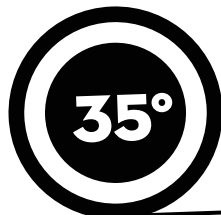


APRILE



SABATO 7 APRILE

VALLE DEL METAURO
COUNTRY HOUSE
Colli al Metauro -
Montemaggiore al Metauro
MONTENERONE
"DA CARLETTO"
Piobbico

DOMENICA 8 APRILE

AMABILE
Frontone
BIRRA AL POZZO
Acqualagna
CAFFE' DEL CORSO
Fossombrone
IL PARCO
Novafeltria
LA LOCANDA DA RICCI
Novilara - Pesaro
PICCOLO MONDO
Mombaroccio

SABATO 14 APRILE

CHIGIO COUNTRY
HOUSE
Tre Ponti - Pesaro
IL BURCHIO
Piobbico

DOMENICA 15 APRILE

AGLI OLIVI
Cartoceto
CASA OLIVA RISTORANTE
"GUSTAMENTE"
Colli al Metauro -
Serrungarina
GIARDINO
San Lorenzo in Campo
IL PREZZEMOLO
Pietracuta di San Leo
LA PALOMBA
Mondavio
SAVIOLI
Sassofeltrio

SABATO 21 APRILE

LA COPPA
Mombaroccio
VECCHIO MONTEFELTRO
Carpegna
OSTERIA TRATTORIA
DEL BORGO
Pergola

DOMENICA 22 APRILE

BAROCCO
Mondavio
CAVALIERE
Montecalvo in Foglia
IL TORCHIO
Montefelcino
LA CELLETTA COUNTRY
HOUSE
Coldelce di Vallefoglia
OASI SAN BENEDETTO
Borgo Pace
OSTERIA DEL PARCO
Acqualagna

MERCOLEDI' 25 APRILE

HOSTARIA DEL CASTELLO
Gradara
HOTEL SANTA CHIARA
Sant'Angelo in Vado
LA CANTINAZA
Colli al Metauro -
Montemaggiore al Metauro
LA NUOVA FAZENDA
Vallefoglia
LE FONTANE
Cagli
VILLA CLAUDIA RESORT
Tavullia

SABATO 28 APRILE

IL CASTAGNO
Terre Roveresche -
Orciano

DOMENICA 29 APRILE

AL MANDORLO
Colli al Metauro -
Serrungarina
ANTICA OSTERIA DA
ORESTE
Casinina di Auditore
CASCINA DELLE ROSE
Sant'Ippolito
LA LOCANDA DEI VENTI
Novafeltria
NENE'
Urbino
PITROK
Fossombrone
VILLA PALOMBARA
Monte Porzio

07

APRILE

SABATO H 12.30

VALLE DEL METAURO COUNTRY HOUSE

Colli al Metauro -
Montemaggiore al Metauro
via Roncaglia, 24
tel. 0721.892084
info@valledelmetaurocountryhouse.it

€ 19,00

escluso bevande

Valle del Metauro Country House

*Prosciutto crudo Pecorino stagionato
Piadina
Frittatina agli asparagi*

*Lasagna gratinata
Cavatelli piselli, fave e faraona*

*Pollo ruspante al forno
Girello di vitello con funghi*

*Patate arrosto
Insalata misticanza*

Fragole con gelato al fiordilatte

Caffè

*Vini:
Sangiovese e Bianchello Guerrieri
in caraffa 7,00 euro*

COLLI AL METAURO - MONTEMAGGIORE AL METAURO

Siamo nel cuore dell'area di produzione del Bianchello del Metauro, vino che ha ottenuto la denominazione di origine controllata. Montemaggiore sull'alto del suo colle panoramico (m. 197) ne sorveglia le colture e la vinificazione. Forse anteriormente all'VIII secolo e nei secoli medievali fu dapprima Castello nell'accezione originale di centro fortificato; nella sistemazione dell'Albornoz (XIV secolo) venne assorbita dal vicariato di Fano. Conferisce una originale caratteristica all'ordinato abitato una la scalinata che sale sino alla Chiesa parrocchiale, mentre lo immerge nel verde la bella pineta circostante. Un naturale osservatorio su una campagna ordinata come giardini, con ogni podere dotato della sua casa colonica: sono lo specchio di una civiltà rurale formatasi nei secoli.



Montenerone

“Da Carletto”

Tagliere di affettati misti con crescina sfogliata
Carpaccio di manzo con rucola

Tagliatelle con funghi prugnoli
Polenta al cinghiale

Prosciutto di maiale al forno
Coniglio in porchetta

Patate al forno
Insalata mista

Panna cotta con frutti di bosco

Caffè

Vini:

Il Conventino Pirone Marche Rosso,
Il Conventino Le Fratte Bianchello
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Rosso Sangiovese e Bianco Bianchello
in caraffa 4,00 euro

PIOBBICO

Piobbico è un comune di 2000 abitanti, posto a 339 metri sul livello del mare, in una ridente valle, protetto da due montagne: il Nerone (1526 mt.) e il Montiego (975 mt.), alla confluenza di due fiumi: il Biscubio e il Candigliano che si uniscono, al centro dell'abitato. Grazie alla sua posizione, al verde, ai boschi, Piobbico gode di un clima mite, anche nei mesi più caldi dell'anno e di un'aria pura e frizzante, caratteristiche che rendono il paese una delle stazioni climatiche più godibili dell'Appennino Umbro-Marchigiano. Il massiccio del Monte Nerone con la presenza di acque fluorate e dell'acqua minerale “Santa Maria”, la possibilità di percorrere itinerari naturalistici, di effettuare escursioni, attività di trekking, equitazione, canoa, pesca, tennis ed altri sport a contatto con la natura, offre al turista una vacanza rilassante e rigenerante, ma al tempo stesso varia ed interessante.



07

APRILE

SABATO H 12.00

MONTENERONE
“DA CARLETTO”

Piobbico
via Roma, 28
tel. 0722.986282
andrea.bruganelli@libero.it
chiuso mercoledì

€ 19,00
escluso bevande

08

APRILE

DOMENICA H 12.30

AMABILE

Frontone
via Giacomo Leopardi, 2
tel. 0721. 786309
cresciacastello@libero.it
chiuso martedì

€ 19,00

escluso bevande

Amabile

Prosciutto, lonza, salame
Insalatine, crostini e crescia

Passatello alle verdure
Gnocchi all'anatra

Arista di maiale al latte
Agnello, costarella e salsiccia alla brace

Patate arrosto al rosmarino
Insalata mista

Panna cotta ai frutti di bosco

Caffè

Vini:
Sangiovese e Bianchetto del Metauro Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 11,00 euro
Sangiovese
in caraffa 6,00 euro

FRONTONE

Dalla nuova Frontone, allineata su due file lungo la strada principale con intorno le villette sparse chiare ed ordinate, si può salire la ripida ed unica strada del colle sino all'antico Castello, un paese con le sue case vecchie e scure, ritornate a vivere: un borgo arroccato a 600 metri sul mare, a cospetto delle alte coste del Monte Catria e del Monte Acuto. Sembra solcare un mare di fantasia lo sperone, a forma di prua, del Castello malatestiano: un intricato labirinto di ambienti che salgono dalle oscure prigioni alle grandi cucine attrezzate di camini e forni, alle ariose sale decorate, fra pensili altane e finestre panoramiche verso le dolci colline da un lato e la catena dei monti dall'altro. Proprio là dietro, in una valletta, a circa 7 chilometri, c'è l'Eremo di Santa Croce di Fonte Avellana, meta di indiscutibile suggestione ambientale e per lo spirito.



Birra al Pozzo

Tagliere di salumi con verdure

Crescia sfogliata

Casciotta d'Urbino con marmellata

Maltagliati con ceci, pancetta e finocchio selvatico

Arrostino di vitello con asparagi selvatici

Coniglio in porchetta

Insalata di stagione

Crostata di more

Caffè

Vini:

Bianchetto e Sangiovese Az. Pagliari

in bottiglia d.o.c. 10,00 euro

ACQUALAGNA

La capitale del tartufo è qui, sull'antica Via Flaminia, dove Burano e Candigliano confluiscono per creare quello spettacolo naturale di orrida ed aspra bellezza che è la Gola del Furlo. "Aequae laninae" (acque macello) da cui il nome, dice di una storia di distruzioni e battaglie, di Visigoti, di condottieri sanguinari come Narsete e Totila. Per la pace dello spirito parlano invece il Santuario del Pelingo e l'Abbazia benedettina di San Vincenzo al Furlo, celebre per la imponenza preromanica e la storia legata a San Pier Damiani. Sopravvive ai secoli il viadotto romano a protezione della Flaminia dalle piene del Candigliano. Tra i monti Pietralata e Paganuccio s'apre il pittoresco canyon del Passo del Furlo dalle pareti a picco sul fiume.



08

APRILE

DOMENICA H 12.00

BIRRA AL POZZO

Acqualagna
via Pianacce, 12
tel. 0721.700084
info@birraalpozzo.it
chiuso mercoledì

€ 19,00

escluso bevande

08

APRILE

DOMENICA H 13.00

CAFFÈ DEL CORSO

Fossombrone
Corso Garibaldi, 16
tel. 0721.715121
melaniarenzi@gmail.com
chiuso lunedì pomeriggio

€ 22,00

escluso bevande

Caffè del Corso

Crema di polenta con sughetto pasticcato ai funghi porcini e salsiccia nostrana
Insalatina di funghi, insalata belga, radicchio, sedano, scaglie di Parmigiano Reggiano e scaglie di tartufo
Lombetto di vitello marinato accompagnato da verdure julienne, rucola e scaglie di pecorino

Passatelli fatti in casa con crema di tartufo, funghi champignon e foglie di spinaci
Gnocchetti fatti in casa con sugo di carciofi e julienne di prosciutto crudo nostrano

Tagliata di maialino insaporita con goletta scottata alla griglia, radicchio e noci

Contorno di patate fritte

Tiramisù scaglie di cioccolato e crema di mascarpone

Caffè

Vini: Bianchetto del Metauro Az. Fiorini in caraffa 8,00 euro

FOSSOMBRONE

L'abitato romano, Forum Sempronii, distrutto dai Longobardi, fu ricostruito sul colle che sovrasta oggi la città. Il suggestivo borgo noto come "Citadella", in cui sono ancora i ruderi della Rocca, ne è testimonianza. Le vicende storiche intrecciano i nomi dei Malatesta, dal duro governo, dei Montefeltro, coi quali ebbe un periodo di prosperità e in cui fiorì l'arte della lana e specialmente quella della seta, dei Della Rovere, sotto i quali la città fu notevolmente ampliata. Il patrimonio artistico accumulato nei secoli è notevole, anzi, di più: ma altrettanto meritevole d'interesse è il panorama circostante, che si fa ancor più ampio salendo per la strada panoramica alla pineta delle Cesane. Consigliabili le passeggiate all'Annunziata o al Colle dei Cappuccini, o alla forra di San Lazzaro, ove il Metauro ha formato le "marmitte dei giganti".



Il Parco

Fagottino fritto alle verdure
Cascioncino alla piastra
Piadina farcita
Insalatina al formaggi di fossa e noci

Tortelloni ripieni di ricotta con scaglie di formaggio di fossa
Strozzapreti con salsiccia e strigoli

Coniglio in porchetta al forno al finocchietto selvatico
Faraona in agrodolce

Erbette di campo saltate in padella
Patate al forno al rosmarino

Crema di mascarpone

Caffè

Vini:
Sangiovese dei Colli Pesaresi Az. Agr. Guerrieri in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese in caraffa 5,00 euro

NOVAFELTRIA

Un tempo, tra il fiume Marecchia e la strada che porta in Toscana c'era solo la Chiesetta romanica di Santa Marina col suo campanile a vela e la ancora più antica Chiesa di San Pietro in Culto. Già centro agricolo e commerciale che gli valse il nome di Mercatino Marecchia in virtù delle fiere e mercati che vi si tenevano, ancor oggi Novafeltria è il centro di convergenza di tutte le attività economiche della vallata. Nella Piazza spicca il Caffè Grand'Italia, che mantiene intatti i suoi arredi d'un tempo. Tra le sue frazioni, la più importante è Perticara, agglomerato stretto tra la Casa parrocchiale e lo scoglio del Monte Aquilone, nota per la sua miniera di zolfo e la cui storia è racchiusa nel Museo Storico Minerario (raccolta di rocce, fossili, reperti e attrezzi e ricostruzioni della vita della miniera)



08

APRILE

DOMENICA H 13.00

IL PARCO

Novafeltria
via della Gaggia, 7
tel. 0541.922018
moma7783@hotmail.it
chiuso lunedì

€ 19,00
escluso bevande

08

APRILE

DOMENICA H 12.30

LA LOCANDA RICCI

Loc. Novilara
via G. Forlani, 6
tel. 0721/206086
lalocandaricci@libero.it
chiuso lunedì

€ 22,00

escluso bevande

La Locanda Ricci

Robiola caramellata con frutta fresca e secca
Sformato di verdure con tartufo nero

Passatelli con fonduta e tartufo nero

Galletto alla brace
Stinco di maiale all'erbette

Insalata mista
Patate al forno

Dolcetti della Locanda

Caffè

Vini:
Bianchetto e Sangiovese Az. Agr. Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro

LOC. NOVILARA - PESARO

L'antico borgo murato di Novilara, cinto da solide mura di difesa, sorge a circa 4 km. da Pesaro, in posizione dominante sulla cima di una delle alture che separano la valle del Foglia da quella del Metauro. Fu costruito in sostituzione di un più antico castello, sorto più ad est probabilmente intorno al 1000: forse perchè ormai troppo vecchio e piccolo, forse perchè diroccato e cadente per le continue guerre, il castello di Novilara fu abbandonato ai primi del 1300 e ricostruito più ad ovest, sulla collina ove si trova tuttora. Ritenuto strategicamente importante, il "nuovo castello" di Novilara fu costruito e fortificato con i più aggiornati mezzi dell'epoca. Considerandola vedetta dei loro confini, sia i Malatesta che gli Sforza si adoperarono con ogni mezzo per renderla sicura ed inespugnabile; ripararono e consolidarono le mura che le continue guerre ed il tempo avevano indebolito.



Marinata di manzo alla rapa rossa con insalatina di carciofi

Fonduta di pecorino al tartufo nero
Insalatina primaverile in agrodolce

Risotto primavera con uova di quaglia e tartufo nero
Gnocco in porchetta con salsiccia e fave

Filetto di maiale scaloppato con pecorino e tartufo nero estivo

Patate arrosto al forno

Semifreddo alla fragola con salsa inglese

Uini:

Bianchetto Le Fratte e Marche rosso IGT Pirone
Az. Il Conventino
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro

Una storia di Castello medievale, una intatta corona di mura in cui si incastonano i torrioni della Porta Maggiore. All'interno la settecentesca Chiesa parrocchiale, adorna di tele del "Veronese" e del Barocci, la torre civica quattrocentesca. Nel chiostro, annesso alla Chiesa di San Marco, si può vedere una bella raccolta di strumenti della civiltà contadina ed una mostra del ricamo. Nella scura massa del bosco svetta l'Eremo del Beato Sante, meta di fedeli e di amanti dell'arte, poiché si trova annessa una Pinacoteca ricca di capolavori di diversi secoli. Nella Chiesetta lo splendore di un Crocifisso trecentesco, gli altari in legno scolpito e dorato, il coro ed una tela di scuola veneta. Nell'antica Sacrestia è invece situato il Museo d'Arte Sacra (quadri, pale, manoscritti, incisioni, paramenti sacri).



08

APRILE

DOMENICA H 13.00

PICCOLO MONDO

Mombaroccio
via Villagrande, 175
tel. 0721.470170
info@piccolomondoonline.it
chiuso lunedì e martedì

€ 22,00
escluso bevande

14

APRILE

SABATO H 13.00

CHIGIO COUNTRY HOUSE

Pesaro - Tre Ponti
strada di Ciarciano, 63
tel. 0721.201658
info@chigiocountryhouse.it
chiuso lunedì

€ 19,00

escluso bevande

Chigio Country House

*Crostini con baccalà mantecato
Polpette di baccalà*

*Pacchero con sugo di baccalà, olive taggiasche,
capperi e pane profumato*

*Baccalà fritto con panatura di mandorle
Baccalà al forno con pistacchi*

Caponata di verdure di stagione

Dolci della casa

Caffè

*Vini:
Sangiovese Colli Pesaresi
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

PESARO - LOC. TRE PONTI

Tre Ponti è una frazione - località del Comune di Pesaro e dista 6,87 chilometri dal capoluogo e sorge a 57 metri sul livello del mare. Da "Tre Ponti" in pochi minuti è facile visitare il centro storico di Pesaro ma anche, per vicinanza geografica, le città di Tavullia e Gradara. "Tre Ponti" è quindi una linea di confine ma anche il punto di partenza per una immersione nelle bellezze del territorio marchigiano.



Il Burchio

Tagliere affettati misti
Insalatina di farro
Coratella d'agnello

Gnocchi con funghi
Tagliatelle con fagioli

Coniglio alla cacciatora
Carne alla brace

Patate fritte
Insalata

Dolcetti misti

Caffè

Vini:
Bianchetto e Sangiovese Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianchetto e Sangiovese Guerrieri
in caraffa 5,00 euro

PIOBBICO

Piobbico è un comune di 2000 abitanti, posto a 339 metri sul livello del mare, in una ridente valle, protetto da due montagne: il Nerone (1526 mt.) e il Montiego (975 mt.), alla confluenza di due fiumi: il Biscubio e il Candigliano che si uniscono, al centro dell'abitato. Grazie alla sua posizione, al verde, ai boschi, Piobbico gode di un clima mite, anche nei mesi più caldi dell'anno e di un'aria pura e frizzante, caratteristiche che rendono il paese una delle stazioni climatiche più godibili dell'Appennino Umbro-Marchigiano. Il massiccio del Monte Nerone con la presenza di acque fluorate e dell'acqua minerale "Santa Maria", la possibilità di percorrere itinerari naturalistici, di effettuare escursioni, attività di trekking, equitazione, canoa, pesca, tennis ed altri sport a contatto con la natura, offre al turista una vacanza rilassante e rigenerante, ma al tempo stesso varia ed interessante.



14

APRILE

SABATO H 12.30

IL BURCHIO

Piobbico
via Garibaldi, 22
tel. 0722.986517
ilburchio2006@gmail.com
chiuso lunedì

€ 19,00
escluso bevande

15

APRILE

DOMENICA H 12.45

AGLI OLIVI

Cartoceto
 via Bottaccio, 4
 tel. 0721.898144
 info@ristoranteagliolivi.it
 chiuso martedì

€ 19,00

escluso bevande

Agli Olivi

Crescia di Pasqua
Zucchine pastellate
Carpaccio di lonzino con sedano e rucola
Rotolo di frittata

Vincisgrassi con le verdure
Strozzapreti pasticciati

Filetto alla Nerone
Coniglio in porchetta

Patate arrosto
Insalata

Crostata crema e lamponi

Vini:
Sangiovese e Bianchetto
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese e Bianchetto
in caraffa 6,50 euro

CARTOCETO

Sulle colline immediatamente alle spalle del mare, Cartoceto, raccolto attorno alla bella piazza incorniciata dal Palazzetto con la pittoresca torretta dell'orologio, ha origini molto antiche che, addirittura, si vorrebbero far discendere da un gruppo di soldati cartaginesi. Da oltre vent'anni vi si svolge la festa dell'olio e dell'oliva con tanto di mostra-mercato. Ormai l'olio di produzione locale ha ottenuto dappertutto lusinghiere pagelle per la qualità sopraffina e per la sua bassa acidità. Dalla piazza, cuore del paese, risalendo la lunga scalinata s'incontra la Chiesa Collegiata, ma si è già sulla strada che, dopo pochi chilometri, lascia il verde argento degli ulivi per raggiungere quello del bosco ove si cela il Convento del Beato Sante, nel vicino Comune di Mombarocci.



Casa Oliva *Ristorante "Gustamente"*

Crostino con fegatini

Piada , Casciotta d'Urbino, salumi nostrani

Strudel di verdure

Passatelli guanciaie e carciofi

Coniglio arrosto al finocchietto selvatico

Faraona in salmì

Patate al forno

Carciofi stufati

Cantucci e crema chantilly

Vini:

Bianchetto e Sangiovese Az. Guerrieri

in bottiglia d.o.c. 10,00 euro

COLLI AL METAURO - SERRUNGARINA

Posta su un'altura circondata da colline poco più alte, che ne rendono amena la posizione, Serrungarina ebbe già nel 1348 una munita Rocca, ora scomparsa e di cui rimane solo una cisterna. Al suo posto, alla sommità della cinta murata del "castello", è la Chiesa Parrocchiale di S. Antonio Abate con pregevoli opere pittoriche. Tutt'attorno le strette viuzze dell'antico abitato allineano alcuni edifici notabili per bei portali ad arco o per cornici o portaletti in cotto. Nei pressi, sempre nel territorio del Comune, meritano una visita gli altri due antichi "castelli" di Bargni e di Pozzuolo, anch'essi immersi in un paesaggio agreste di grande armonia.



DATA MODIFICATA

13

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

CASA OLIVA
RISTORANTE "GUSTAMENTE"

Colli al Metauro -
Serrungarina
via Castello, 19 - fraz. Bargni
tel. 0721.891500
casaoliva@casaoliva.it

€ 19,00
escluso bevande

15

APRILE

DOMENICA H 12.00

GIARDINO

San Lorenzo in Campo
via Mattei, 4
0721.776803
info@hotelgiardino.it
chiuso lunedì

€ 19,00

escluso bevande

*Giardino**Polentina con "potacchio" di carni bianche**Tagliolini con fave, finocchietto e Casciotta d'Urbino**Faraona con verdure**Macedonia di verdure**Gelato**Vini:*

*Bianchetto del Metauro
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*

SAN LORENZO
IN CAMPO

Antico castello posto lungo la valle del medio Cesano, sulla sponda sinistra del fiume, a ridosso di un piccolo rilievo collinare ai cui piedi si sviluppa il borgo, attraversato dalla statale cesanense. All'origine del ridente paese attuale è la celebre abbazia omonima, fondata dai monaci benedettini nell'alto medioevo, utilizzando l'abbondante materiale di spoglio del distrutto municipio romano di Suasa. Un'abbazia che ebbe lunga vita autonoma, insieme a ricchi possedimenti terrieri fino al secolo scorso e, tra i suoi vari abbati commendatari, anche Giuliano Della Rovere (poi Papa Giulio II). All'ingresso dell'antico castello, sottopassato da un arco, è il severo Palazzo Della Rovere (sec. XVI) nel cui interno sono oggi ospitate ben tre raccolte museografiche: quella archeologica, quella etnografico-africana e quella di storia naturale, oltre all'ottocentesco Teatro 'M. Tiberini' con elegante sala a palchetti interamente deco-



rata con motivi pittorici neoclassici e liberty. Alla sommità della collina sorgeva un tempo una robusta rocca, due volte distrutta e più tardi ricostruita quale dipendenza del sottostante palazzo rovereasco.

Il Prezzemolo

Sformatino squacquerone e salsa alle noci
Carpaccio di manzo con mele verdi, noci e fossa
Tagliere di salumi e formaggi con piadina

Tortelloni di burrata con ciliegini e grana
Gnocchetti con fonduta di fossa e pere

Polletto al tegame con olive e pomodorini
Tagliata di manzo con crema al vino rosso e fonduta di fossa

Patate al forno

Crema al mascarpone e fragole

Vini:
Sangiovese Colli Pesaresi Orcio
in bottiglia d.o.p. 10,00 euro
Sangiovese in caraffa 6,00 euro

PIETRACUTA DI SAN LEO

San Leo, detta già Montefeltro, è situata a metri 583 s.m., a 32 km. da Rimini, nella Valmarecchia (SS 258), su un enorme masso roccioso tutt'intorno invalicabile; vi si accede per un'unica strada tagliata nella roccia. Sulla punta più alta dello sperone si eleva l'inespugnabile Forte, rimaneggiato da Francesco di Giorgio Martini, nel XV secolo, per ordine di Federico da Montefeltro. L'antichissima città che fu capoluogo (dall'origine alla fine) della contea di Montefeltro e teatro di battaglie civili e militari per circa due millenni, assunse con Berengario II il titolo di Capitale d'Italia (962-964). La città ospitò Dante ("Vassi in San Leo...") e S. Francesco d'Assisi, che qui ricevette in dono il Monte della Verna dal Conte Orlando di Chiusi nel Casentino (1213). Si conserva ancora la stanza ove avvenne il colloquio fra i due uomini.



15

APRILE

DOMENICA H 12.30

IL PREZZEMOLO

Pietracuta di San Leo
via Gramsci, 23
tel. 0541.923768
info@ilprezzemolo.com

€ 19,00
escluso bevande

15

APRILE

DOMENICA H 13.00

LA PALOMBA

Mondavio
via Gramsci, 13
tel. 0721.97105
info@lapalomba.it
chiuso lunedì

€ 22,00

escluso bevande

La Palomba

*Crostini ai sapori della primavera e tartufo nero
Baggiana (verdure cotte e fave cotte)*

*Risotto con tartufo nero, miele, fragole
Tagliatelle senza uova al ragù di gallina*

Involtino del Duca

Teya verdure (gratin con sotto le patate)

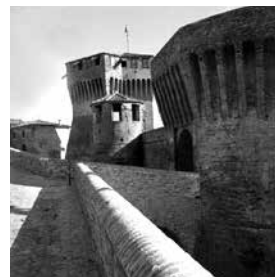
Pesche di San Giuseppe e Vin Santo

Vini:

*Bianchetto del Metauro e
Sangiovese Az. Terracuda
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

MONDAVIO

Su un colle della valle del Cesano il nucleo fortificato di Mondavio è dominato dall'imponente rocca roveresca. Nel 1474 Giovanni della Rovere entrò in possesso del "castello" di Mondavio ed incaricò Francesco di Giorgio Martini di erigerla la grandiosa e straordinaria Rocca che ospita oggi fra le sue mura un Museo di rievocazione storica e una ricca Armeria. Entro le cinta murarie, sulle piazze e nei caratteristici vicoli è tutto un susseguirsi di Palazzi, Chiese e Conventi, tra i quali il severo Palazzo Comunale e la Collegiata ricostruita dal Genga nel secolo XVI. È famosa la rievocazione rinascimentale della "Caccia al cinghiale".



Savioli

SASSOFELTRIO

Insalata di finocchi fragole e semi di papavero con vinaigrette all'aceto di lamponi
Salumi misti del Montefeltro
Insalata di spinaci con funghi freschi e tartufo nero
Piadina romagnola
Crema di topinambur con speck croccante piselli e semi di papavero

Gnocchi di patate viola con ragù di verdure
Passatelli ai funghi misti di bosco e tartufo nero

Stracotto di manzo
Tagliata di scottona sale grosso e rosmarino

Patate arrosto
Insalata mista di stagione

Passione caramello

Vini:
Sangiovese in bottiglia d.o.c. 12,00 euro

Al confine geografico del Montefeltro, su uno sperone di rocce gessose, fatto di infinite scaglie argentate che riflettono i raggi del sole e assorbono quelli della luna. Il centro storico, cinto dalla cortina allungata delle mura castellane, ha parvenza di nave pronta a salpare. Su questo sperone insisteva una potente rocca malatestiana cui aveva posto mano, per trasformarla in potente strumento difensivo, il grande architetto Francesco di Giorgio Martini. La costruzione è ora quasi scomparsa del tutto e sul luogo sorge una stazione meteorologica. Nella valle Sant'Anastasio, che guarda le cime di San Marino, sgorgano acque minerali che danno sollievo a molti mali.



15

APRILE

DOMENICA H 12.15

SAVIOLI

Sassofeltrio
via A. Battelli, 13
tel. 0541.974715
cell.340.9177478
samuelesavioli78@gmail.com
chiuso lunedì

€ 22,00
escluso bevande



21

APRILE

SABATO H 13.00

LA COPPA

Mombaroccio
via Pavisa, 10
tel. 0721.471276
info@ristorantelacoppa.com
chiuso dal lunedì al giovedì

€ 22,00

escluso bevande

La Coppa

*Carpaccio di marchigiana Igp alla senape al tartufo
Cuore di prosciutto Az. Agr. Luzi con formaggi
pecorini nostrani
Flan di verdure con colatura di Ghiotti Az. Agr.
Fontegranne*

*Passatelli con verdure
Gnocchi acqua e farina al sugo d'anatra*

Filetto di maiale al tartufo Az. Agr. Luzi

Patate al forno

*Tiramisù con ricotta fresca Az. Agr.
Montesangiovanni*

Vini:

*Orcio e Boccalino Cantina Terracruda Fratterosà
in bottiglia d.o.c. 9,00 euro*

MOMBAROCCIO

Una storia di Castello medievale, una intatta corona di mura in cui si incastonano i torrioni della Porta Maggiore. All'interno la settecentesca Chiesa parrocchiale, adorna di tele del "Veronese" e del Barocchi, la torre civica quattrocentesca. Nel chiostro, annesso alla Chiesa di San Marco, si può vedere una bella raccolta di strumenti della civiltà contadina ed una mostra del ricamo. Nella scura massa del bosco svetta l'Eremo del Beato Sante, meta di fedeli e di amanti dell'arte, poiché si trova annessa una Pinacoteca ricca di capolavori di diversi secoli. Nella Chiesetta lo splendore di un Crocifisso trecentesco, gli altari in legno scolpito e dorato, il coro ed una tela di scuola veneta. Nell'antica Sacrestia è invece situato il Museo d'Arte Sacra (quadri, pale, manoscritti, incisioni, paramenti sacri).



Vecchio Montefeltro

Prosciutto crudo Carpegna dop

Tortelloni verdi con formaggio di fossa al profumo di tartufo

Tagliata di manzo ai funghi porcini

Patate al rosmarino

Dolci secchi della casa

Caffè

Vini:

*Sangiovese "Sirio" Fiorini
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

Sangiovese in caraffa 6,00 euro

CARPEGNA

Giungendo dal mare, alle soglie del centro montano, oggi rinomata stazione di soggiorno climatica, s'incontra il rudere roccioso di Pietrafagnana e, poi, ad un bivio tra i campi, si scende per la idillica Pieve romanica con triplice abside e loggetta rinascimentale. Carpegna si raccoglie attorno al Palazzo dei Principi, eredi di quel Guido di Carpigna dal cui tronco germogliarono i Malatesta, i della Faggiola, Guido e Buonconte da Montefeltro ed i futuri Duchi di Urbino. Il Palazzo, bella costruzione del tardo Rinascimento, ha scaloni, cappella, grandi sale, tra cui quella del trono, una ricchissima e preziosa biblioteca e nei fondi, le scuderie e le prigioni. Molti gli itinerari e le escursioni per i boschi della Cantoniera, alla Pineta grande, al Bosco Cerdirosso, ai Sassi Simone e Simoncello per scoprire le antiche tracce dell'Abbazia benedettina e la città fortezza costruita dai Medici.



21

APRILE

SABATO H 12.30

VECCHIO MONTEFELTRO

Carpegna
via Roma, 52
tel. 0722.77136
info@ristorantevecchiomontefeltro.com
chiuso lunedì sera e martedì

€ 22,00
escluso bevande

21

APRILE

SABATO H 13.00

**OSTERIA TRATTORIA
DEL BORGO**

Pergola
Piazza Garibaldi, 11/12
tel. 0721.735736
beb@angelidelbordo.it
chiuso lunedì

€ 22,00

escluso bevande

Osteria Trattoria del Borgo PERGOLA

Crosta di pane al tartufo nero
Frittata tartufata

Passatelli ai funghi porcini
Tagliatelle al tartufo nero

Maialino al finocchio selvatico cotto su forno a legna
Cinghiale all'arancio

Patate al forno
Insalata mista

Dolci secchi

Caffè

Vini:
Bianchetto in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Bianchetto e Sangiovese in caraffa 8,00 euro

Pergola, nell'Alta Valle del Cesano, deve la sua attuale notorietà internazionale alla presenza del "Museo dei Bronzi dorati di Cartoceto", l'unico gruppo equestre di bronzi dorati di epoca romana esistente al mondo. Ma Pergola è ricca di splendidi palazzi e tante chiese. Un centro storico da visitare e "gustare" insieme alle tipicità enogastronomiche della città: il tartufo tutto l'anno, il Pergola rosso DOC e il visciolato di Pergola. Grazie ad una iniziativa del Comune è iniziata anche la produzione del "Cioccovisciola". Molti i monumenti da ammirare per un soggiorno ed una visita a contatto con la natura.



Barocco

MONDAVIO

*Pecorino Val Metauro, salame Fabriano
Frittatina al tartufo bianchetto, olive verdi
Crostino al pomodoro*

*Tagliatelle salsiccia, pendolini e tartufo bianchetto
Vincisgrassi rossi con formaggio Parmigiano e
besciamella*

Arrostino di maiale con salsa tartufata

*Insalata mista di stagione
Patate duchessa*

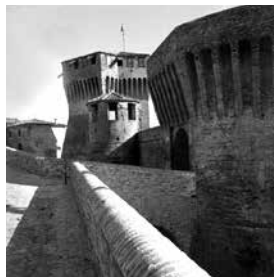
Torta alla frutta

Vini:

*Bianchetto del Metauro Cantina Bocchini e
Sangiovese Cantina Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*

*Bianchetto del Metauro Cantina Bocchini e
Sangiovese Cantina Guerrieri
in caraffa 7,00 euro*

Su un colle della valle del Cesano il nucleo fortificato di Mondavio è dominato dall'imponente rocca roveresca. Nel 1474 Giovanni della Rovere entrò in possesso del "castello" di Mondavio ed incaricò Francesco di Giorgio Martini di erigerla fra le sue mura un Museo di rievocazione storica e una ricca Armeria. Entro le cinta murarie, sulle piazze e nei caratteristici vicoli è tutto un susseguirsi di Palazzi, Chiese e Conventi, tra i quali il severo Palazzo Comunale e la Collegiata ricostruita dal Genga nel secolo XVI. È famosa la rievocazione rinascimentale della "Caccia al cinghiale".



22

APRILE

DOMENICA H 12.45

BAROCCO

Mondavio
via Cesanense, 10
tel. 0721.987064
lellobarocco@gmail.com
chiuso lunedì

€ 21,00
escluso bevande

22

APRILE

DOMENICA H 13.00

CAVALIERE

San Giorgio di Montecalvo in Foglia
via Provinciale Feltresca, 87
tel. 0722.580312
info@ristorantecavaliere.com
chiuso mercoledì

€ 20,00

escluso bevande

Cavaliere

Crostino al salmone
Seppia e patate in insalata con rucola
Farro gamberi e pomodorini
Polenta alle vongole

Risotto alla pescatora
Gnocchetti gamberi e zucchini

Spiedino di gamberi
Spiedino di calamari

Insalata verde e carote

Torta mimosa al limone

Caffè

Vini:
Bianchetto e Sangiovese delle cantine Muraro
di Montecalvo in Foglia
in caraffa 7,00 euro

SAN GIORGIO DI MONTECALVO IN FOGLIA

Nella zona a valle del comune di Montecalvo in Foglia, luogo di confine tra le terre del Montefeltro e dei Malatesta, che fu teatro in passato di numerosi scontri e battaglie per il possesso del territorio tra Marche e Romagna, sorge la frazione di Borgo Massano; un agglomerato di recente sviluppo economico-commerciale, che con l'area residenziale di Cà Gallo rappresenta una delle zone più attive e laboriose della Valle del Foglia. Si vede a sinistra, al di là del fiume, la Torre Cotogna, quasi in vetta ad un colle tutto a colture, punto di avvistamento e segnalazione nei tempi antichi.



Il Torchio

Piadina con affettati locali
Bruschetta al pomodoro fresco
Vitello tonnato
Olive verdi giganti

Tagliatelle al capriolo
Cannelloni tradizionali

Coniglio al finocchietto selvatico
Filetto di maiale alla Giulio Cesare
Costine alla griglia

Insalata
Patate al forno

Dolce della casa

Caffè

Vini:
Bianchetto e Sangiovese Pagliari
in bottiglia d.o.c. 7,00 euro
Bianchetto e Sangiovese ½ litro in caraffa 4,00 euro

MONTEFELCINO

Già castello infeudato da Guidubaldo Della Rovere al Conte Landriani, sotto il cui dominio divenne capitale di una modesta contea. Fu in questo periodo che venne costruito lo splendido palazzo dove veniva ospitata la corte e l'amministrazione statale. Il Castello del Feudatario, così chiamato fu munito di monumentali camini in arenaria, opera degli scalpellini della vicina Sant'Ippolito. In quattro martedì estivi si tiene nella località una simpatica iniziativa che gode di crescente successo: il Mercatino del feudatario, con presenza di antiquari, rigattieri, artigiani. Nella frazione di Monteguiduccio, in una casa colonica, è una "Madonna con Bambino", (bassorilievo policromo in pietra del secolo XV). Un affresco del secolo XVI viene conservato nella Chiesa di Villa.



22

APRILE

DOMENICA H 12.30

IL TORCHIO

Montefelcino
via Umbria, 3
tel. 0721.729100
sabrina.martinelli@tin.it
chiuso lunedì

€ 19,00
escluso bevande



22

APRILE

DOMENICA H 12.30

**LA CELLETTA
COUNTRY HOUSE**

Coldelce di Vallefoglia
via Serra di Genga, 7
tel. 0721.495130
info@lacelletta.it
chiuso lunedì

€ 19,00

escluso bevande

La Celletta Country House

Fantasia di crostini

Lasagna al cuore di carciofini

Prosciutto alla fiamma

Coniglio in porchetta

Patate al forno

Insalata mista

Crostate miste della casa

Vini:

*Guerriero Nero Cantina Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 15,00 euro*

*Sangiovese Cantina Bianchini Cartoceto
in caraffa 7,00 euro*

COLDELCE DI VALLEFOGLIA

Una città d'arte e di silenzio, una città d'arte e di studi, un'oasi dello spirito. Anche se godeva già di importanza e di prosperità, il tempo magico di Urbino fu quello del Duca Federico, condottiero audace e fortunato, umanista che la fece diventare uno dei maggiori centri del nostro Rinascimento. Il Palazzo Ducale, opera del Laurana, sede della Galleria Nazionale delle Marche, è il monumento che meglio sintetizza la grandezza di questa città: 27 sale ricche di opere d'arte. Ma la ricchezza artistica di Urbino si ritrova anche nel Museo Albani, nell'Oratorio di San Giovanni col ciclo affrescato dei fratelli Salimbeni, in quello di San Giuseppe col Presepio del Brandani. La casa natale di Raffaello è un tipico edificio del '400 rimasto intatto, con ancora visibile un affresco del giovane Sanzio.



Oasi San Benedetto

Focaccia con lonza locale

Cestino brisèe con mostarda, prosciutto e parmigiano
Insalata di arance e noci

Tagliatelle al cartoccio con tartufo nero

Gnocchi di patata rossa con cinghiale

Filetto di maiale con scaglie di tartufo nero

Pollo arrosto

Patate arrosto

Verdura cotta biologica

Cheesecake ai frutti di bosco

Vini:

Guerrero Nero e Celso Azienda Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro

Sangiovese dei Colli Pesaresi e Bianchetto del
Metauro in caraffa 6,00 euro

LAMOLI DI BORGO PACE

A Lamoli, ad un passo da Bocca Trabaria dove Marche, Toscana ed Umbria si toccano, la terra diventa verdissima, ricca di storie e di tradizioni, dove anche le piante e le essenze diventano cultura. Fin dalle origini fu chiamata "Castello delle Lame" dalla qualità della pietra che veniva trovata sul terreno, e la fondazione, risalente al secolo VII, è dovuta ai benedettini. Prima del secolo X era diventato borgo intorno all'Abbazia, dedicata a S. Michele Arcangelo, costruzione pre romana rimanipolata nel '400 e '500 e oggi riportata all'antico splendore. La maggiore risorsa economica fu quella di segare gli abeti e inviarli durante la piena del Tevere a Roma. Oggi la sua economia è legata anche ad un turismo di tipo ambientale che si avvale di strutture e proposte didattiche, in associazione con Borgo Pace, comune e capoluogo, ove ha sede una Aula Verde arricchita da una serie di acquari con pesci e crostacei d'acqua dolce della zona.



22

APRILE

DOMENICA H 13.30

OASI SAN BENEDETTO

Lamoli di Borgo Pace
via dell'Abbazia, 7
tel. 0722.80133
coloriappennino@libero.it
chiuso martedì

€ 22,00
escluso bevande

22

APRILE

DOMENICA H 13.00

OSTERIA DEL PARCO

Acqualagna
via Mochi, 11/13
tel. 0721.797353
osteriadelparco@libero.it
chiuso martedì

€ 22,00

escluso bevande

Osteria del Parco

Carciofo ripieno alle verdure, Carpaccio di marchigiana, Crema di patate al tartufo nero, Frittatina agli asparagi

Strigoli pendolini e lardo di Colonnata e grana Gnocchi al tartufo nero

*Stinco di maiale al forno
Tagliata di manzo alla griglia*

*Patate al rosmarino
Insalata mista*

Dolce della casa

Caffè

*Vini:
Tenuta Santi Giacomo e Filippo
in bottiglia d.o.p. 12,00 euro*

ACQUALAGNA

La capitale del tartufo è qui, sull'antica Via Flaminia, dove Burano e Candigliano confluiscono per creare quello spettacolo naturale di orrida ed aspra bellezza che è la Gola del Furlo. "Aequae Ianniae" (acque macello) da cui il nome, dice di una storia di distruzioni e battaglie, di Visigoti, di condottieri sanguinari come Narsete e Totila. Per la pace dello spirito parlano invece il Santuario del Pelingo e l'Abbazia benedettina di San Vincenzo al Furlo, celebre per la imponenza preromanica e la storia legata a San Pier Damiani. Sopravvive ai secoli il viadotto romano a protezione della Flaminia dalle piene del Candigliano. Tra i monti Pietralata e Paganuccio s'apre il pittoresco canyon del Passo del Furlo dalle pareti a picco sul fiume.



Hostaria del Castello

GRADARA

Bruschettine con pane nostrano
Julienne bicolore con mele, noci e formaggio
Rosetta di crudo e gnocco fritto

Ravioli fatti in casa con pendolini confit

Tagliata di pollo al limone
Spiedino misto alla griglia

Verdure fresche fritte
Pomodori gratinati

Zuppa inglese tradizionale

Vini:

Cantina Carlini Rosso
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese in caraffa 8,00 euro

“Grata Aura”, si scriveva già nel ‘400, per “essere luogo dilettevole e da pigliar piacere”. Il che è ancora attuale sia per la posizione incantevole, sia perché, oggi, c’è anche una “Gradara Ludens” ed è altresì sede importante di raduni enogastronomici. Così si spiega anche la intensa frequentazione della rocca e del borgo, con la sua cinta muraria trecentesca, su cui corrono i “cammini di ronda”, osservatori sulle vallate circostanti, sino al mare di Gabicce. La rocca di forma quadrata, con torri agli angoli, un poderoso mastio poligonale e ponte levatoio, provvista di armeria e sala di tortura, fu dapprima strumento di guerra per prendere poi sempre più l’immagine di Palazzo residenziale. Qui Paolo e Francesca - ricordati da Dante - vissero la loro tormentata storia d’amore.



25

APRILE

MERCOLEDÌ H 13.00

HOSTARIA DEL CASTELLO

Gradara
via Mercato, 2
tel. 0541.964125
hostariadelcastello@libero.it
chiuso martedì, mercoledì e giovedì

€ 19,00
escluso bevande

25

APRILE

MERCOLEDÌ H 13.00

HOTEL SANTA CHIARA

Sant'Angelo in Vado
Corso Garibaldi, 26
tel. 0722.818874
santachiarahotel@gmail.com

€ 22,00

escluso bevande

Hotel Santa Chiara

Affettati misti con crescìa al formaggio
Insalatina sfiziosa
Crostino al tartufo di Sant'Angelo in Vado

Cannelloni al forno della tradizione
Risotto 4 formaggi e tartufo

Arrosto di vitello al profumo di bosco

Spinaci al burro

Crostata marmellata di arance

Caffè

Vini:
Vino rosso "Alvaro", Vino bianco "Pico" az.
Agricola La Montata
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Vino della casa in caraffa 7,00 euro

SANT'ANGELO IN VADO

Nell'Alta Valle del Metauro, antica regione di "Massa Trabaria", sorge sui resti della romana TIFERNUM MATAURENSE di cui, recenti scavi archeologici, hanno portato alla luce una grande residenza gentilizia di epoca romana denominata la "DOMUS DEL MITO". Circa 1000 mq di splendidi mosaici ottimamente conservati. Ma S. Angelo in Vado è ricchissima di palazzi storici, musei e chiese tra cui la bellissima Chiesa di San Filippo e di Santa Caterina, che, da sole, meriterebbero una visita alla città. Tartufo e vin santo le eccellenze gastronomiche.



La Cantinaza

Salame casereccio

Piada farcita con erba di campo

Formaggio del contadino con marmellata di arance

Frittatina con carciofi

Crostino

Tagliatelle al ragù

Gnocchi golosi (con porri, pancetta affumicata, scquacquerone d.o.p. e granella di pistacchi)

Coniglio in porchetta cotto in forno a legna

Pancettone ripieno

Insalata mista

Patate al forno

Dolci secchi della casa

Vini:

*Di Sante (Gazza rosso), Lucarelli (La Ripe bianco)
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*

Bianco e rosso Guerrieri in caraffa 8,00 euro

COLLI AL METAURO - MONTEMAGGIORE AL METAURO

Siamo nel cuore dell'area di produzione del Bianchetto del Metauro, vino che ha ottenuto la denominazione di origine controllata. Montemaggiore sull'alto del suo colle panoramico (m. 197) ne sorveglia le colture e la vinificazione. Sorse anteriormente all'VIII secolo e nei secoli medievali fu dapprima Castello nell'accezione originale di centro fortificato; nella sistemazione dell'Albornoz (XIV secolo) venne assorbita dal vicariato di Fano. Conferisce una originale caratteristica all'ordinato abitato una la scalinata che sale sino alla Chiesa parrocchiale, mentre lo immerge nel verde la bella pineta circostante. Un naturale osservatorio su una campagna ordinata come giardini, con ogni podere dotato della sua casa colonica: sono lo specchio di una civiltà rurale formatasi nei secoli.



25

APRILE

MERCOLEDÌ H 12.30

LA CANTINAZA

Colli al Metauro -
Montemaggiore al Metauro
via San Liberio, 48
tel. 0721.895904
info@ristorantelacantinaza.
com
chiuso lunedì

€ 19,00

escluso bevande

25

APRILE

MERCOLEDÌ H 13.00

LA NUOVA FAZENDA

Vallefoglia
via Nazionale, 201 - Cappone
tel. 0721.496154
jcmosconi@gmail.com
chiuso sabato a pranzo

€ 22,00

escluso bevande

La Nuova Fazenda

Insalata di mare
Polipo e patate
Sardoncini marinati
Carpaccio di tonno
Gamberi in salsa rosa
Polenta alle vongole

Tagliolini branzino e zucchini
Strozzapreti alle canocchie

Baccalà con patate
Seppia con i piselli

Sorbetto al limone

Vini:
Sangiovese e Bianchetto Az. Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro
Sangiovese e Bianchetto Az. Guerrieri
in caraffa 6,00 euro

VALLEFOGLIA - LOC. CAPPONE

Terra di vetusti olivi (collis uber olei), così era - almeno si dice - quando acquisì il suo nome. Fu Castello di notevole importanza strategica, conteso dai Malatesta e Montefeltro. È ricordato, anche, per essere il paese natale di Giovanni Santi, padre di Raffaello e pittore di fama anch'egli. Nella Chiesa di San Giovanni Battista si possono ammirare dipinti pregevoli del Ridolfi e del Pandolfi. Scendendo verso Urbino, si incontra il borgo murato di Montefabbri, cui si accede attraverso un arco di pietra scura. In una delle sue casette nacque il Beato Sante Brancorsini, il frate dei miracoli, fondatore del Convento presso Mombaroccio. Non lontano dalla frazione di Talacchio, che è anch'esso un borgo murato, si trovano i resti di un ponte romano sul fiume Foglia, di imponente struttura.



Le Fontane

CAGLI

Carpaccio di cinturello con insalata ortolana
Crostino e polenta al tartufo
Salumi casalinghi
Frittata con erbe di campo

Spaghetto "Durante" con pecorino, guanciale di maiale e tartufo nero
Maltagliati "cresc t'ajet" con asparagi e pomodorini

Coscio di vitello al tartufo nero
Agnello allo spiedo

Patate alla brace

Torta alle fragole e cioccolato

Vini:
Cantina Lucarelli "La Ripe" Bianchello 2017 e
Cantina Lucarelli "La Ripe" Sangiovese 2016
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro

L'antica "Cale", municipio romano sulla via Flaminia, era già la terza città del Ducato di Urbino all'epoca del grande Federico. Un passato glorioso, quindi, che ha costellato il territorio di eremi, abbazie, chiese conventuali, ai quali si affiancavano i 52 castelli che l'istituzione comunale ebbe poi ad assoggettare. Più che soffermarsi sui numerosi monumenti delle civiltà trascorse, romane medievali e rinascimentali, di cui sono testimonianze il ponte Mallio, il Torrione (parte rimanente di una Rocca di Francesco di Giorgio Martini) il Palazzo Comunale, le Chiese romaniche e la Cattedrale, ci piace suggerire di "andare per natura", sui magnifici pianori del Monte Petrano o alle cime appenniniche del Catria (m.1701) e del Nerone (m. 1525) sui sentieri segnalati per escursioni ambientali di suggestivo valore naturalistico o su percorsi semplicemente micologici.



25

APRILE

MERCOLEDÌ H 13.00

LE FONTANE

Cagli
Strada Cagli-Pergola, 126/A
tel. 0721.790148
info@le-fontane.com
chiuso lunedì

€ 22,00
escluso bevande

25

APRILE

MERCLEDÌ H 13.00

VILLA CLAUDIA RESORT

Tavullia
Strada per San Giovanni in
Marignano, 107
tel. 0721.476752
info@villaclaudiaresort.it

€ 19,00

escluso bevande

Villa Claudia Resort

TAVULLIA

Affettati misti
Insalatina con funghi freschi e scaglie di grana
Piadina

Lasagnette al ragù
Strozzapreti alla boscaiola

Arrosto di vitello al forno
Pollo e coniglio alla cacciatora

Patate arrosto
Spinaci

Dolcetti della nonna

Vini:
Vini in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Vino in caraffa 8,00 euro

È posto in posizione collinare, a ridosso della valle del torrente Tavollo che in località Gabicce Mare segna il confine tra Marche e Romagna. Chiamato anticamente (sec. XIII) Castrum Tumbae Montis Pelosi ne ha derivato la denominazione popolare di "Tomba". Luogo di scontri e battaglie tra i Malatesta e i Montefeltro, fu soggetto a quelle signorie che si succedettero nel governo di Pesaro. I Della Rovere vi fecero costruire una rocca abbattuta sul finire del sec. XIX. Meta di pellegrinaggi è stato ed è il santuario di S. Pio Martire al cui interno è conservata un'urna con la spoglie del Santo. Il territorio fu un tempo disseminato di numerosi castelli, oggi del tutto scomparsi e dei quali possono essere ricordati: Monteluro, Montepeloso e Montelevecchio (oggi Belvedere Fogliense per l'eccezionale vista panoramica che offre sulla valle del Foglia). In una grande casa di campagna, in località Rio Salso, è vissuto per alcuni decenni fino alla

morte l'affermato scrittore fanese Fabio Tombari (1899-1989).



Il Castagno

Lonzino rucola e scaglie di grana

Prosciutto del Catria

Bruschetta al pomodoro

Fave fresche e pecorino morbido "Beltrami"

*Tacconi di fave con guanciale croccante e
pomodoro fresco*

Tagliolini al magro d'anatra

Coniglio alle fave con finocchio selvatico

Piccione ripieno al forno

Patate con rosmarino al forno

Cicoria ripassata in padella

Crostata e cantucci fatti in casa con vin santo

Uini:

*Uettina (Pergola doc) e "Boccalino" (Bianchello del
Metauro) Terracuda*

in bottiglia d.o.c. 10,00 euro

Bianchello del Metauro e Colli Pesaresi

Sangiovese Fiorini in caraffa 7,00 euro

TERRE ROVERESCHE- ORCIANO

Si dice che le origini di Orciano si debbano ad un insediamento dei Cartaginesi scampati dalla battaglia del Metauro vinta dai Romani nel 207 a. C.. Posto sulle alture che separano le valli del Cesano e del Metauro, il paese è dominato dalla vecchia torre malatestiana.

Il vero gioiello di Orciano è però la Chiesa di Santa Maria, eretta nel 1492, su progetto di Baccio Pontelli; ha un pregevole portale che la tradizione vuole sia stato disegnato da Raffaello Sanzio ed un interno elegantissimo fornito, per di più, di stucchi di Federico Brandani.



28

APRILE

SABATO H 13.00

IL CASTAGNO

Terre Roveresche -
Orciano
corso Matteotti, 72
tel. 0721.977672
hotelilcastagno@libero.it
chiuso lunedì sera

€ 19,00

escluso bevande

29

APRILE

DOMENICA H 13.00

AL MANDORLO

Colli al Metauro -
Serrungarina
via Tomba, 57
tel. 0721.891480
info@almandorlo.it
chiuso lunedì

€ 19,00

escluso bevande

Al Mandorlo

Insalatina di gallina con grana in scaglie e noci
Torta rustica con salame casereccio

Passatelli in brodo
Tagliatelle al ragù di piselli

Coniglio in porchetta
Anatra in salmì

Patate al forno
Insalata

Crostata

Vini:
Bianchetto, Sangiovese
in bottiglia d.o.c. 7,00 euro
Bianchetto, Sangiovese
in caraffa 5,00 euro

COLLI AL METAURO -
SERRUNGARINA

Posta su un'altura circondata da colline poco più alte, che ne rendono amena la posizione, Serrungarina ebbe già nel 1348 una munita Rocca, ora scomparsa e di cui rimane solo una cisterna. Al suo posto, alla sommità della cinta murata del "castello", è la Chiesa Parrocchiale di S. Antonio Abate con pregevoli opere pittoriche. Tutt'attorno le strette viuzze dell'antico abitato allineano alcuni edifici notabili per bei portali ad arco o per cornici o portaletti in cotto. Nei pressi, sempre nel territorio del Comune, meritano una visita gli altri due antichi "castelli" di Bargni e di Pozzuolo, anch'essi immersi in un paesaggio agreste di grande armonia.



Antica Osteria da Oreste

Crostini misti di pane nostrano
Fegato di agnello in agrodolce
Bis di insalatine

Tagliatelle al ragù di marchigiana e piselli
Lasagne bianche al forno con salsiccia e funghi

Grigliata di carne mista alla brace
Pollo alla diavola

Patate al profumo di rosmarino
Insalata misticanza

Mascarpone della casa

Caffè

Vini:
“Vettina” Aleatico rosso Pergola, Bianchetto del
Metauro “Boccalino” Terracuda
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese Colli Pesaresi e Bianchetto del
Metauro Cantina Di Sante in caraffa 6,00 euro

CASININA DI AUDITORE

Una curva, un ponte, ancora curva e, dopo un'altra grossa “esse” è già attraversata la pacifica frazione di Casinina, che, malgrado il nome, è oggi un vivace centro di attività artigianali, industriali e commerciali nella media valle del fiume Foglia. Non ha echi guerrieri, nè reminiscenze romane o medievali come il soprastante capoluogo di Auditore o i due vicini borghi murati di San Giovanni e di Castelnuovo nella bella Val Ventena. Ha però allestito un Museo della Linea Gotica per ricordare fortificazioni e paure di un non lontano passato. Ha invece buona fama per rifornimenti genuini di “munizioni per bocca”, specie di carni bovine e suine e relativi derivati e un buon olio che si fa pregio di mostrare in una frequentata sagra.



29

APRILE

DOMENICA H 12.30

ANTICA OSTERIA DA ORESTE

Auditore
via Risorgimento, 4
fraz. Casinina
tel. 0722.629900
info@osteria-daoreste.it
chiuso martedì sera

€ 19,00
escluso bevande

29

APRILE

DOMENICA H 13.00

CASCINA DELLE ROSE

Sant'Ippolito
via delle Industrie, 9
tel. 0721.728197
chiuso lunedì, martedì e
mercoledì a cena

€ 22,00

escluso bevande

*Cascina delle Rose**Focaccia ripiena**Tacchinella alle verdure croccanti con aceto balsamico ristretto e noci**Frittatina con erbe di campo e pecorino**Polenta concia al ragù di norcina**Lasagnette al tartufo nero di stagione**Galletto ripieno steccato al tartufo nero di stagione**Arrosto alle erbe aromatiche**Insalata mista**Patate arrosto**Ciambellone con crema e frutti di bosco**Vini:**Bianchetto del Metauro e Colli Pesaresi Sangiovese in bottiglia d.o.c. 7,00 euro*

SANT'IPPOLITO

Salire a Sant'Ippolito è un po' come partecipare al giuoco dell'oca, poiché il paese sembra aggomitolarsi su se stesso sino alla Parrocchiale dedicata al Santo protettore. Deve la sua fama antica agli abili marmisti che rivaleggiarono con i maestri comacini, eccellendo nell'arte dell'intarsio marmoreo, di cui sono ancora testimonianza cinque ancone della Chiesa di Sant'Antonio e nella Chiesa parrocchiale. Oggi Sant'Ippolito affida la sua notorietà ad una diffusa lavorazione del giunco e del bambù. Interessanti anche i due castelli di Reforzate e di Sorbolongo dal caratteristico aspetto di borghi murati.



La Locanda dei Venti

NOVAFELTRIA

Prosciutto nostrano con piadina sfogliata e radicchio di campo

Uova affogate con strigoli

Ravioli alle erbe con prugnoli

Strozzapreti con asparagi e goletta

Coniglio in porchetta

Coscio di maiale al forno con sale e rosmarino

Patate al forno

Verdure gratinate

Zuppa inglese

Caffè

Vini:

Bianchetto del Metauro in bottiglia d.o.c. 7,00 euro

Sangiovese Colli Pesaresi in caraffa 10,00 euro

Un tempo, tra il fiume Marecchia e la strada che porta in Toscana c'era solo la Chiesetta romanica di Santa Marina col suo campanile a vela e la ancora più antica Chiesa di San Pietro in Culto. Già centro agricolo e commerciale che gli valse il nome di Mercatino Marecchia in virtù delle fiere e mercati che vi si tenevano, ancor oggi Novafeltria è il centro di convergenza di tutte le attività economiche della vallata. Nella Piazza spicca il Caffè Grand'Italia, che mantiene intatti i suoi arredi d'un tempo. Tra le sue frazioni, la più importante è Perticara, agglomerato stretto tra la Casa parrocchiale e lo scoglio del Monte Aquilone, nota per la sua miniera di zolfo e la cui storia è racchiusa nel Museo Storico Minerario (raccolta di rocce, fossili, reperti e attrezzi e ricostruzioni della vita della miniera).



29

APRILE

DOMENICA H 12.30

LA LOCANDA DEI VENTI

Novafeltria
via Torricella, 211/D
tel. 0541.926257
lalocandadeiventigmail.com
chiuso lunedì

€ 19,00
escluso bevande

29

APRILE

DOMENICA H 13.00

NENÈ

Urbino
 via Ca' Frate, 3
 loc. Crocicchia
 tel. 0722.2996 - 0722.350161
 nene@neneurbino.com
 chiuso lunedì

€ 22,00

escluso bevande

Nenè

Crudo del Montefeltro al coltello, Paiolo di polenta otto file con prataioli e tartufo nero, Frittata alla malva e tartufo nero, Farro biologico con pesto di rucola, Vellutata d'ortica con crostini e olio Dop di Cartoceto, Ricotta del Montefeltro al pepe nero, Pizze Terre Rossini e Raffaello (Rosina in costume e Zelmira), Casciotta d'Urbino alla griglia, Coccio di legumi con olio Dop Cartoceto, Verdure in tempura

*Tagliatelle con asparagi, salsiccia e tartufo nero
 Gnocchi di pane con ragù di carni marchigiane*

*Capocollo di maiale al forno con patate al forno al rosmarino
 Coniglio in agrodolce*

Verdura di campo saporita al lardo speziato

Bostrengo

Vini:

Sangiovese e Bianchetto Guerrieri, Bruscia, Di Sante in bottiglia d.o.c. 10,00 euro

URBINO

Una città d'arte e di silenzio, una città d'arte e di studi, un'oasi dello spirito. Anche se godeva già di importanza e di prosperità, il tempo magico di Urbino fu quello del Duca Federico, condottiero audace e fortunato, umanista che la fece diventare uno dei maggiori centri del nostro Rinascimento. Il Palazzo Ducale, opera del Laurana, sede della Galleria Nazionale delle Marche, è il monumento che meglio sintetizza la grandezza di questa città: 27 sale ricche di opere d'arte. Ma la ricchezza artistica di Urbino si ritrova anche nel Museo Albani, nell'Oratorio di San Giovanni col ciclo affrescato dei fratelli Salimbeni, in quello di San Giuseppe col Presepio del Brandani. La casa natale di Raffaello è un tipico edificio del '400 rimasto intatto, con ancora visibile un affresco del giovane Sanzio.



Pitrok

FOSSOMBRONE

Antipasti della casa

*Tagliatelline verdure e salsicce
Cannelloni rossi*

*Coniglio in porchetta
Oca in porchetta*

*Patate arrosto
Insalata*

Pasticceria secca

Caffè

*Vini:
Bianchetto e Colli Pesaresi Rosso
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianchetto e Colli Pesaresi Rosso
in caraffa 5,00 euro*

L'abitato romano, Forum Sempronii, distrutto dai Longobardi, fu ricostruito sul colle che sovrasta oggi la città. Il suggestivo borgo noto come "Citadella", in cui sono ancora i ruderi della Rocca, ne è testimonianza. Le vicende storiche intrecciano i nomi dei Malatesta, dei Montefeltro, coi quali ebbe un periodo di prosperità e in cui fiorì l'arte della lana e specialmente quella della seta, dei Della Rovere, sotto i quali la città fu notevolmente ampliata. Il patrimonio artistico accumulato nei secoli è notevole, anzi, di più: ma altrettanto meritevole d'interesse è il panorama circostante, che si fa ancor più ampio salendo per la strada panoramica alla pineta delle Cesane. Consigliabili le passeggiate all'Annunziata o al Colle dei Cappuccini, o alla forra di San Lazzaro, ove il Metauro ha formato le "marmitte dei giganti".



29

APRILE

DOMENICA H 12.30

PITROK

Fossombrone
via delle Conserve
cell. 340.5087018
londeidavide@gmail.com

€ 19,00
escluso bevande



29

APRILE

DOMENICA H 13.00

VILLA PALOMBARA

Monte Porzio
via Fusarola, 2 -
fraz. Castelvecchio
tel. 0721.955617
contatti@villapalombara.it
chiuso lunedì e martedì

€ 22,00

escluso bevande

Villa Palombara

*Zuppa di cozze di Portonovo con pomodoro, origano
e crostoni di pane*

Rigatoni al sugo di crostacei

*Grigliata mista dell'Adriatico
Fritto misto di paranza con verdure croccanti*

Insalata mista di stagione

Torta alla frutta sciroppata e mascarpone

Caffè

Vini:

*Rosè La Vinia igt Colli Palombara
in bottiglia 8,00 euro*

*La Riserva del Duca rosso igt Colli Palombara
in bottiglia 10,00 euro*

MONTE PORZIO

Centro agricolo e industriale sui rilievi collinari del versante sinistro della bassa val Cesano. Il nucleo più antico del Comune, Castelvecchio, ancora circondato da mura, sorge in analoga posizione a nord est. Qui è presente un severo fortilizio con fossato e torri poligonali che i Principi Barberini acquistarono nel 1649 da Vittoria della Rovere. Monte Porzio è l'antica Castrum Montis Podii che venne inserita fra i territori del Ducato di Urbino fino al 1631. Bello il vecchio Palazzo Comunale con la torretta dell'analogo e la Chiesa di S. Maria Assunta eretta nel sec. XVIII.

