

WEEK-END GASTRONOMICI AUTUNNO 2020

PER PARTECIPARE AI "WEEK END GASTRONOMICI 2020" OCCORRE PRENOTARSI TELEFONICAMENTE, ALMENO DUE GIORNI PRIMA DELLA DATA IN CALENDARIO, DIRETTAMENTE AI RISTORANTI PRESCELTI, INDICANDO IL NUMERO DEI PRESENTI. IL SUCCESSO RISCOSSO DALL'INIZIATIVA HA EVIDENZIATO LA NECESSITÀ DI UNA TEMPESTIVA PRENOTAZIONE BEN PIÙ ANTICIPATA RISPETTO AL TERMINE SEGNALATO, POICHÉ ALCUNI ESERCIZI COPRONO SPESSE LE PROPRIE POSSIBILITÀ DI SISTEMAZIONE GIÀ SETTIMANE PRIMA. LA PRENOTAZIONE È IMPEGNATIVA PER L'ESERCENTE, MA ANCHE PER IL CLIENTE, CHE POTREBBE ESSERE CHIAMATO A RISPONDERE DEL DANNO EMERGENTE, DERIVANTE AL GESTORE, DALL'EVENTUALE MANCATA PRESENZA SENZA TEMPESTIVA DISDETTA. IL CARATTERE ECCEZIONALE DELL'INIZIATIVA NON CONSENTE AGLI OPERATORI DI PRATICARE SCONTI PER "BAMBINI" CHE OCCUPANO UN POSTO A TAVOLA O SONO PRESENTI IN SALA.



Confcommercio. TUA, SUA, DI TUTTI.

ASSOCIATI ANCHE TU E MOLTIPLICA I TUOI VANTAGGI.

Numero Verde
800 915 915

confcommercio.it
associati.confcommercio.it

ASCOMPESARO.IT

SEGRETERIA@ASCOMPESARO.IT

STRADA DELLE MARCHE, 58 - 61122 PESARO - TEL. 0721/6981



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

WEEK-END GASTRONOMICI

I *Week End Gastronomici* compiono 37 anni! L'iniziativa organizzata da Confcommercio è arrivata alla trentasettesima edizione. Durante questo lungo percorso i *Week End Gastronomici* hanno contribuito ad accrescere la conoscenza delle bellezze dell'entroterra della Provincia di Pesaro e Urbino, favorendo non solo la riscoperta di una cucina legata alle tradizioni e ai prodotti tipici, ma anche l'esplorazione del territorio: cittadine, paesi e piccoli centri, ognuno caratterizzato dalla propria storia e dalla propria cultura e in grado di offrire esperienze ed emozioni uniche.

Tradizioni enogastronomiche e culturali si incontrano in questa manifestazione che valorizza le realtà locali, attribuendo loro un nuovo ruolo. Non più centri minori, ma veri e propri protagonisti dell'evento, promotori delle capacità dei nostri ristoratori e della qualità dei prodotti locali. I *Week End Gastronomici* diventano così una vetrina per il nostro territorio e per le sue attività e ne stimolano la crescita. Il ruolo del ristoratore viene messo in primo piano e a lui viene data la possibilità di esprimersi al meglio, stimolando non solo la sua professionalità, ma anche la sua creatività.

Da ciò nasce un momento d'incontro, nel quale tradizioni e culture si

uniscono per offrire un'esperienza variegata e completa. Le strutture, le metodiche e i comportamenti si mettono a confronto, al fine di preservare la qualità del progetto, ma soprattutto la tutela del cliente. I nostri ristoratori si impegnano a rispettare gli standard qualitativi che da sempre caratterizzano questo evento, garantendo menù chiaramente indicati e prezzi prefissati.

IL PRESIDENTE

Angelo Serra

IL DIRETTORE

Amerigo Varotti

CALENDARIO

SETTEMBRE

SABATO 19 SETTEMBRE

CHIGIO COUNTRY HOUSE
Loc. Tre Ponti - Pesaro

GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE

BIRRA AL POZZO
Acqualagna
COUNTRY HOUSE CA'
VERNACCIA LOCANDA
LA TARTUFARA
Urbino

DOMENICA 27 SETTEMBRE

ANTICA OSTERIA DA
ORESTE
Sassocorvaro Auditore
DA MARCO
Fossombrone
LOCANDA DAL TEDESCO
Borgo Pace

OTTOBRE

DOMENICA 4 OTTOBRE

2000
Cagli
ANTICA TRATTORIA
Sant'Andrea in Willis -
Fano
LA PALOMBA
Mondavio
LA TANA DEL LUPO
Acqualagna
OASI SAN BENEDETTO
Lamolì di Borgo Pace

SABATO 10 OTTOBRE

LA COPPA
Mombaroccio

DOMENICA 11 OTTOBRE

AL PAVONE BIANCO
Babbucce di Tavullia
DA RENATA
Tavoletto
DALL'AMICO
Ca' Gallo di Montecalvo in
Foglia
MAGDA
Novafeltria
PITROK
Fossombrone

SABATO 17 OTTOBRE

SAVIOLI
Sassofeltrio
VECCHIO MONTEFELTRO
Carpegna

DOMENICA 18 OTTOBRE

IL PREZZEMOLO
Pietracuta di San Leo
LA CANTINAZA
Colli Al Metauro
MONTENERONE "IL
POETA"
Apecchio
PICCOLO MONDO
Mombaroccio

DOMENICA 25 OTTOBRE

AGLI OLIVI
Cartoceto
LA NUOVA FAZENDA
Vallefoglia
NENE'
Urbino
RISTORANTINO
BAROCCO
Mondavio
VILLA SAN MARCO
Montecopiolo

AUTUNNO 2020

NOVEMBRE

DOMENICA 1 NOVEMBRE

LA LOCANDA RICCI
Novilara - Pesaro
MODA'
Gradara
PIAN DEL BOSCO
Novafeltria
POSTA VECCHIA
Colli al Metauro
SILVANA
Carpegna

DOMENICA 8 NOVEMBRE

AMABILE
Frontone
DA LORENZO
Gallo Di Petriano
HOTEL SANTA CHIARA
Sant'Angelo in Vado
LA LOCANDA DEI VENTI
Novafeltria
LA TAGLIATA
Colli al Metauro
LA VIGNA
Montecalvo in Foglia
RISTORANTE
SAN GIOVANNI
Urbino

DOMENICA 15 NOVEMBRE

CAVALIERE
San Giorgio di Montecalvo in Foglia
IL PARCO
Novafeltria
IL TORCHIO
Montefelcino
OSTERIA TRATTORIA
DEL BORGO
Pergola
VALLE DEL METAURO
COUNTRY HOUSE
Colli al Metauro

SABATO 21 NOVEMBRE

MONTENERONE
"DA CARLETTO"
Piobbico

DOMENICA 22 NOVEMBRE

DA LUISA
Colli Al Metauro
LA LUNA NEL POZZO
San Lorenzo In Campo
LE FONTANE
Cagli
MONTECUCCO
Terre Roveresche

DOMENICA 29 NOVEMBRE

AL MANDORLO
Colli al Metauro

DICEMBRE

SABATO 5 DICEMBRE

IL CASTAGNO
Terre Roveresche

DOMENICA 6 DICEMBRE

DA MATTEO
Colli al Metauro
OSTERIA DEL PARCO
Acqualagna

nuova
ASCOM servizi

Nell'era della globalizzazione dei mercati è necessario assicurare alle imprese il know-how indispensabile per affrontare le insidie del mercato. Nuova Ascom Servizi Srl è una risposta sicura.

La società di servizi al servizio delle imprese

e-mail: ascom@ascompesaro.it



www.ascompesaro.it

- ▶ **Servizio Fiscale**
- ▶ **Consulenza Lavoro**
- ▶ **Consulenza Legale**
- ▶ **Consulenza Previdenziale e Assicurativa**
- ▶ **Formazione professionale**
- ▶ **Consulenza Legislazione ambientale**
(626, H.A.C.C.P., CONAI, prevenzione incendi)
- ▶ **Assistenza amministrativa, licenze, permessi, autorizzazioni ecc...**
- ▶ **Sportello imprese**
(collegamento on-line CCIAA)

estremo



Un'impresa a servizio delle Imprese

Confcommercio - Associazione del Commercio del Turismo e dei Servizi della Provincia di Pesaro e Urbino
Nuova Ascom Servizi srl - Strada delle Marche, 58 - 61122 Pesaro - Italia
Tel. ++39 0721 6981 Fax ++39 0721 69559

SETTEMBRE

SABATO 19 SETTEMBRE

CHIGIO COUNTRY
HOUSE

Loc. Tre Ponti - Pesaro

GIOVEDI' 24 SETTEMBRE

BIRRA AL POZZO

Acqualagna

COUNTRY HOUSE CA'

VERNACCIA LOCANDA

LA TARTUFARA

Urbino

DOMENICA 27 SETTEMBRE

ANTICA OSTERIA DA

ORESTE

Sassocorvaro Auditore

DA MARCO

Fossombrone

LOCANDA DAL TEDESCO

Borgo Pace

19

SETTEMBRE

SABATO H 13.00

CHIGIO COUNTRY HOUSE

Pesaro - Tre Ponti
strada di Ciarciano, 63
tel. 0721.201658
chiuso lunedì

€ 22,00

escluso bevande

Chigio Country House

Antipasto misto di bosco (con assaggi al tartufo)

Passatelli al tartufo di stagione

Costine di agnello dorate

Funghi gratinati

Dolci della casa

Caffè

Vini:

*Sangiovese dei 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.



Birra al Pozzo

Crostino al tartufo nero

Frittata al tartufo nero

Insalatina di radicchio con scaglie di tartufo nero

Tagliatelle al tartufo nero

Suprema di faraona con funghi porcini

Verdura cotta

Crostata e ciambellone

Caffè

Vini:

Bianchetto del Metauro e

Sangiovese Cantina Pagliari

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

ACQUALAGNA

Una delle capitali 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. "Aquaeflaniae" (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.



24

SETTEMBRE

GIOVEDÌ H 12.00

BIRRA AL POZZO

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

€ 22,00
escluso bevande

24**SETTEMBRE**

GIOVEDÌ H 12.30

**COUNTRY HOUSE
CA' VERNACCIA
LOCANDA LA TARTUFARA**
Urbino
via Panoramica, 10
loc. Pallino
tel. 0722.329824
terrademiezzourbino@gmail.com

€ 22,00
escluso bevande

Country House Ca' Vernaccia Locanda La Tartufara

URBINO

*Muffin al tartufo nero e fondutina di Parmigiano
Crostoni ai porcini*

*Tagliatelle al tartufo nero
Ravioli di ricotta e spinaci*

*Lonza di maiale con verdura di stagione
Petto di pollo agli agrumi*

*Patate al forno
Insalata mista*

Tiramisù

Caffè

*Vini:
Sangiovese in caraffa 7,50 euro*

È 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.



Antica Osteria da Oreste

*Polenta alla carbonara
Salumi del Montefeltro con spianata del Forno antico*

*Tagliatelle ai funghi galletti
Mezzelune ripiene di Casciotta d'Urbino e
Prosciutto di Carpegna Dop al tartufo nero*

*Salsicce, costarelle e pancetta alla brace
Filetto di maiale al tartufo nero*

*Funghi e verdure miste in gratin
Verdura al vapore aromatizzata all'aglio*

Dolci secchi della casa

Caffè

*Vini:
Bianchetto del Metauro Giglio e Sangiovese
Timoteo dei Colli Pesaresi Cantina Di Sante
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Bianchetto del Metauro e Sangiovese dei Colli
Pesaresi Cantina Di Sante in caraffa 6,00 euro*

CASININA DI SASSOCORVARO 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.



27

SETTEMBRE

DOMENICA H 12.30

**ANTICA OSTERIA
DA ORESTE**

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

€ 22,00
escluso bevande

27**SETTEMBRE****DOMENICA H 13.00****DA MARCO**

Fossombrone
Piazza Mercato, 3
tel. 0721.714917
filippinisamuele@icloud.com
chiuso lunedì

€ 19,00

escluso bevande

Da Marco

Crescia sfogliata con prosciutto e salumi
Casciotta di Urbino e miele d'acacia

Gnocchi casalinghi all'anatra
Lasagnetta primavera

Filetto in crosta di cinta senese
Coniglio e faraona nostrana in potacchio

Cupolina di spinaci e pinoli
Insalata di stagione

Tiramisù con scaglie di cioccolato

Caffè

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



Locanda Dal Tedesco

Fuso al tartufo bianco

Carpaccio di bresaola con rucola e grana

Crostini di fegato, bruschetta e crostino con goletta

Polentina con cinghiale

Prosciutto nostrano

Risotto zucca gialla e tartufo bianco

Tagliatelle all'oca

*Assaggio di pollo arrosto, coniglio in porchetta,
cinghiale in salmi*

Patate arrosto di Sompiano

Verdura cotta di stagione

Dolci secchi della casa

Vini:

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

*Sangiovese e Bianchetto del Metauro
in caraffa 6,50 euro*

BORGO PACE

Un paesaggio di pascoli, boschi, di sorgenti, di sentieri dove scoprire la purezza dell'aria, la libertà della selvaggina, il guizzo delle trote tra Meta ed Auro, l'odore dei tartufi, e il vecchio mestiere del carbonaio. Dai sentieri dell'Alpe della Luna, da Bocca Trabaria, porta d'ingresso nelle Marche dalla Toscana, per Lamoli, Borgopace, Sompiano, Castel de' Fabbri, al caratteristico agglomerato rurale di Ca' Mucci, a Figiano, sino al delizioso borghetto di Parchiule con le due Chiesine agganciate da un ponticello, è tutto un circuito di tipo storico-culturale-naturalistico ed anche gastronomico. Si cominci però col non trascurare l'Abbazia dedicata a S. Michele Arcangelo a Lamoli, di impianto romanico, edificata dai monaci benedettini, anche se è da ritenere, almeno in parte, un'origine anteriore al 1000.



27

SETTEMBRE

DOMENICA H 12.00

LOCANDA DAL TEDESCO

Borgo Pace
via Ca' I Savi, 4
Strada Nazionale 73 bis
tel. 0722.89952
info@locandadaltedesco.com

€ 22,00
escluso bevande

 **RIVIERABANCA**
credito cooperativo



Servizio di prenotazione per: **Riviera Incoming Agenzia di viaggio**
crociere
villaggi
week-end
viaggi di gruppo

Sede:
c/o Confcommercio
Pesaro - Strada delle Marche, 58
tel. 0721 698223 fax 0721 698222
www.rivieraincoming.net
pesaro@rivieraincoming.net

montagna
estate
inverno



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PESARO E URBINO/MARCHE NORD

Associazione del Commercio
del Turismo e dei Servizi
della Provincia
di Pesaro e Urbino

OTTOBRE

DOMENICA 4 OTTOBRE

2000
Cagli
ANTICA TRATTORIA
Sant'Andrea in Villis -
Fano
LA PALOMBA
Mondavio
LA TANA DEL LUPO
Acqualagna
OASI SAN BENEDETTO
Lamoli di Borgo Pace

SABATO 10 OTTOBRE

LA COPPA
Mombaroccio

DOMENICA 11 OTTOBRE

AL PAVONE BIANCO
Babbucce di Tavullia
DA RENATA
Tavoletto
DALL'AMICO
Ca' Gallo di Montecalvo
in Foglia
MAGDA
Novafeltria
PITROK
Fossombrone

SABATO 17 OTTOBRE

SAVIOLI
Sassofeltrio
VECCHIO MONTEFELTRO
Carpegna

DOMENICA 18 OTTOBRE

IL PREZZEMOLO
Pietracuta di San Leo
LA CANTINAZA
Colli Al Metauro
MONTENERONE "IL
POETA"
Apecchio
PICCOLO MONDO
Mombaroccio

DOMENICA 25 OTTOBRE

AGLI OLIVI
Cartoceto
LA NUOVA FAZENDA
Vallefoglia
NENE'
Urbino
RISTORANTINO
BAROCCO
Mondavio
VILLA SAN MARCO
Montecopiolo

4**OTTOBRE**

DOMENICA H 12.30

2000

Cagli
via Flaminia Nord, 168
tel. 0721.797139
erikaantinori@libero.it
chiuso lunedì

€ 22,00escluso bevande

2000

Antipasto fantasia della casa con frittata al tartufo

Tagliatelle al tartufo

Scaloppine al tartufo nero di stagione

Insalata mista e patate

Dolci secchi della casa

Caffè

*Vini:**Bianchetto del Metauro e Sangiovese**Cantina Mariotti**in bottiglia d.o.c. 12,00 euro**Bianco e rosso locale**in caraffa 7,00 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.



Antica Trattoria

*Tagliere di salumi con pecorino del Montefeltro
Piadina*

Olive all'ascolana

*Tagliatelle funghi e salsiccia
Gnocchi al magro d'anatra*

*Pasticciata di vitellone con erbe
Misto carne alla brace*

*Insalata mista
Patate al forno*

Ciambellone, crostata e vin santo

Vini:

Bianchetto del Metauro e Sangiovese

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

Bianchetto del Metauro Fiorini e Sangiovese

Vitali

in bottiglia 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.



4

OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

ANTICA TRATTORIA

Sant'Andrea in Villis - Fano
via Sant'Andrea in Villis, 2
tel. 0721.885138
70franci@gmail.com
chiuso lunedì

€ 19,00
escluso bevande

4

OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

LA PALOMBA

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

€ 22,00

escluso bevande

La Palomba

Frittata al tartufo nero
Crostino al tartufo nero

Passatelli in brodo
Tagliolini al ragù di funghi e tartufo nero

Bollito di manzo, gallina e cotechino con salsa verde

Erba di campo e patate ripassate in padella

Torta margherita farcita con crema pasticceria e frutti di bosco

Caffè

Vini:
Bianchetto del Metauro
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese Cantina Terracuda
in caraffa 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".



La Tana del Lupo

Insalatina di finocchi, arance e tartufo nero
Affettati misti, crescita con frittatina al tartufo
Crostini misti e crostino al tartufo nero

Bis di primi: gnocchetto al ragù d'anatra e
strozzapreti al tartufo nero

Coniglio in porchetta al profumo di finocchio selvatico
Roastbeef al forno

Patatine al profumo di rosmarino
Funghetti champignon prezzemolati

Dolce della casa

Vini:
Sangiovese e Bianchetto del Metauro
Cantina Mariotti
in bottiglia d.o.c. 9,50 euro
Sangiovese e Bianchetto del Metauro
Cantina Fiorini
in caraffa 7,50 euro

ACQUALAGNA

Una delle capitali 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. "Aquae laniae" (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.



4

OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

LA TANA DEL LUPO

Acqualagna
via Flaminia, 209
tel. 333.1844701
chiuso martedì

€ 22,00
escluso bevande

4**OTTOBRE**

DOMENICA H 13.00

OASI SAN BENEDETTO

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

€ 22,00

escluso bevande

Oasi San Benedetto

Fagottino di farro integrale ripieno con gorgonzola e noci

Crostino di pomodoro

Insalata cavolo cappuccio viola e noci

Risotto con zucca e tartufo nero

Gnocchi di patata rossa all'anatra

Scaloppina di carne bianca con tartufo nero

Spezzatino di cinghiale con crostolo

Patatine al forno

Pomodori all'aceto balsamico

Crespelle con farina di castagne e crema chantilly

Vini:

Azienda Guerrieri

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

Azienda Guerrieri

in caraffa 8,00 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 preromana 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.



La Coppa

Lombo di suino tipico nostrano Az. Agr. Luzi in salsa di patate e tartufo nero

Degustazione di salumi Sale&Pepe Az. Agr. Luzi Sformato di verdure con crema di latte e pecorino Primo Sale Az. Agr. Manca

Cappellacci al tartufo nero

Gramigna pomodoro, guanciale e pecorino stagionato

La grigliata di suino tipico nostrano Az. Agr. Luzi con contorno

Il gelato cremoso di Sandro Rossi Caffè Centrale Fiano

Vini:

Orcio e Boccalino Cantina Terracruda 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 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 si possono ammirare 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).



10

OTTOBRE

SABATO H 12.30

LA COPPA

Mombaroccio
via Pavisa, 10
347.3751000 - 0721.471276
info@ristorantelacoppa.com
chiuso dal lunedì al giovedì

€ 22,00
escluso bevande

11**OTTOBRE**

DOMENICA H 12.30

AL PAVONE BIANCO

Babbucce di Tavullia
via Croce, 3/5
tel. 0721.476159 - 380.2670935
chiuso lunedì

€ 19,00escluso bevande

Al Pavone Bianco

Crostino di farro ai funghi
Polenta arrostita olio e Parmigiano
Lonzino rucola, noci e pecorino
Salame casereccio
Olive marinate agli aromi

Quadrucchi caserecci con ceci e sedano
Gnocchi all'anatra e salsiccia

Lombatina ai funghi
Coniglio in porchetta

Patate al forno

Cantucci allo zenzero
Crostata alla pesca

Vini:
Sangiovese locale in bottiglia d.o.c. 9,00 euro

**BABBUCCE
DI TAVULLIA**

Babbucce è un tranquillo borgo disteso lungo la strada principale, circondato da un ondulato sereno paesaggio di colline ben coltivate. Non ha storia propria. Ma la Storia è passata, invece, un poco più in alto sui colli immediatamente a sud di Gradara: Monteluro e Montepeloso. Sull'uno e sull'altro vertice c'erano, nel Medioevo (sec. XII) due castelli, scomparsi entrambi abbastanza presto. Sotto le loro mura si scontrarono - come sempre - i Malatesta ed i Montefeltro per la conquista di Pesaro. E, un secolo e mezzo più tardi, Monteluro vide quella sconfitta delle truppe papaline ed aragonesi del condottiero Niccolò Piccinino, che doveva cambiare il corso della storia d'Italia, condizionata nel Quattrocento, dal fragile equilibrio dei vari potentati della penisola.



Antipasti tipici: salumi con formaggi della casa e insalatina al tartufo e piadina

*Nidi di rondine
Gnocchi verdi al tartufo*

Arista al forno con funghi e tartufo

*Patate al forno
Insalata mista*

Mascarpone

*Vini:
Sangiovese dei Colli Pesaresi
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese locale
in caraffa 7,00 euro*

È posto sul ciglio di una ripida collina a 6 km dalla diramazione che si incontra lungo la provinciale che risale la sponda sinistra della media valle del Foglia, immerso in un paesaggio di marcate ondulazioni. Lo sfruttamento del bosco e la lavorazione del legname mediante la trasformazione dei tronchi in tavole si ritiene sia all'origine del nome dell'antico paese. L'imponente castello merlato che domina con la sua alta torre sull'abitato è il frutto di una ricostruzione pressoché totale realizzata nel 1865 dalla famiglia Petrangolini. All'interno mobili antichi e armi varie dei secoli passati. Solo le fondamenta e parte delle mura appartennero ad una rocca realizzata nel 1465 da Francesco di Giorgio Martini su commissione di Federico da Montefeltro, costituendo la stessa un baluardo avanzato del Montefeltro al confine con il territorio pesarese degli Sforza, già dei Malatesta. In località Monte S.Giovanni (m.620) esistono



ancora i ruderi del castello detto "La Trappola", una pineta e alcune grotte ancora inesplorate.

11

OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

DA RENATA

Tavoleto
via Veneto, 13
tel. 333.3655576

€ 22,00
escluso bevande

11

OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

DALL'AMICOCa' Gallo di Montecalvo
in FogliaVia Comunale Feltresca, 36
tel. 0722.58123
*chiuso mercoledì***€ 19,00**

escluso bevande

Dall'Amico

Affettati misti del Montefeltro
Crauto con noci, scaglie di grana e aceto glassato
Tortino di verdure

Polenta con fagioli, salsiccia e costarelle
Tagliatelle al ragù

Pollo ruspante al forno
Arista di maiale con finocchietto selvatico

Patate arrosto
Insalata mista

Ciambellone con gocce di cioccolato e anicini

Caffè

Vini:
Colli Pesaresi
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro

CA' GALLO DI 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: un 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.



Magda

NOVAFELTRIA

Crostini con funghi e affettati

Lasagne al forno

Ravioli di zucca al formaggio di fossa

Strozzapreti salsiccia e funghi

Faraona con castagne

Coniglio in porchetta

Tacchino arrosto con olive

Gratinati misti

Patate fritte

Torta al mascarpone

Vini:

bianco e rosso

in caraffa 6,00 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 Caffé 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).



11

OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

MAGDA

Novafeltria
via Aurelio Saffi, 45
tel. 0541.920817
info@hotelmagda.com
chiuso sabato

€ 18,50
escluso bevande

 **RIVIERABANCA**
credito cooperativo

11

OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

PITROK

Fossombrone
via F. Tombari, 3
cell. 340.5087018
londeidavide@gmail.com

€ 19,00

escluso bevande

*Pitrok**Antipasto affettati e formaggi nostrani**Passatelli funghi e salsiccia*
*Lasagne**Galletto in umido*
*Oca in porchetta**Patate arrosto*
*Insalata**Pasticceria secca**Caffè**Uini:**Bianchetto del Metauro e Colli Pesaresi Rosso*
Cantina Pagliari
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro**Bianchetto del Metauro e Colli Pesaresi Rosso*
Cantina Pagliari
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".



Savioli

Insalata di cavolo cappuccio, mele, carote e melagrane
Vellutata di zucca al tartufo nero
Tagliere di salumi misti del Montefeltro

Polenta al ragù di cinghiale
Gnocchi di patate ai funghi misti di bosco

Cinghiale in umido con prugne
Grigliata mista ai ferri (salsicce, spiedini e costine)

Patate arrosto
Erbe di campo

Mascarpone al caffè

Vini:
Sangiovese Orcio e Bianchetto Cantina Terracuda
in bottiglia d.o.c. 10,00 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.



17

OTTOBRE

SABATO H 12.30

SAVIOLI

Sassofeltrio
via A. Battelli, 13
tel. 340.9177478
samuelesavioli78@gmail.com

€ 19,00
escluso bevande

 RIVIERABANCA
credito cooperativo 

17**OTTOBRE**

SABATO H 12.30

VECCHIO MONTEFELTRO

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

€ 22,00escluso bevande

Vecchio Montefeltro

*Prosciutto crudo Carpegna d.o.p.**Crostini misti**Fagioli con crema di funghi porcini*

*Passatelli asciutti con funghi porcini e tartufo nero**Gnocchi al cinghiale*

*Medaglioni cremosi di filetto di maiale**al tartufo nero*

Patate al forno

Dolce della casa

*Vini:**Sangiovese Sirio Cantina Fiorini**in bottiglia d.o.c. 10,00 euro**Sangiovese in caraffa d.o.c. 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 Carpegna 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.



Il Prezzemolo

Tortino di polenta con robiola
Carpaccio di manzo con mele, noci e fossa
Tagliere di salumi e formaggi con piadina

Tortelloni di zucca e fossa
Tagliatelle al ragù marchigiano

Arrosto di vitello con porcini
Tagliata sale e rosmarino

Patate al forno

Panna cotta agli agrumi

Vini:
Sangiovese Orcio Cantina Terracuda
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese dei 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'insospugnabile 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.



18

OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

IL PREZZEMOLO

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

€ 19,00
escluso bevande

18**OTTOBRE**

DOMENICA H 12.30

LA CANTINAZA

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

€ 19,00escluso bevande

La Cantinaza

Roast-beef pomodorino giallo, fagiolini e scorza d'arancio

Frittatina con verdure e fossa

Torta rustica, prosciutto crudo dolce e crostino

Stringoli cicoria, guanciale e olive taggiasche

Polenta alla contadina

Arista di manzo al forno con funghi di bosco

Stinco di maiale alla birra

Insalata mista

Patate prezzemolate

Crostata

Vini:

Il Giglio e La Gazza Cantina Di Sante

in bottiglia d.o.c. 11,00 euro

Guerrieri in caraffa 7,00 euro

COLLI 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. È un naturale osservatorio su una campagna ordinata come dei giardini, con ogni podere dotato della sua casa colonica: specchio di una civiltà rurale formatasi nei secoli.



Montenerone "Il Poeta"

Spiedino di polenta e salsiccia
Frittatina al tartufo
Crostini caldi al tartufo e al porcino

Passatelli al porcino
Gnocchi all'anatra

Filetto al tartufo
Coniglio in porchetta
Agnello al forno

Verdure gratinate
Patate al forno

Dolci secchi fatti in casa con vin santo

Vini:
Sangiovese e Bianchello Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese e Bianchello
in caraffa 8,00 euro

APECCHIO – SERRAVALLE DI CARDA

È comune di confine nella provincia di Pesaro e Urbino, al crocevia di tre regioni, ricco di acque oligominerali: questo dicono i testi di geografia. Ma non dicono che offre un ambiente unico, ricco di boschi rigogliosi, di fiumi (Biscubio e Menatoio) con acque limpide e pure. Alla sommità del borgo sopravvivono molte vestigia medievali e c'è l'incontro con il Palazzo Ubaldini, che è oggi sede del "Museo dei fossili e dei minerali del Monte Nerone". Questo rilievo, frequentato anche in inverno per la sua pista da sci, offre agli amanti della natura la possibilità di apprezzare, attraverso boschi, prati, ruscelli, cascate e grotte, altre caratteristiche ambientali d'eccezione per flora e fauna e la curiosità di un "Mappamondo della Pace", di dimensioni colossali, entrato nel Guinness dei primati.



18

OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

**MONTENERONE
"IL POETA"**

Apecchio –
Serravalle di Carda
via Pian di Trebbio, 81
tel. 0722.90136
333.3343262
info@hotelmontenerone.it

€ 22,00
escluso bevande

18**OTTOBRE**

DOMENICA H 13.00

PICCOLO MONDO

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

€ 22,00escluso bevande

Piccolo Mondo

Carpaccio di funghi con sedano e scaglie di fossa
Marinata di agrumi con insalatina autunnale
Tortino di polenta con fonduta e tartufo nero

Risotto ai funghi di bosco
Passatelli con fonduta di formaggi e tartufo

Filetto di maiale con pera angelica e tartufo

Bietoline all'aglio

Tortino al cioccolato con riduzione di vino rosso e pere

Vini:

Le Coste Marche bianco e Pirone Rosso Marche
igt Conventino
in bottiglia 8,00 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 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 si possono ammirare 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).



Agli Olivi

Crema di porro, topinambur e tartufo nero
Fossa e crostini di pane

Passatelli fonduta e tartufo nero
Strozzapreti sugo piccante e salsiccia

Fesa di tacchino alle erbe aromatiche
Coniglio in porchetta

Patate arrosto
Insalata

Crostata ai frutti di bosco

Vini:
Bianchetto del Metauro e
Sangiovese Cantina Lucarelli
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianco e rosso 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 Mombaroccio.



25

OTTOBRE

DOMENICA H 12.45

AGLI OLIVI

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

€ 22,00
escluso bevande

 **RIVIERABANCA**
credito cooperativo 

25

OTTOBRE

DOMENICA 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

Porchetta marchigiana

Crostini misti

Olive all'ascolana

Verdure dorate

Polenta grigliata al tartufo

Pappardelle funghi, salsiccia e tartufo nero

Strozzapreti Picchio Pacchio

Pasticciata alla Pesarese

Tagliata al sale di Cervia e rosmarino

Insalata di stagione

Tiramisù

Vini:

Sangiovese dei Colli Pesaresi e Bianchetto del

Metauro Cantina Guerrieri

in caraffa 6,00 euro

VALLEFOGLIA

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.



Nenè

*Vellutata di ceci neri con crostini e olio d.o.p di
Cartoceto*

*Crudo del Montefeltro con Crescia d'Urbino
Olive nere saporite in padella*

Ricotta del Montefeltro al pepe nero

Cavolo viola marinato

Trancio di pizza Rossini - Raffaello

(Pizza Terre Rossini e Raffaello) con tartufo nero

*Maccheroncini di Campofilone con ragù di carne
marchigiana e tartufo nero*

Strozzapreti pastificio Durante alle erbe aromatiche

Spezzatino di carne marchigiana

Verdure in bandiera

Insalata riccia con Olio d.o.p. di Cartoceto

*Crostata con marmellata di mela cotogna e uva
fragola*

Vini:

*Cantina Guerrieri, Di Sante e Bruscia
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*

URBINO

È 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.



25

OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

NENÈ

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

€ 22,00
escluso bevande

 **RIVIERABANCA**
credito cooperativo

25**OTTOBRE**

DOMENICA H 12.30

RISTORANTINO BAROCCO

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

€ 22,00escluso bevande

Ristorantino Barocco

Frittata al tartufo

*Olive verdi, prosciutto del Montefeltro, salame
Fabriano e pecorino Val Metauro*

*Tagliatelle con misto bosco, salsiccia, pendolini e
tartufo**Brasato con salsa tartufata**Erbe cotte ripassate**Dolci misti della casa**Vini:*

*Bianchetto del Metauro Cantina Villa Ligi e
Montalfojo Pergola rosso Cantina Pandolfi Orsini
in bottiglia d.o.c. 15,00 euro*

*Sangiovese Cantina Pandolfi Orsini e Bianchetto
del Metauro Cantina Villa Ligi
in caraffa d.o.c. 8,00 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 erigerli 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".





Itinerario della Bellezza

L'**ITINERARIO DELLA BELLEZZA** 2020 giunge a quota 12.

Sono 12 i Comuni della Provincia di Pesaro e Urbino che hanno aderito al progetto di promozione, comunicazione e valorizzazione turistica ideato da Confcommercio Pesaro e Urbino / Marche Nord.

L'**ITINERARIO** è il viaggio attraverso la bellezza di un territorio tra i più belli d'Italia che unisce località balneari di qualità (Gabicce Mare, Pesaro e Fano) a Paesi e Città ricchi di storia, arte e cultura, in un ambiente incontaminato e di grande fascino.

Le colline marchigiane, dolci e digradanti verso il mare (come Colli al Metauro, Mondavio e Terre Roveresche); nel città fortificate e murate; i borghi storici; i panorami mozzafiato; la Città Patrimonio dell'Umanità di Urbino (che proprio nel 2020 celebra il 500° Anniversario dalla morte del suo figlio più illustre, Raffaello); le scoperte archeologiche più importanti del secolo scorso (a Pergola e Sant'Angelo in Vado); l'immenso patrimonio di opere d'arte custodito in chiese e musei; luoghi e città romantiche e

dell'amore (come Cagli, Fossombrone e Gradara); una ricca offerta enogastronomica (ulteriormente valorizzata dalle Fiere e Mostre del Tartufo di Fossombrone, Pergola e Sant'Angelo in Vado); manifestazioni culturali e rievocazioni storiche (come la Caccia al Cinghiale di Mondavio, la Festa del Duca di Urbino, il Palio dell'Oca dei Cagli o le rievocazioni romane di Fano e Sant'Angelo in Vado) di grande impatto emotivo e di risonanza internazionale (come il ROF - Rossini Opera Festival di Pesaro). Questo e molto altro è l'Itinerario della Bellezza nella Provincia di Pesaro e Urbino perché la bellezza è storia, arte, cultura, ambiente e territorio, qualità delle produzioni agroalimentari e l'eccellenza dell'artigianato e della manifattura.

Amerigo Varotti

Direttore Generale

Confcommercio Pesaro e Urbino/Marche Nord



Pergola LA CITTÀ DEI BRONZI DORATI



MUSEO DEI BRONZI DORATI

Largo S. Giacomo, 1
Tel. 0721/734090 - 7373278
www.bronzidorati.com

CONFCOMMERCIO PESARO E URBINO

Tel. 0721/698205
segreteria@ascompesaro.it

RIVIERA INCOMING T.O.
Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net

GESTIONE

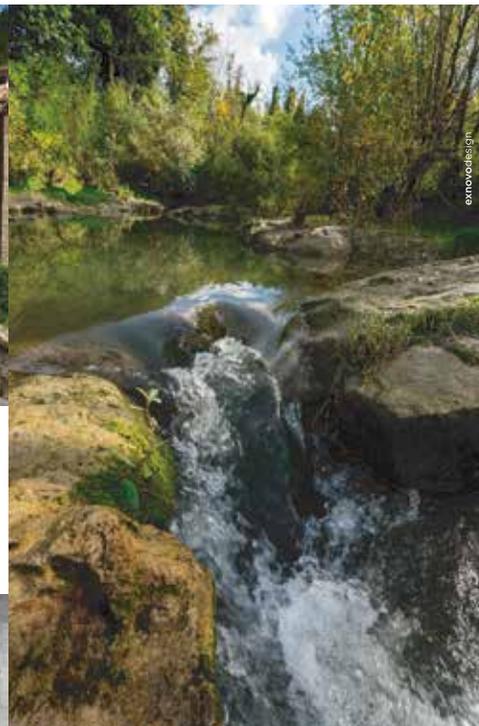




Urbino **PATRIMONIO DELL'UMANITÀ**
CITTÀ IDEALE DEL RINASCIMENTO



info
RIVIERA INCOMING T.O.
Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net
www.lemarchediurbino.it



extrodesign

Sant'Angelo in Vado

LA CITTÀ DELLA DOMUS DEL MITO

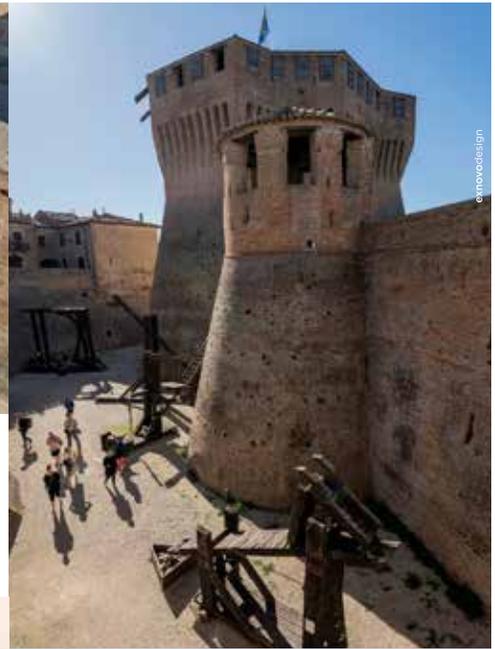


UFFICIO TURISTICO

Piazza Umberto I
Tel. 0722/88455 – 342/3557996
santangeloinvado.iat@libero.it

RIVIERA INCOMING T.O.

Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net



omovodisign

Mondavio

TRA I BORGHI PIÙ BELLI D'ITALIA



info
IAT MONDAVIO
t. 0721.977758 - 3349211964
ufficioturismo@comune.mondavio.pu.it
RIVIERA INCOMING T.O.
t. 0721.698223 - pesaro@rivieraincoming.net



emvirodesign

Fossombrone

natura, arte, gastronomia e..... shopping



info
RIVIERA INCOMING T.O.
t. 0721.698223 - pesaro@rivieraincoming.net

IAT FOSSOMBRONE
t. 0721.723263 - 340.8245162
Piazza Dante, 23 / Fossombrone



Gradara LA CAPITALE DEL MEDIOEVO



emvovodisign

info
GRADARA INNOVA
Tel. 0541/964673 - cell. 331/1520659
info@gradarainnova.com
www.gradara.org

RIVIERA INCOMING T.O.
Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net



emovodesign

Colli al Metauro

LA BELLEZZA DELLE COLLINE



info
prolocoserrungarina@gmail.com
info@prolocomontemaggiorepu.it
prolocosaltara@libero.it

RIVIERA INCOMING T.O.
Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net



Pesaro LA CITTA' DELLA MUSICA



info
PESARO MUSEI
Tel. 0721/387541

RIVIERA INCOMING T.O.
Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net



Fano LA ROMANA CITTÀ DELLA FORTUNA



info
UFF. TURISMO COMUNE
Tel. 0721/887314
info@turismofano.com

ALBERGHI CONSORZIATI
Tel. 0721/827376
info@fanonline.it

RIVIERA INCOMING T.O.
Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net



Gabicce Mare

IL MARE CHE NON TI ASPETTI



GRUPPO ALBERGATORI MULTISERVIZI
Tel. 0541/953600

RIVIERA INCOMING T.O.
Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net



emvoto.design

Cagli LA CITTÀ DEL TORRIONE MARTINIANO



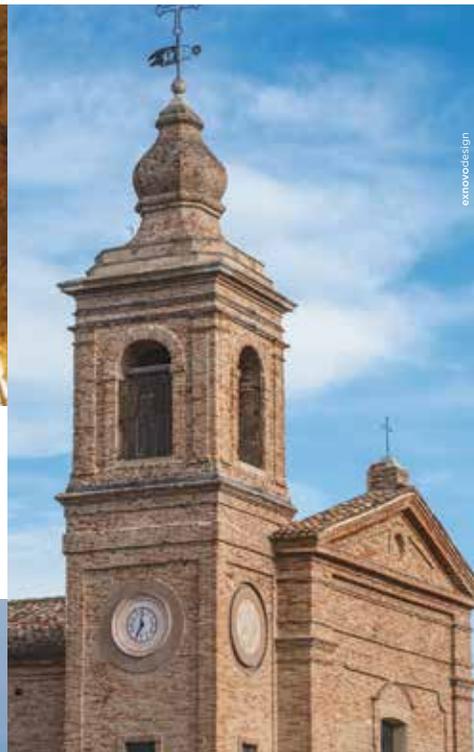
info
COMUNE CAGLI
ASSESSORATO AL TURISMO E
BENI CULTURALI
Tel. 0721/780773 - 780731

RIVIERA INCOMING T.O.
Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net



Terre Roveresche

I BORGHI DI BARCHI, ORCIANO, PIAGGE E SAN GIORGIO



emovodesign

info
COMUNE DI TERRE ROVERESCHE
Tel. 0721/97424 Fax 0721/970289
comune.terreroveresche@provincia.ps.it

RIVIERA INCOMING T.O.
Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net

25

OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

VILLA SAN MARCO

Montecopiolo - Villagrande
via Pratole, 2/b
tel. 0722.78598

€ 19,00

escluso bevande

Villa San Marco

Roast-beef con riduzione di balsamico

Prosciutto crudo e ananas

Diplomatico con spinaci

Insalata di carciofi

Sformatino di Parmigiano con fonduta

Polenta con cinghiale in salmi

Tagliatelle ai porcini

Filetto marinato alla griglia

Faraona con castagne

Patate agli aromi

Bunet al cioccolato

Vini:

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

VILLAGRANDE DI MONTECOPIOLO

Punto di passaggio tra le valli del Marecchia e del Conca, Villagrande di Montecopiolo è una moderna stazione climatica, cui fanno corona due villaggi turistici. Circondata da montagne boscosose è punto di riferimento per gli sciatori della regione, che salgono sopra i 1000 metri a Montebaggine, sulla schiena del Monte Carpegna, alla sciovia dell'Eremo, ove - nei pressi - è il Santuario della Madonna del Faggio, meta di continui pellegrinaggi. Montecopiolo sembra sorvegliare ancora la rocca che fa tutt'uno con i ruderi del Castello, che fu gran dimora di Antonio Carpigna, primo Conte del Montefeltro.



NOVEMBRE

DOMENICA 1 NOVEMBRE

LA LOCANDA RICCI
Novilara - Pesaro
MODA'
Gradara
PIAN DEL BOSCO
Novafeltria
POSTA VECCHIA
Colli al Metauro
SILVANA
Carpegna

DOMENICA 8 NOVEMBRE

AMABILE
Frontone
DA LORENZO
Gallo Di Petriano
HOTEL SANTA CHIARA
Sant'Angelo in Vado
LA LOCANDA DEI VENTI
Novafeltria
LA TAGLIATA
Colli al Metauro
LA VIGNA
Montecalvo in Foglia
RISTORANTE
SAN GIOVANNI
Urbino

DOMENICA 15 NOVEMBRE

CAVALIERE
San Giorgio di Montecalvo
in Foglia
IL PARCO
Novafeltria
IL TORCHIO
Montefelcino
OSTERIA TRATTORIA
DEL BORGO
Pergola
VALLE DEL METAURO
COUNTRY HOUSE
Colli al Metauro

SABATO 21 NOVEMBRE

MONTENERONE
"DA CARLETTO"
Piobbico

DOMENICA 22 NOVEMBRE

DA LUISA
Colli Al Metauro
LA LUNA NEL POZZO
San Lorenzo In Campo
LE FONTANE
Cagli
MONTECUCCO
Terre Roveresche

DOMENICA 29 NOVEMBRE

AL MANDORLO
Colli al Metauro

1**NOVEMBRE**

DOMENICA H 12.30

LA LOCANDA RICCI

Pesaro - Loc. Novilara
via G. Forlani, 10
tel. 0721.206086
lalocandaricci@libero.it
chiuso lunedì

€ 22,00

escluso bevande

La Locanda Ricci

Sformatino di zucchine con tartufo nero
Robiola caramellizzata con radicchio e frutta

Passatello fonduta e tartufo e nero

Coniglio in porchetta
Agnello alla brace

Patate Insalata

Dolcetti della locanda

Caffè

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

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 nell'anno 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.



Salumi e formaggi del territorio

Pappardelle al ragù di cinghiale

Grigliata mista di carne (spiedini, costolette di maiale e salsiccia)

Coniglio in porchetta

Patate al rosmarino

Tortino al cioccolato con chantilly

Vini alla carta

“Grata Aura”, si scriveva già nel ‘400, per “essere luogo dilettevole e da pigliar piacere”: 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.



1

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

MODÀ

Gradara
via Mercato, 2
tel. 0541.964125
hostariadelcastello@gmail.com
*chiuso lunedì, martedì,
mercoledì e giovedì*

€ 19,00
escluso bevande

1**NOVEMBRE**

DOMENICA H 12.30

PIAN DEL BOSCO

Novafeltria
via Donegani, 151
tel. 0541.927600
pdb@piandelbosco.com
chiuso lunedì

€ 19,00escluso bevande

Pian del Bosco

Vellutata di peperoni e carote con crostini al prezzemolo

Crespelle ai porcini al forno

Melanzane alla parmigiana
Cinghiale alle olive taggiasche e polenta

Pera cotta al vino rosso con gelato alla nocciola

Caffè

Vini:

Il Conventino di Monteciccardo rosso e bianco
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Sangiovese in caraffa 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 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).



Posta Vecchia

Insalata di pere, pecorino e tartufo
Carpaccio di roast-beef con noci e grana a scaglie
Torta rustica

Polentina bramata con ragù di funghi di bosco e salsiccia
Pappardelle al ragù di cinghiale

Rotolo di coniglio farcito al tartufo nero
Stinco di vitello al forno

Patate al cartoccio
Verdure cotte

Torta di mele con crema inglese e gelato

Vini:
Bianchetto del Metauro e Sangiovese Lucarelli
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro
Bianco e rosso in caraffa 5,00 euro

COLLI AL METAURO

A circa 13 chilometri da Fano, nella vallata del fiume Metauro, lungo la consolare Flaminia, Calcinelli è snodo stradale per salire ai più alti castelli di Saltara da un lato e di Montemaggiore che fa da contraltare dall'altro. Dovete scegliere per una visita? Fate a testa o croce. Entrambi offrono piacevoli sorprese. Un paesaggio dolce e malinconico vi immette nei nuclei dei castelli da cui si dominano panorami di vigneti e di ulivi. Siamo in piena zona di produzione del Bianchetto del Metauro, quel vino dal sapore secco asciutto e dal gusto gradevole, e dell'olio di Cartoceto, che - seppure ottenuto in piccole quantità - è di qualità sopraffina.



DOMENICA H 13.00

POSTA VECCHIA

Colli al Metauro
Calcinelli di Saltara
via Flaminia, 18/20
tel. 0721.897800
postavecchiaristorante@
gmail.com
chiuso lunedì

€ 22,00
escluso bevande

1**NOVEMBRE**

DOMENICA H 12.30

SILVANA

Carpegna
via G. O. Falconieri, 7
tel. 0722.77621
samu.colocci@gmail.com
chiuso lunedì

€ 22,00escluso bevande

Silvana

Lonzino marinato al tartufo
Insalata al tartufo
Frittata ai funghi
Crema di patate al tartufo

Gnocchi al tartufo
Pappardelle al cinghiale

Brasato ai funghi
Carni alla griglia

Verza rossa
Insalata
Patate forno

Tiramisù

Caffè

Vini:
Bianchetto e Sangiovese Santi Giacomo e Filippo
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese in caraffa 8,00 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 Carpegna 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.



Amabile

Crescia
Crostino
Prosciutto, lonza, salame e olive

Tagliatelle ai porcini
Lasagne rosse

Coniglio in porchetta
Faraona con olive
Agnello alla brace

Patate arrosto al rosmarino
Insalata mista

Crostata e biscotto fatti in casa

Caffè

Vini:
Bianchetto e Sangiovese Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianco e Rosso Marche
in caraffa 7,00 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 matestiano: 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.



8

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

AMABILE

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

€ 19,00
escluso bevande

 **RIVIERABANCA**
credito cooperativo

8

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

DA LORENZO

Gallo di Petriano
via Ponte Armellina, 68
tel. 0722.52093
chiuso mercoledì sera

€ 22,00

escluso bevande

Da Lorenzo

Cestino di polenta, pancetta e tartufo
Insalatina di funghi, rucola e noci
Crudo Santangiolese e crescìa

Millefoglie con besciamella, pecorino e tartufo nero
Pappardelle al magro d'anatra

Piccione ripieno al forno
Pasticciata all'urbinate

Verdure di campo saltate

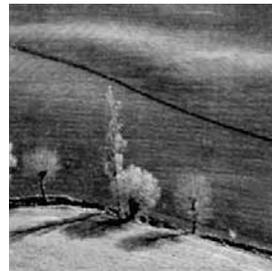
Crostata con marmellata bio

Vini:

Cantina Pagliari "Pacalos" Sangiovese e
Bianchetto "Paglierino"
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianco e rosso in caraffa 6,00 euro
Bianco frizzante in caraffa 7,00 euro

GALLO DI PETRIANO

Sulla strada statale che scende da Urbino, nella valle del torrente Apsa, la località Gallo segna un'area di espansione industriale dopo una fascia di territorio scarsamente abitata. Il suo toponimo, insieme a quello di Cappone e Osteria Nuova, che seguono lungo la "urbinate", ci riporta a tempi e luoghi di ritrovi di una popolazione scarsa. Una inconsueta deviazione può essere d'interesse per inoltrarsi verso Petriano, che dà il nome al Comune, poi alla Chiesa di Santa Maria in Calafria, correndo oltre Valzangona, con le sue poche case nei cui pressi ci sono sorgenti di acque minerali e ancora Scotaneto, per scendere infine sul versante del Rio Puto, nella vallata del Metauro. Oppure salire, prima di Isola del Piano, verso il Monastero di Montebello, ora sede di una cooperativa nota per i suoi prodotti biologici.



Hotel Santa Chiara

*Prosciutto crudo, lonza, verdure grigliate
Crostino ai quattro formaggi e tartufo
Focaccia con lardo di Colonnata*

*Lasagna al profumo di bosco con granella al tartufo
Vadese
Stringoli alla finanziaria*

Arista di maiale al forno

*Patate arrosto
Verdura di stagione ripassata in padella*

Crostata della Luciana di albicocche

*Vini:
Bianchetto Sant'Ilario Az. Fiorini e Sirio Rosso
Az. Fiorini in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianco e rosso 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.



8

NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

HOTEL SANTA CHIARA

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

€ 22,00
escluso bevande

8

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

LA LOCANDA DEI VENTI

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

€ 22,00

escluso bevande

La Locanda dei Venti

Crostino con Casciotta d'Urbino e crema al tartufo
Carpaccio al tartufo
Prosciutto crudo al pepe

Lasagnette ai funghi
Ravioli alle erbe con tartufo

Stinco di maiale ai porcini
Maxi spiedino di carne mista

Patate al forno
Gratin di verdure

Budino al cioccolato al rhum

Caffè

Vini:
Sangiovese dei Colli Pesaresi
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianchetto del Metauro
in caraffa 7,00 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).



La Tagliata

*Tagliere di affettati
Crostiti*

*Tagliatelle ai funghi
Gnocchi al ragù d'anatra*

*Pollo alla cacciatora
Costine e salsiccia*

*Patate arrosto
Insalata*

Crostata e cantucci

*Vini:
Cantina Lucarelli
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
vino in caraffa Cantina Fiorini 6,00 euro*

COLLI AL METAURO

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.



8

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

LA TAGLIATA

Colli al Metauro
Serrungarina
via Mombaroccese sn
tel. 0721.893009
trattoria.latagliata@libero.it
chiuso lunedì

€ 19,00
escluso bevande

8

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

LA VIGNA

Montecalvo in Foglia
 via della Vigna, 14
 tel. 0722.594038
 389.5819451
 giustiannetta@virgilio.it
 chiuso lunedì

€ 22,00

escluso bevande

*La Vigna**Salumi del Montefeltro**Polenta alla griglia**Frittatina tartufata**Crostino**Pancotto di porcini**Gnocchi gratinati ai formaggi e funghi tartufati**Maltagliati di ceci**Pasticciata all'urbinate**Stinco al forno**Funghi prezzemolati**Patate sabbiate**Bostrengo e crostata**Vini:**Bianchetto del Metauro e**Sangiovese Cantina Guerrieri**in bottiglia d.o.c. 10,00 euro**vino in caraffa 8,00 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: un 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.



Ristorante San Giovanni

Antipasto della casa con crescina sfogliata di Urbino

*Lasagne al forno
Risotto al tartufo nero*

*Stufato di cervo con polenta
Scaloppine al tartufo nero*

*Verdura cotta
Patate al forno*

Ciambellone e vin santo

*Vini:
Bianchetto del Metauro e Sangiovese
Cantina Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Bianchetto del Metauro e Sangiovese
Cantina Guerrieri
in caraffa 8,00 euro*

URBINO

È 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.



8

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

**RISTORANTE
SAN GIOVANNI**

Urbino
via Barocchi, 13
tel. 0722.2286
chiuso giovedì

€ 22,00
escluso bevande

15

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

CAVALIERE

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

€ 22,00

escluso bevande

Cavaliere

Prosciutto crudo del Montefeltro

Grissini caserecci

Crostino al tartufo

Torta rustica invernale

Passatelli tartufati su fonduta di Casciotta d'Urbino

Gnocchi all'anatra

Pasticciata alla pesarese

Coniglio in porchetta

Spinacini saltati in padella

Millefoglie ai frutti di bosco

Caffè

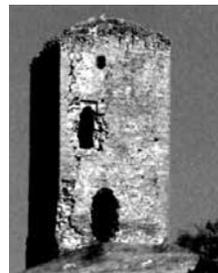
Vini:

Cantina Muraro in caraffa 8,00 euro

All'interno del locale lista dei vini marchigiani

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 Parco

Fagottino alle verdure

Cascioncino con zucca e patate alla piastra

Crostino al tartufo

Polenta con salsiccia al curry

Tagliatelle al mattarello con salsiccia e strigoli

Tortelloni verdi di ricotta con noci e scaglie di formaggio di fossa

Agnello al forno all'aceto balsamico

Coniglio in porchetta

Patate al forno al rosmarino

Erbette di campo saltate in padella

Crema di mascarpone con biscotto al cioccolato

Caffè

Vini:

Sangiovese dei Colli Pesaresi

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

Sangiovese 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)



15

NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

IL PARCO

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

€ 22,00
escluso bevande

15**NOVEMBRE**

DOMENICA H 12.30

IL TORCHIO

Montefelcino
via Umbria, 3
tel. 0721.729100
339.8066070
sabrina.martinelli@tin.it

€ 19,00escluso bevande

Il Torchio

*Piadina con salumi nostrani**Crostini con pancetta**Insalatina di ceci**Olive all'ascolana*

*Cannelloni tradizionali**Gnocchi al ragù d'anatra*

*Coniglio e faraona al forno**Spiedini di carne mista*

*Insalata**Patate al forno*

Pasticceria secca

Caffè

*Vini:**Sangiovese e Bianchetto Az. Pagliari
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro**Sangiovese e Bianchetto Az. Fiorini
in caraffa 7,00 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.



Osteria Trattoria del Borgo

Polenta calda al tartufo nero

*Mezzelune ai funghi porcini
Pappardelle al ragù bianco di cinghiale*

Stinco di maiale con castagne caramellate

Patate prezzemolate

Dessert Cuore caldo

Caffè

Vini:

*Albaspino e Vernaculum Fattoria Villa Ligi
in bottiglia d.o.c. 14,00 euro*

*Bianchetto del Metauro Fattoria Villa Ligi
in caraffa 8,00 euro*

PERGOLA

Pergola, nell'Alta Valle del Cesano, deve la sua attuale notorietà internazionale alla presenza del "Museo dei Bronzi dorati da 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.



15

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

**OSTERIA TRATTORIA
DEL BORGO**

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

€ 19,00
escluso bevande

15**NOVEMBRE**

DOMENICA 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

*Tagliere di affettati
Piadina e formaggi*

*Cappellacci spinaci e guanciale croccante
Polenta salsiccia e funghi misti*

*Girello di vitello alle erbe
Faraona al forno*

Patate al forno

Torta di mele con crema pasticceria

Caffè

*Vini:
Sangiovese e Bianchetto del Metauro
Azienda Guerrieri
in caraffa 7,00 euro*

COLLI 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. È un naturale osservatorio su una campagna ordinata come dei giardini, con ogni podere dotato della sua casa colonica: specchio di una civiltà rurale formatasi nei secoli.



Montenerone

“Da Carletto”

Trippa di vitello

Coratella d'agnello

Frittata con tartufo nero

Passatelli al tartufo nero

Polenta con funghi porcini

Filetto di maiale al tartufo nero

Agnello alla brace

Gratin al forno

Tiramisù

Caffè

Vini:

Bartis e Campioli Cantina Fiorini

rossi in bottiglia d.o.c. 18,00 euro

Sangiovese e Bianchetto del Metauro

in caraffa 8,00 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.



21

NOVEMBRE

SABATO H 12.00

MONTENERONE
“DA CARLETTO”

Piobbico

via Roma, 28

tel. 0722.986282

339.8372345

andrea.bruganelli@libero.it

chiuso mercoledì

€ 22,00

escluso bevande

22**NOVEMBRE**

DOMENICA H 13.00

DA LUISA

Colli al Metauro
Serrungarina
via Roma, 8
tel. 0721.896120
info@casadimi.it
chiuso lunedì

€ 22,00escluso bevande

**CONFCOMMERCIO**
IMPRESE PER L'ITALIA

Da Luisa

Polentina gratinata
Bavarese di finocchi e pera
Crostino al tartufo
Crescia, piadina, salame e olive
Mousse ai formaggi con miele e noci

Passatelli porcini, tartufo nero e fonduta
Gnocchi all'anatra

Coniglio e anatra in porchetta

Patate arrosto
Insalata

Panna cotta pere e cioccolato

Vini:
Bianchetto del Metauro e Sangiovese
Cantina Fiorini
in caraffa 9,00 euro
Vini in bottiglia alla carta

COLLI AL METAURO

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.



La Luna nel Pozzo

Crostini misti
Olive all'ascolana
Verdure pastellate

Tagliatelle ai finferli
Lasagne al forno

Pollo alla cacciatora
Involtini di filetto di maiale

Insalata mista
Verdura cotta

Crostate e visciolata

Caffè

Vini:
Sant'Ilario e Sirio Cantina Fiorini
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Vino bianco e rosso in caraffa 6,00 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 rovesco.

22

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

LA LUNA NEL POZZO

San Lorenzo in Campo
via San Vito, 74/A
tel. 0721.775241
ristorantelalunanelpozzo@
virgilio.it
chiuso lunedì

€ 19,00
escluso bevande

22**NOVEMBRE**

DOMENICA H 13.00

LE FONTANE

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

€ 22,00
escluso bevande

Le Fontane

Carpaccio di marchigiana con verdure di stagione e tartufo

Rustico con funghi e Casciotta d'Urbino

Frittata con tartufo

Insalata di tacchinella con uvetta e noci

Maltagliati con asparagi, guanciale e pomodorini

Passatelli con vellutata al tartufo

Tagliata di pollo con tartufo e castagne

Agnello al profumo di timo cotto nel forno a legna

Cavolfiore di Fano ripassato in padella

Crostata con marmellata alle more e salsa vaniglia

Vini:

Catafoglia bianco biologico e L'Uccellata rosso

biologico Cantina Torre d'Acquaviva

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.



Montecucco

Salumi misti con crescia sfogliata e piadina

*Lasagne al forno
Pappardelle al cinghiale*

*Grigliata mista (braciolo, salsicce, costine, fegatelli)
Spiedini misti di carne*

*Patate fritte
Erbe saltate*

Zuppa inglese

*Vini:
Bianchetto del Metauro Sant'Ilario
Cantina Fiorini
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Rosso di Montecucco e Bianchetto
in caraffa 7,00 euro*

TERRE ROVERESCHE

Seguendo uno dei tanti percorsi alternativi collinari che si partono dalla riviera di Fano, alto tra le vallate del Metauro e del Cesano, superata Piagge, s'incontra il "Castello" di San Giorgio, che fa il paio con il vicino castello del Poggio. L'antica cerchia murata, a scarpata, rappresenta vestigia di un passato che non ha, in realtà, echi di grande storia, così come il borgo di Poggio. Alcune opere d'arte di un certo rilievo sono conservate nelle cinque Chiese del territorio comunale. Crocifissi del XIV e XV secolo, belle tele, un coro settecentesco, e alcune statue tra cui quella ritenuta miracolosa di S. Pasquale Baylon. In compenso gode i frutti di una buona produzione agricola, vini e frutta compresi, e fama di una gioiosa allegria.



22

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

MONTECUCCO

Terre Roveresche
San Giorgio di Pesaro
via Montecucco, 27
tel. 0721.970150 - 970545
chiuso mercoledì

€ 19,00
escluso bevande

29**NOVEMBRE**

DOMENICA H 13.00

AL MANDORLO

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

€ 22,00escluso bevande

Al Mandorlo

Focaccia con ciccioli e prosciutto crudo nostrano
Bruschetta con baccalà

Tagliatelle al baccalà
Risotto con zucca gialla e Casciotta d'Urbino d.o.p.

Baccalà al forno con alloro

Patate al forno

Crostata della casa

*Vini:**I Superiori e Conte Fabio Cantina Pagliari*
*in bottiglia d.o.c. 12,00 euro**Bianchetto del Metauro e Sangiovese*
in caraffa 4,00 euro

COLLI AL METAURO

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 pittoresche. 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.



DICEMBRE

SABATO 5 DICEMBRE

IL CASTAGNO
Terre Roveresche

DOMENICA 6 DICEMBRE

DA MATTEO
Colli al Metauro
OSTERIA DEL PARCO
Acqualagna

5

DICEMBRE

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

Il Castagno

Bruschetta all'olio nuovo
Pecorino di fossa "Beltrami"
Prosciutto di Rupoli
Salame nostrano e crostino alla crema di tartufo nero

Tacconi di fave con guanciale e pomodoro
Gnocchi all'anatra

Coniglio in potacchio
Faraona in umido con olive

Patate al forno
Cicoria ripassata in padella

Cantucci e crostate di marmellate fatte in casa
con vin santo

Uini:
Pergola rosso Vettina Cantina Terracuda
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Colli Pesaresi Sangiovese e Bianchetto del Metauro
Fiorini
in caraffa 7,00 euro

TERRE ROVERESCHE

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.



Ristorante Da Matteo

Seppie con piselli

Polenta di mare

Bombolini al finocchietto

Passatelli ai frutti di mare

Orata al cartoccio con verdure

Crostata con marmellata di limone

Caffè

Vini:

Bianchetto del Metauro Lucarelli

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

Bianchetto del Metauro Lucarelli

in caraffa 10,00 euro

COLLI 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. È un naturale osservatorio su una campagna ordinata come dei giardini, con ogni podere dotato della sua casa colonica: specchio di una civiltà rurale formatasi nei secoli.



6

DICEMBRE

DOMENICA H 12.30

RISTORANTE DA MATTEO

Colli al Metauro
Montemaggiore al Metauro
Piazza Bramante, 8
tel. 0721.894851
333.6603166
info@borgomontemaggiore.it
chiuso lunedì

€ 22,00
escluso bevande

6**DICEMBRE**

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

Carpaccio al tartufo
Polenta concia alla verza e formaggio
Sformato di patate in salsa parmigiana

Gnocchi al ragù di oca
Tagliatelle al tartufo

Agnello alla camomilla
Scaloppine ai porcini

Patate
Insalata

Dolce della casa

Caffè

Vini:
Vini marchigiani in bottiglia d.o.c. 15,00 euro
Vino della casa in caraffa 8,00 euro

ACQUALAGNA

Una delle capitali 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. "Aquaeflaniae" (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.

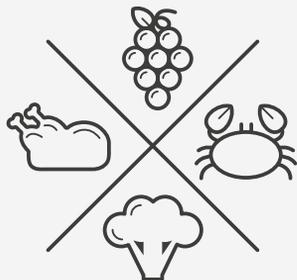


A IL SAPERE DEI SAPORI

ACCADEMIA DEI MESTIERI
E DELLE PROFESSIONI
ENOGASTRONOMICHE
E TURISTICHE

**CORSI FORMATIVI DI
PIZZAIOLO / AIUTO CUOCO /
PASTICCERIA / CUCINA
TRADIZIONALE E VEGANA /
BARTENDER**

**PER QUALIFICA E/O
SPECIALIZZAZIONE PER OPERATORI
DEL SETTORE
PER APPASSIONATI AMATORIALI**



FORMACONF

Consorzio per la Formazione e il Lavoro

SEDE FORMATIVA
PROVINCIA DI PESARO E URBINO
INFO: T. 0721 372179
INFO@SAPEREDEISAPORI.IT
WWW.SAPEREDEISAPORI.IT

LAVORO

Libera la tua energia.

Hello
Hera

- ▼ Bonus di benvenuto
- ▼ Soluzioni Innovative
- ▼ Energia sostenibile

Grazie alla convenzione con Ascom Confcommercio Pesaro Urbino hai un **canale di contatto dedicato** e un **bonus speciale aggiuntivo** per le forniture di luce e gas.

Offerta economica a mercato libero per i servizi di energia elettrica di Hera Comm s.r.l. e di gas naturale di Hera Comm Marche s.r.l.

Per conoscere l'offerta più adatta a te e i vantaggi della convenzione contatta la tua Associazione allo **0721-698205**.

GRUPPO
HERA



**Ente Bilaterale Provinciale
Commercio e Turismo Pesaro e Urbino**
Servizi e Assistenze per lavoratori e Imprese

ENTE BILATERALE PROVINCIALE COMMERCIO E TURISMO

L'Ente Bilaterale Provinciale Commercio e Turismo Pesaro e Urbino è una associazione senza fini di lucro, tra le organizzazioni imprenditoriali e i sindacati dei lavoratori **FILCAMS CGIL - FISASCAT CISL - UILTUCS UIL** operanti nel commercio e nel turismo della Provincia. All'Ente fanno riferimento le Imprese e i Lavoratori del settore commercio, distribuzione e servizi, le Imprese e i Lavoratori delle strutture ricettive, i ristoranti, bar, mense, stabilimenti balneari, pasticcerie, gelaterie, campeggi, villaggi, agenzie di

viaggio, residence, appartamenti di vacanza. L'Ente Bilaterale rappresenta un importante punto di riferimento nella relazione tra imprese e lavoratori, nell'attuazione delle strategie espressamente demandate dai contratti nazionali e territoriali (osservatorio mercato del lavoro, formazione, sicurezza sul lavoro, apprendistato, commissioni di conciliazione, assistenze e sussidi a lavoratori e imprese) per la realizzazione di politiche attive a sostegno dei settori e per aumentare la tutela dei lavoratori e delle imprese.

**Ente Bilaterale Provinciale
Commercio e Turismo
Pesaro e Urbino**

Strada delle Marche 58/60
61122 Pesaro
Tel. e Fax: 0721/34010

www.ebctpesaro.it
info@ebctpesaro.it

ebcommercio@pec.it
ebturismo@pec.it

LOCALITÀ DEI WEEK-END

ACQUALAGNA

Birra al Pozzo
La Tana del Lupo
Osteria del Parco

APECCHIO - SERRAVALLE DI CARDÀ

Montenerone "Il Poeta"

BABBUCCE DI TAVULLIA

Al Pavone Bianco

BORGÒ PACE

Locanda dal Tedesco
Oasi San Benedetto

CAGLI

2000
Le Fontane

COLLI AL METAURO

Al Mandorlo
Da Luisa
La Cantinaza
La Tagliata
Posta Vecchia
Ristorante da Matteo

Valle del Metauro -
Country House

CARPEGNA

Silvana
Vecchio Montefeltrò

CARTOCETO

Agli Olivi

FOSSOMBRONE

Da Marco
Pitrok

FRONTONE

Amabile

GALLO DI PETRIANO

Da Lorenzo
GRADARA

Modà

MOMBAROCCIO

La Coppa
Piccolo Mondo

MONDAVIO

La Palomba
Ristorantino Barocco

MONTECOPIOLO

Villa San Marco

MONTECALVO IN FOGLIA

Cavaliere
Dall'Amico
La Vigna

MONTEFELCINO

Il Torchio

NOVAFELTRIA

Il Parco
La Locanda dei Venti
Magda

PANICOLA

Pian del Bosco
PERGOLA
Osteria Trattoria
del Borgo

PESARO - NOVILARA

La Locanda Ricci

PESARO - TRE PONTI

Chiglio Country House

PIETRACUTA DI SAN LEO

Il Prezzemolo
PIOBBIKO

Montenerone
"Da Carletto"

SAN LORENZO IN CAMPO

La Luna nel Pozzo

SANT'ANDREA IN VILLIS-FANO

Antica Trattoria

SANT'ANGELO

IN VADO

Hotel Santa Chiara

SASSOCORVARO AUDITORE

Antica Osteria
da Oreste

SASSOFELTRIO

Savioli

TAVOLETO

Da Renata

TERRE ROVERESCHE

Il Castagno
Montecucco

URBINO

Country House Ca'
Vernaccia - Locanda La
Tartufara

Nené

Ristorante San Giovanni

VALLEFOGLIA

La Nuova Fazenda



EXNOVO

grafica e comunicazione

exnovo. Il nuovo che nasce dall'esperienza

Exnovo, offre prodotti e azioni che spaziano dal visual design e pubblicità classica alle relazioni pubbliche ed eventi speciali, per enti pubblici e aziende.

Progettazione grafica e multimediale
Comunicazione aziendale e di prodotto
Advertising
Organizzazione e comunicazione eventi

Allestimenti
Relazioni pubbliche
Editoria

via Canale, 9
61121 Pesaro (Pu) Italy
tel 0721 24504 - 338 9739890

exnovo@exnovodesign.it
www.exnovodesign.it