

Pasqua di festa e rinascita in Tenuta de l'Annunziata

Immerso nella natura, il Natural Relais è il luogo perfetto dove trascorrere le prossime festività: apice delle celebrazioni il pranzo di Domenica 20 aprile firmato dallo Chef Domenico Ruberto.

E per il lungo fine settimana pasquale, uno speciale pacchetto dedicato.

È un menu che celebra la tradizione pasquale con sguardo contemporaneo quello pensato per il pranzo di domenica 20 aprile al Ristorante Quercus dallo Chef Domenico Ruberto, Gastronomy Director di Tenuta de l'Annunziata.

Immerso nella pace e nella tranquillità del suo bosco bioenergetico, il Natural Resort è il luogo perfetto dove trascorrere una Pasqua di vera rinascita, in contatto diretto con la natura al massimo del suo splendore, assaporando ingredienti e piatti del territorio (e non solo) sapientemente valorizzati da Chef Ruberto.

Ad aprire il menu un grande classico della tavola pasquale: Uovo, asparagi e tartufo che, con il suo gioco di consistenze e sapori, porta nel piatto la primavera e stuzzica il palato con elegante semplicità. Si prosegue con un piatto che rappresenta la quintessenza della filosofia di Chef Ruberto: Salmerino alpino, zuppetta di cocco e lemon grass, chimichurri ed erbe amare, dove la delicatezza del pregiato pesce di lago, ingrediente caratteristico di questa zona ricca di specchi d'acqua dolce, viene esaltata dalla dolce freschezza della zuppetta agrumata in piacevole contrasto con la sapidità aromatica del chimichurri, e la nota amara data dalle erbe di campo. Altro classico della festa è la pasta fresca ripiena: per l'occasione Chef Ruberto propone Tortelli all'amatriciana, un primo piatto di grande gusto e personalità, con l'inconfondibile presenza del guanciale e del pecorino romano, icone della tradizione italiana che hanno il sapore della convivialità. La migliore materia prima locale trova il massimo dell'esaltazione nel secondo piatto, la Trilogia di agnello, dove la succulenta carne simbolo della Pasqua viene proposta in tre diverse cotture per esaltarne ogni sfumatura, accompagnata da un tripudio di ortaggi a chilometro zero: sauté di piselli e fave, porro arrostito e mousseline di patata. Il pranzo si conclude con una Millefoglie con semifreddo alla fragola e spumoso tiramisù, golosa girandola di consistenze e note aromatiche, seguito dalla classica Colomba pasquale.

Aperto agli ospiti esterni esclusivamente su prenotazione, il pranzo è incluso nello speciale pacchetto che Tenuta de l'Annunziata propone per il long weekend di Pasqua che include, oltre al pernottamento e al pranzo gastronomico ai tavoli del Ristorante Quercus, anche un ingresso al Thermarium per ogni notte di soggiorno, comprensivo di Kit Spa. Ad accogliere gli ospiti in camera, inoltre, una deliziosa sorpresa di benvenuto realizzata dal Pastry Chef della Tenuta.

Trascorrere alla Tenuta de l'Annunziata il Lunedì di Pasquetta può essere l'occasione giusta per godere di tutte le opportunità di relax offerte dalla struttura, centro olistico all'avanguardia riconosciuto a livello internazionale. In Tenuta è, infatti, possibile vivere l'esperienza del Bosco Bioenergetico, un vero e proprio "parco del benessere" di 13 ettari dove praticare la Forest Therapy, ovvero passeggiare nella natura avvolti dal silenzio per ritrovare il prezioso equilibrio psico-fisico.

Per il pranzo di Pasquetta gli ospiti possono scegliere *à la carte* dal menu di stagione elaborato dallo Chef Ruberto spaziando tra le proposte della cucina classica e mediterranea realizzate



TENUTA DE L'ANNUNZIATA
natural relais

con i prodotti a Km zero coltivati all'interno della Tenuta, o provenienti da aziende agricole locali, e reinterpretati dallo Chef con gusto moderno, come lo Spaghettono di Gragnano cotto in crio-concentrazione di aglio orsino, burro nostrano e caciocavallo, o il Risotto Carnaroli "Meracinque", pompelmo rosa, anguilla alla brace e origano.

Tra i prodotti del territorio valorizzati dalla cucina dello Chef Ruberto, il pesce di acqua dolce come la Trota affogata, guarnizioni mediterranee e salsa all'aglio dolce o il Salmerino alla mugnaia con torta di frolla al formaggio casera, radicchio e tartufo nero; mentre per quanto riguarda le carni, in carta Anatra muta laccata al miele, limone confit, sauté di ortaggi e riduzione al Merlot speziato e Spalla di agnello arrostita, cavolfiore, spugnole, spinacino e mantecato di aglio nero.

Pranzo di Pasqua: € 80 a persona (bevande escluse)

Info e prenotazioni

t. +39 031 949352

<https://www.tenutadelannunziata.it>

TENUTA DE L'ANNUNZIATA

Natural Relais nato dal recupero di un'antica proprietà a lungo abbandonata, Tenuta de l'Annunziata è un agriturismo a 5 Girasoli che sorge nel territorio di Uggiate con Ronago, a circa venti minuti dalle sponde del Lario e dalla città di Como. Da sempre meta di escursioni da parte degli abitanti della zona per via delle ampie aree boschive, la Tenuta è stata acquistata nel 2007 dalla famiglia Guffanti-Pezzoli che in pochi anni l'ha trasformata in un'oasi di pace votata all'accoglienza sostenibile e alla valorizzazione del patrimonio ambientale nel quale è immersa. La filosofia che permea l'intera proposta è espressione di una concezione olistica del benessere che trova il suo massimo compimento proprio nel rapporto uomo-natura. Quattro le anime di Tenuta de l'Annunziata: il Relais con ventuno camere, il Ristorante Quercus, a cui si aggiunge la proposta più casual del Tree Cocktail Bar Bistrot, la Fattoria del Benessere – con anche infinity pool esterna – e il Bosco Bioenergetico. Nel 2015 il bosco è stato studiato e mappato dall'eco-designer e bio-ricercatore Marco Nieri che ha individuato ben quaranta alberi la cui bioenergia crea condizioni tali da permettere a chi vi sosta per almeno quindici minuti di abbassare il livello generale di stress e aumentare il proprio benessere complessivo. Grazie a percorsi studiati ad hoc, nel bosco di Tenuta de l'Annunziata (unico in Europa per estensione) è quindi possibile praticare la Forest Therapy. La natura è protagonista anche della proposta gastronomica, improntata su ingredienti stagionali e materie prime provenienti dalle farm di proprietà o da aziende agricole selezionate della zona, interpretati ogni giorno con maestria e ricette naturali che valorizzano la ricca biodiversità del territorio: ogni piatto nasce dall'incontro tra la tradizione locale e i sapori e i colori che le stagioni e la natura sanno donare.

Tenuta de l'Annunziata

Via Dante Alighieri, 13

22029 Uggiate con Ronago (CO)

t. +39 031 949352 | www.tenutadelannunziata.it



Tenuta de l'Annunziata



tenutadelannunziata

Ufficio stampa Tenuta de l'Annunziata

MCS & Partners

t. +39 02 66985471

press@mcsandpartners.it