

A P R I L E

DOMENICA 2 APRILE

GIARDINO
San Lorenzo in Campo
IL BURCHIO
Piobbico
LA CELLETTA
COUNTRY HOUSE
Coldelce di Vallefoglia
LA PALOMBA
Mondavio
LOCANDA
■ QUINTO CANTO
Gradara
SAVIOLI
Sassofeltrio

SABATO 8 APRILE

■ LA COPPA
Mombaroccio

DOMENICA 9 APRILE

AMABILE
Frontone
BIRRA AL POZZO
Acqualagna
■ CASA OLIVA
Colli al Metauro -
Serrungarina
CASCINA DELLE ROSE-
Sant'Ippolito
DA MATTEO
Colli al Metauro
Monteggiore al Metauro
LA LOCANDA RICCI
Novilara - Pesaro

SABATO 15 APRILE

■ MONTENERONE
"DA CARLETTO"
Piobbico

LUNEDÌ 17 APRILE

LA MATTA
Novafeltria

DOMENICA 23 APRILE

AL MANDORLO
Colli al Metauro -
Serrungarina
IL PREZZEMOLO
Pietracuta di San Leo
OSTERIA LA GATTA
Lunano
■ PICCOLO MONDO
Mombaroccio

MARTEDÌ 25 APRILE

IL TORCHIO
Montefelcino
LA CANTINAZA
Colli Al Metauro -
Montemaggiore al Metauro
LA VIGNA
Montecalvo in Foglia
LE FONTANE
Cagli
■ VILLA CLAUDIA
RESORT
Tavullia

SABATO 29 APRILE

IL CASTAGNO
Terre Roveresche -
Orciano di Pesaro

DOMENICA 30 APRILE

2000
Cagli
ANTICA TRATTORIA
S. Andrea in Willis - Fano
LA LOCANDA DEI VENTI
Novafeltria
PITROK
Fossombrone
VILLA PALOMBARA
Monte Porzio

02

APRILE

DOMENICA H 12.30

GIARDINO

San Lorenzo in Campo
via Mattei, 4
tel. 0721.776803

€ 19,00

escluso bevande

Giardino

Pizza stirata romana al lievito madre
Prosciutto di tacchino con giardiniera

Cannelloncino di manzo marchigiano gratinato

Coniglio farcito con finocchietto selvatico
Faraona al cocchio con verdure di stagione

Gelato artigianale di Massimo Biagioli

Caffè

Vini:
Bianchetto del Metauro La Ripe Lucarelli
in bottiglia d.o.c. 10,00 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 Burchio

Prosciutto e formaggio
Carpaccio rucola e grana
Coratella d'agnello

Tagliatelle con funghi
Gnocchi all'anatra

Coniglio alla cacciatore
Tagliata

Patate
Insalata

Gelato artigianale

Caffè

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



02

APRILE

DOMENICA H 12.30

IL BURCHIO

Piobbico
via Garibaldi, 22
tel. 0722.986517
chiuso lunedì

€ 19,00
escluso bevande

02**APRILE**

DOMENICA H 13.00

**LA CELLETTA
COUNTRY HOUSE**

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

€ 19,00escluso bevande

La Celletta Country House

Fantasia di crostini

Lasagne al cuore di carciofini

*Prosciutto alla fiamma**Coniglio in porchetta*

*Patate al forno**Insalata mista*

Crostate della casa

*Vini:**Guerriero Nero Az. Guerrieri**in bottiglia d.o.c. 13,00 euro**Sangiovese Az. Bianchini**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.



*Cestino con insalatina mimosa e spicchio
di crescina di Pasqua*

*Ravioli di spinaci e ricotta al tartufo nero e asparagi
Tacconi al sugo di fave e salsiccia*

*Lonza arrosto tartufata
Coniglio in porchetta*

Gratin di pomodori

*Torta margherita con crema pasticcera e fragole al
vivo*

*Vini:
Bianchetto "Boccalino" e Sangiovese "Orcio"
Terracuda
in bottiglia d.o.c. 8,00 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 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".



02

APRILE

DOMENICA H 13.00

LA PALOMBA

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

€ 22,00
escluso bevande

02

APRILE

DOMENICA H 12.30

LOCANDA QUINTO CANTO

Gradara
via Umberto I°, 17/21
tel. 0541.969268
locandaquintocanto@libero.it

€ 22,00

escluso bevande

Locanda Quinto Canto

GRADARA

Sformatino di melanzane con salsa di pomodoro e basilico

Crostini al tartufo nero

Cubotti di polenta fritta con funghi

Gnocchetti di patate con crema di Parmigiano e tartufo nero

Coniglio all'Urbinate con patate al rosmarino

Tagliata di scottona al sale di Cervia con misticanza

Tiramisù della Locanda

Vini:

Bianchetto del Metauro Bio

Sangiovese Colli Pesaresi Bio

in bottiglia d.o.c. 12,00 euro

IL PASSEGGIO DEI CELEBRATI AMANTI

caratteristiche questo AperìGiro inaugurale, partendo dal parcheggio del supermercato, sale verso il borgo antico ove si incontreranno i luoghi vissuti da Paolo e Francesca, protagonisti del nostro itinerario. Poi il passeggio muoverà lungo stradelli secondari per ammirare in tutta la sua imponenza la rocca, nido dello sventurato amore. È consigliato un abbigliamento comodo.

ritrovo parcheggio Conad via Pesaro in Gradara h. 9,30 - Partenza h. 9,45 - Ritorno h. 12,00 - Pranzo 12,30

Difficoltà facile - Dislivello altimetrico mt. 200

Contributo a persona 5,00 euro (bambini gratis)

Per info e prenotazioni 342/3578202
mario.santini@inwind.it



Savioli

Tagliere di salumi misti del Montefeltro

Sfziosità salate

Insalata di spinaci novelli con noci, funghi freschi e scaglie di grana

Pansotti di burrata, burro, mandorle e tartufo

Passatelli ai funghi misti

Cinghiale in umido con prugne

Grigliata mista ai ferri

Patate arrosto

Cheese-cake ai frutti di bosco

Vini:

vino in caraffa 7,00 euro

SASSOFELTRIO

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.



02

APRILE

DOMENICA H 12.30

SAVIOLI

Sassofeltrio
via A. Battelli, 13
tel. 0541.974715
cell.340.9177478
chiuso lunedì

€ 19,00
escluso bevande

 **Banca Marche**

08

APRILE

SABATO H 12.00

LA COPPA

Mombaroccio
via Pavisa, 10
tel. 0721.471276
ristorantelacoppa@libero.it
chiuso dal lunedì al giovedì

€ 22,00

escluso bevande

La Coppa

Carpaccio di marchigiana igp Celli Domenico al tartufo

Vitello erba marinato con salsa al sambuco

Cuore di prosciutto az. Agr. Luzi con uovo biologico al tartufo e pecorino Affinità Gustative

Tagliolini farina di fava az. Agr. i Lybachi con crema al tartufo

Gnocchi al sugo di anatra

Coniglio di Arcevia al finocchietto selvatico con patate al forno

Panna cotta alle amarene di Cantiano Morello Austera

Vini:

Orcio e Boccalino Soc. Agr. Terracuda in bottiglia d.o.c. 9,00 euro

MOMBAROCCIO

IL CAMMINO DEL GIOVANSANTE PEREGRINO

caratteristiche partendo dal parcheggio del ristorante, l'AperiGiro sale fino all'antico convento di Santa Maria di Scotaneto e del bosco che lo racchiude, area floristica protetta, alla ricerca delle suggestioni e del misticismo del luogo. L'itinerario si sviluppa su strade in asfalto, sterrati e viottoli campestri. È consigliato un abbigliamento comodo e calzature consone alle condizioni del terreno, con un ricambio da lasciare in auto.

ritrovo parcheggio ristorante h. 9,00 - Partenza h. 9,15 - Ritorno h. 11,30 - Pranzo h. 12,00

Difficoltà medio/facile Dislivello altimetrico mt. 280

Contributo a persona 5,00 euro (bambini gratis)

Per info e prenotazioni 342/3578202
mario.santini@inwind.it

Amabile

FRONTONE

Crescia

Crostini

Prosciutto, lonza, salame, olive e carciofini

Lasagne con asparagi

Gnocchi all'anatra

Agnello, salsiccia, costarella e braciola di maiale

Patate arrosto al rosmarino

Insalata mista

Tiramisù

Caffè

Vini:

Bianchetto e Sangiovese Guerrieri

in bottiglia d.o.c. 9,00 euro

Rosso e Bianco Marche

in caraffa 6,00 euro

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.



09

APRILE

DOMENICA H 13.00

AMABILE

Frontone

via Giacomo Leopardi, 2

tel. 0721.790710

cresciacastello@libero.it

chiuso martedì

€ 19,00

escluso bevande

 **Banca Marche**

09

APRILE

DOMENICA H 12.00

BIRRA AL POZZO

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

€ 19,00

escluso bevande

Birra al pozzo

Tagliere di salumi con verdure
Crescia sfogliata
Casciotta d'Urbino con marmellata

Ravioli pomodorino, porro, pancetta e finocchio selvatico

Arrosti di vitello con asparagi selvatici
Coniglio in porchetta

Insalata di stagione

Crostata di more

Caffé

Vini:
Bianchetto e Sangiovese 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. "Aquaе Ianiae" (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.



Crostino al tartufo, prosciutto, pecorino

Omelette alle erbe

Crescia sfogliata con bieta e formaggio

*Crespella prosciutto e Casciotta d' Urbino con
fonduta e tartufo*

Gramigna al ragout di salumi

Coniglio alla cartocetana

*Medaglione di maiale su crema di piselli con tartufo
e formaggio di fossa*

Crostata con ganache al cioccolato

Vini:

Bianchetto del Metauro e Colli Pesaresi

Sangiovese Cantina Guerreri

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

COLLI AL METAURO - SERRUNGARINA

LA TERRAZZA BALNEARE E IL RIFUGIO DEL
GENERALE

caratteristiche il percorso muove alla scoperta della valle del Rio Maggiore e dei tesori sospesi sui suoi versanti. L'itinerario si sviluppa su strade in asfalto e viottoli secondari. È consigliato un abbigliamento comodo, con un ricambio da lasciare in auto.

ritrovo parcheggio ristorante h. 9,15 - Partenza h. 9,30 - Ritorno h. 12,00 - Pranzo h. 12,30

Difficoltà facile - dislivello altimetrico mt. 200

Contributo a persona 5,00 euro (bambini gratis)

Per info e prenotazioni 342/3578202
mario.santini@inwind.it



09

APRILE

DOMENICA H 12.30

CASA OLIVA

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

€ 22,00
escluso bevande

09

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 stecato al tartufo nero**Stinco al forno con patate e verdure**Insalata mista**Ciambellone con crema e frutti di bosco**Vini:**Bianchetto del Metauro**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.



Da Matteo

Gamberetti in salsa verde

Insalatina di Polipo

Acciughe prezzemolate

Carpaccio di Salmone

Crostino in salsa tonnata

Polenta alla Marinara

Passatelli alla Marinara

Spigola al forno con Patate

Insalata verde

Carpaccio di ananas con gelato al limone

Uini:

Bianchetto del Metauro in bottiglia d.o.c 10,00 euro

Bianchetto del Metauro in caraffa 10,00 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.



09

APRILE

DOMENICA H 12.30

DA MATTEO

Colli al Metauro -
Montemaggiore al Metauro
Piazza Bramante, 8
tel. 0721.894851
info@borgomontemaggiore.it
chiuso lunedì

€ 22,00

escluso bevande

09

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

*Filetto di maiale marinato profumato con arancio,
salvia e pepe rosa*

Sformatino di verdure e tartufo nero

*Cappellacci di ricotta e cicoria con crema di
parmigiano e tartufo nero*

*Stinco di maiale con polentina
Coniglio in porchetta*

Patate al forno

Dolcetti della Locanda

Caffè

Vini:

*Bianchetto e Sangiovese Cantina Di Sante
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.



Montenerone

“Da Carletto”

*Tagliere di affettati misti dell'antica Salumeria
Pierantoni con crescìa*

*Carpaccio di manzo con rucola
Croستini misti*

*Tagliatelle ai porcini
Gnocchi all'anatra*

*Filetto con porcini
Coniglio in porchetta*

*Patate al forno
Insalata mista*

Crostata e cantucci con vin santo

Caffè

*Vini: “Il Pirone” Marche Rosso e “Le Fratte”
Bianchetto del Metauro Il Conventino
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianchetto del Metauro e Sangiovese
in caraffa 4,00 euro*

PIOBBICO

IL GUERRIERO DEL MORIMONDO E LA BELLA TADDEA

caratteristiche l'AperiGiro si sviluppa lungo il corso di un placido torrente per incontrare i resti di un eremo e le leggende che aleggiano ancora attorno a questo luogo. L'itinerario si sviluppa su un sentiero di montagna. È consigliato un abbigliamento comodo e calzature consone alle condizioni del terreno, con un ricambio da lasciare in auto.

ritrovo parcheggio di via Roma in Piobbico h. 9,45 - Trasferimento in auto al punto di partenza dell'itinerario h. 10,00 - Partenza h. 10,15 - Ritorno h. 11,25 - Trasferimento in auto al ristorante h. 11,30 - Pranzo h. 12,00

Difficoltà facile - Dislivello altimetrico mt. 80

Contributo a persona 5,00 euro (bambini gratis)

Per info e prenotazioni 342/3578202
mario.santini@inwind.it

15

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

17

APRILE

LUNEDÌ H 12.30

LA MATTA

Novafeltria
 via XXIV Maggio, 86/88
 tel. 0541/926345
 marta.cangini@alice.it
 chiuso mercoledì

€ 21,00

escluso bevande

La Matta

Prosciutto di Carpegna
Salame nostrano
Fagioli cannellini all'olio novello
Tortino di patate e tartufo

Lasagne al forno
Tortelli ai piselli e porcini

Arrosti misti: vitello, coniglio e faraona

Pomodori gratinati
Patate arrosto
Erbe cotte saltate

Zuppa inglese

Caffè

Vini:
Sangiovese Roncaglia F.lli Mancini
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Rosso e Bianco in caraffa 6,00 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).



Al Mandorlo

Insalatina di gallina e tacchino con noci e grana
Frittata con carciofi del nostro orto
Torta salata

Passatelli in brodo
Tagliolini con carciofini e salsiccia

Piccione in salmi
Coniglio al forno

Patate arrosto

Torta alle fragole

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



23

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

23**APRILE**

DOMENICA H 12.30

IL PREZZEMOLO

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

€ 22,00escluso bevande

Il Prezzemolo

Carpaccio di manzo al tartufo nero
Tagliere di salumi e formaggi con spianata
Cascioncini ripieni

Ravioli con pancetta croccante e spinaci
Passatelli con fonduta di fossa e tartufo nero

Arrostò di vitello al tartufo nero
Tagliata al rosmarino

Millefoglie di patate con speck e pane profumato

Crema di mascarpone alle fragole

Vini:

Sangiovese Orcio
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese Colli Pesaresi
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.



Osteria La Gatta

*Carpaccio di manzo marinato con germogli freschi,
salsa yogurt e nocciole tostate*

*Tagliere di salumi e formaggi del Montefeltro con la
nostra giardiniera e focaccia alla canapa bio
Zuppeta di maltagliati e ceci di San Sisto al
rosmarino*

Lasagnetta bianca con asparagi e salsiccia

Costine di maiale cotte a bassa temperatura

Insalata di mistanza

*Torta tiepida di mele e cannella con salsa alla
vaniglia*

Caffè

Vini:

*Bianchetto Sangiovese Az. Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 9,50 euro*

LUNANO

Il Castello di Lunano sorgeva già in zona collinare sin dal '200 e apparteneva alla famiglia Ubaldini. Della sua travagliata storia rimangono alcune testimonianze o, meglio, i ruderi della struttura originaria della torre e alcuni tratti della cinta muraria. Nei pressi del paese è di particolare rilievo il Convento di Monte Illuminato, luogo francescano, in cui sono conservati affreschi dei secoli XV e XVI. Nella luce autunnale di ottobre, Lunano vive la sua "Festa della Castagna", una manifestazione particolarmente curata, piena di colore e di apprezzatissime elaborazioni dolciarie del prelibato frutto.



23

APRILE

DOMENICA H 12.30

OSTERIA LA GATTA

Lunano

Loc. Brugneto, 13

tel. 0722.70117

mail: info@osterialagatta.it

chiuso lunedì, martedì,

mercoledì

€ 19,00

escluso bevande

23

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

Piccolo Mondo

Carpaccio di manzo primaverile
Tortino di polenta con carciofi e fonduta
Ricotta erborinata con tartufo nero

Risotto alle verdure dell'orto
Passatelli con fonduta di formaggi e tartufo nero

Maialino della nostra Fattoria al girarrosto

Patate al forno
Verdure ai ferri

Semifreddo all'amaretto con salsa al cioccolato

Uini:

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

MOMBAROCCIO

LO ZAMPILLO DELLA BUGA ALLONTANA LA RUGA

caratteristiche partendo dal parcheggio del ristorante, il percorso attraversa il corso di un torrente per poi salire fino agli ariosi panorami del Monte Rigo ed infine ridiscendere fino a una salutare sorgente d'acqua oligominerale. L'itinerario si sviluppa su strade in asfalto, sterrati e interpoderali rurali. È consigliato un abbigliamento comodo e calzature consone alle condizioni del terreno, con un ricambio da lasciare in auto.

ritrovo parcheggio del ristorante h. 9,30
Partenza h. 9,45 - Ritorno h. 12,30 - Pranzo h. 13,00

Difficoltà medio/facile - Dislivello altimetrico mt. 230

Contributo a persona 5,00 euro (bambini gratis)

Per info e prenotazioni 342/3578202
mario.santini@inwind.it

Il Torchio

Piadina con prosciutto
Bruschetta al pomodoro fresco
Lonzino casereccio con rucola e grana
Olive verdi giganti

Gnocchetti "Torchio"
Tagliatelle all'anatra

Coniglio al finocchietto selvatico
Salsicce e costine alla griglia

Insalata mista e patate al forno

Dolce della casa

Caffè

Vini:
Bianchello e Sangiovese azienda agricola Pagliari
in bottiglia d.o.c. 7.00 euro
Bianchello e Sangiovese
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.



25

APRILE

MARTEDÌ H 12.30

IL TORCHIO

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

€ 19,00
escluso bevande

25**APRILE**

MARTEDÌ H 12.30

LA CANTINAZA

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

€19,00escluso bevande

La Cantinaza

Insalatina arance e finocchi
Bruschetta con paté di olive
Torta rustica
Prosciutto crudo
Ricottina miele e sesamo

Tagliatelle bianche con carciofi, fave e salsiccia
Stringoli con guanciale, pendolini e basilico

*Tagliata di pollo con radicchio, rucola, cipolla con
riduzione al limone*
Brasato di maiale

Patate fritte
Insalata mista

Mousse allo yogurt

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. 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.



La Vigna

Salumi misti

Crescia sfogliata

Crostino al tartufo

Insalatina sfiziosa

Pancotto ai porcini

Maccheroncini tartufati

Cannelloni della tradizione

Pancettone ripieno al profumo di tartufo

Faraona alla contadina

Funghi prezzemolati

Patate al rosmarino

Zuppa inglese

Ciambella

Vini:

Bianchetto del Metauro

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

Sangiovese Guerrieri

in caraffa 7,00 euro

MONTECALVO IN FOGLIA

Lasciata la valle del fiume Foglia, dopo Borgo Massano e prima di Casinina, una strada a destra mena a Montecalvo in Foglia. Piccolo paese con una torre medioevale e una campana del XIII secolo. 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. Montecalvo in Foglia, come la vicina Tavoleto, fu in passato zona di confine fra le terre dei Montefeltro e dei Malatesta e, quindi, sicuro luogo di scontri e battaglie. Il curioso nome, quasi certamente, deriva dal latino "Mons calvus", monte spoglio a causa della natura argillosa su cui il paese sembra galleggiare. Nel territorio comunale hanno assunto importanza e sviluppo economico-commerciale le frazioni di Ca' Gallo e Borgo Massano.



25

APRILE

MARTEDÌ H 12.30

LA VIGNA

Montecalvo in Foglia
via della Vigna, 14
tel. 0722.594038
giustiannetta@virgilio.it
chiuso lunedì

€ 22,00

escluso bevande

 **Banca Marche**

25

APRILE

MARTEDÌ H 13.00

LE FONTANE

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

€ 21,00

escluso bevande

Le Fontane

Carpaccio di cinturello con insalata ortolana
Crostino al tartufo
Prosciutto nostrano tagliato al coltello con bruschetta
e olio di Cartoceto
Frittata con erbe di campo
Crostino con lardo conciato ed erbe aromatiche

Spaghetto "Guerrieri" con pecorino, guanciale di
maiale e tartufo nero
Strozzapreti con ragù di marchigiana e fave

Coniglio farcito con tartufo nero e castagne
Agnello allo spiedo

Patate alla brace

Crostata di fragole e salsa vaniglia

Vini:

Paglierino bianco 2016 e Pacalos Sangiovese 2014
az. Pagliari Giancarlo
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro

CAGLI

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.



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:

in bottiglia d.o.c. 12,00 euro

in caraffa 7,00 euro

IL SORVOLO DEL MONTE D'ALLORO

caratteristiche l'AperiGiro profumato d'alloro sale fino ad un poggio affacciato sul litorale adriatico alla ricerca di tracce ed eventi di un lontano passato. L'itinerario si sviluppa su strade in asfalto, sterrati e interpoderali rurali. È consigliato un abbigliamento comodo e calzature consone alle condizioni del terreno, con un ricambio da lasciare in auto.

ritrovo parcheggio di piazza Leonardo da Vinci in Tavullia h. 9,30 - Partenza h. 9,45 - Ritorno h. 12,30 - Pranzo h. 13,00

Difficoltà facile - Dislivello altimetrico mt. 220

Contributo a persona 5,00 euro (bambini gratis)

Per info e prenotazioni 342/3578202
mario.santini@inwind.it

25

APRILE

MARTEDÌ H 13.00

VILLA CLAUDIA RESORT

Tavullia

Strada per San Giovanni in
Marignano, 107

tel. 0721.476752

info@villaclaudiareort.it

€ 19,00

escluso bevande

29

APRILE

SABATO H 13.00

IL CASTAGNO

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

€19,00

escluso bevande

Il Castagno

*Lonzino in carpaccio, salame nostrano, prosciutto di
Rupoli*

Bruschetta al pomodoro

Fave fresche e pecorino morbido "Beltrami"

Tacconi di fave con guanciale e pomodoro fresco

Tagliolini al magro d'anatra

Coniglio alle fave con finocchio selvatico

Piccione ripieno al forno

Patate al rosmarino

Cicoria ripassata in padella

Crostata e cantucci fatti in casa con vin santo

Vini:

*"Orcio" (senza solfiti) e "Boccalino" Terracruda
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese Colli Pesaresi
Fiorini*

in caraffa 6,50 euro

TERRE ROVERESCHE- ORCIANO DI PESARO

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.



2000

*Antipasto ricco rustico con crescita sfogliata,
verdurine profumate, salumi e formaggi*

*Passatelli saporiti con pomodorini al basilico e
lamelle di grana*

*Arrosto di vitello al profumo di bosco con porcini e
tartufo nero*

*Patate fritte
Insalata*

Dolce fatto in casa

Caffè

*Vini:
Sant'Ilario e Sirio Fiorini
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianchetto del Metauro Fiorini
in caraffa 6,00 euro*

CAGLI

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.



30

APRILE

DOMENICA H 12.30

2000

Cagli
via Flaminia Nord, 168
tel. 0721.797139

€ 20,00

escluso bevande

 **Banca Marche**

30**APRILE**

DOMENICA H 12.30

ANTICA TRATTORIA

Sant'Andrea in Villis - Fano
via Sant'Andrea in Villis, 2
tel. 0721.885138
cell. 338.7334835
anticatrattoria.pu@alice.it
chiuso lunedì

€22,00escluso bevande

Antica Trattoria

Crostini in vellutata di baccalà

*Polenta al baccalà**Tagliatelle al baccalà*

*Baccalà in umido**Baccalà al forno con patate*

Insalata mista

Ciambellone e crostata

Caffé

*Vini:**Sangiovese, Bianchetto Az. Giuseppe Vitali**in bottiglia d.o.c. 10,00 euro**Bianco e rosso in caraffa 6,00 euro*

**SANT'ANDREA IN VILLIS -
FANO**

La Chiesa parrocchiale, dedicata a S. Andrea, sorge su una piccola altura isolata, non distante, ma decentrata rispetto alla frazione. Fino a tempi recenti presso la chiesa vi era la sede della Confraternita del SS.mo Sacramento, la quale, oltre ad avere un ruolo molto importante nelle processioni, curava la gestione del Monte Frumentario che aveva lo scopo di dare il grano in prestito ai bisognosi soprattutto in tempo di carestia. Fino ad alcuni anni fa, il 30 novembre, si svolgeva la festa in onore di S. Andrea, detta anche la "festa delle castagne". In quella occasione la sera della vigilia giungevano birocci carichi di castagne e compratori di legname e il piazzale davanti alla chiesa si riempiva di padelle infuocate. Il territorio di S. Andrea e quello di Magliano infatti, erano ricchi di castagni e fornivano, prima del 1940, legname per la costruzione di mobili.



La Locanda dei Venti

Salame e prosciutto nostrani
Radicchio di campo e formaggio ravviggiolo
Frittatina agli asparagi

Tortelloni ricotta e rosole ai prugnoli
Gnocchi con ragù di frattaglie di pollo

Agnello al tegame con spinaci
Involtini di vitellone con formaggio pecorino

Patate al forno
Erbette di campagna

Fragole affogate in crema di zabaione
Crostata

Caffè

Vini:
Sangiovese dei Colli Pesaresi
Bianchetto del Metauro Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 10,00 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 Peticara, 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).



30

APRILE

DOMENICA H 12.30

LA LOCANDA DEI VENTI

Novafeltria
via Torricella, 211/D
tel. 0541.926257
lalocandadeiven-
ti@gmail.com
chiuso lunedì

€ 19,00
escluso bevande

30**APRILE**

DOMENICA H 12.30

PITROK

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

€ 19,00escluso bevande

Pitrok

Antipasto rustico della casa

Tagliatelline agli asparagi e speck
Gnocchetti all'anatra

Coniglio in potacchio
Oca in porchetta

Patate arrosto
Insalata mista

Dolce della casa

Caffè

*Vini:**Bianchetto del Metauro e Rosso Colli Pesaresi*
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
vino in caraffa 5,00 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, 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 Capuccini, o alla forra di San Lazzaro, ove il Metauro ha formato le "marmitte dei giganti".



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.



30

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
