI LAGHI (menu specifico per bambini)
€ 330,00 a famiglia

CAPODANNO 2014

2 notti in suite - trattamento Bb (colazione bio)
Cena di San Silvestro a URBINO DEI LAGHI (menu specifico per bambini) +
Brunch 1 Gennaio
€ 580,00 a famiglia

OPZIONE CAPODANNO 2014 - SUITE - 4 Persone (adulti)

2 notti in suite - trattamento Bb (colazione bio)
Cena di San Silvestro a URBINO DEI LAGHI + Brunch 1 Gennaio
€ 180,00 a persona
SPA Percorso di benessere olistico € 25,00 a persona (permanenza 2 ore)

Prenotazione obbligatoria alla SPA. Ingresso bambini e ragazzi consentito solamente dalle ore 12 alle ore 16 accompagnati da un adulto (fino a 6 anni gratuito - dai 6 ai 14 anni ingresso piscina € 10,00).

COMUNICATO STAMPA

Ideale per una vacanza anche in inverno, **URBINO Resort** si trova nel cuore del Montefeltro, ai piedi di **Urbino** nelle **Marche**, ed è una incantevole struttura diffusa finalizzata all'ospitalità ma anche e soprattutto alla valorizzazione di uno degli angoli più pregiati d'Italia.

Il Resort si trova infatti all'interno della **TENUTA Ss. Giacomo e Filippo**, dolce contesto naturalistico di trecentosessanta ettari a coltivazione biologica nell'**Oasi Faunistica de "La Badia"**; un'area caratterizzata da colline marnoso-argillose, boschi, pianure fluviali e maestose querce secolari che fa parte del SIC della Provincia di Pesaro e Urbino e che è sottoposta a costante salvaguardia e conservazione. Inoltre la tradizione rinascimentale delle colture si tramanda e si rinnova nella terra vineata, nel viridarium e nelle ricche piantagioni dell'azienda **URBINO Agricola**.

Per le **festività di Natale e Capodanno 2014** la Tenuta propone rilassanti **soggiorni a URBINO Resort**, con **pranzo di Natale e/o cenone di San Silvestro** più **brunch del 1 gennaio** a **URBINO DEI LAGHI Ristorante e Naturalmente Pizza** diretto del rinomato Chef **Stefano Ciotti** e situato tra laghetti e grandi querce, poco lontano dal Resort.

Un soggiorno tutto al "naturale" sia per l'ambiente incontaminato che ospita il Resort, frutto di una meticolosa ristrutturazione che ha riportato alla luce le dimore coloniche di un antico borgo, compresa una suggestiva Abbazia del XIV secolo; sia per il cibo. Lo **Chef Ciotti** coniuga infatti da sempre cultura e territorio con la sua cucina in grado di tramandare tradizione e sapori autentici, con l'ausilio di materie prime coltivate nella Tenuta. Pizza, pane e dolci bio da lievito madre, prodotti dell'orto, carni scelte, paste fresche, salumi e formaggi di qualità, sono protagonisti anche nei menu in tema natalizio che si completano con *Naturalmente panettone*, imperdibile delizia del **Pastry-Chef Tomas Morazzini**. Da degustare i **vini bio** dalla nuova produzione della Tenuta che ha acquisito quest'anno certificazione biologica I.M.C. al 100%, dalla coltivazione alla vinificazione.

MENU NATALE > *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).*

MENU CAPODANNO > *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; Capesante 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.*

Nei pacchetti sono previste diverse soluzioni con **due pernotti** presso gli storici edifici storici denominati *I Fiori, I Frutti Dimenticati, I Preziosi, Le Aromatiche, La Limonaia, Le Scuderie*, dove i protagonisti indiscussi sono i materiali naturali, oltre a percorso di benessere olistico alla **SPA-Centro Benessere**, ricavato dall'antico fienile, con ampie vetrate affacciate sulle colline.

TENUTA Ss. Giacomo e Filippo
URBINO RESORT
Via San Giacomo in Foglia 7
Loc. Pantiere - 61029 Urbino
T +39 0722 580305 - F +39 0722 580798
www.tenutasantigiacomoe Filippo.it
www.urbinoresort.it - info@urbinoresort.it

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



URBINO
RESORT
tenuta santi
giacomo e filippo

Relax a 360° tra Natura, Cultura e Benessere