

# MAGGIO

---

## VENERDÌ 1 MAGGIO

---

AL PAVONE BIANCO  
Babbucce di Tavullia  
LA NUOVA FAZENDA  
Cappone di Vallefoglia  
LE FONTANE  
Cagli  
POSTA VECCHIA  
Saltara  
SAN MARCO  
Montecopiolo  
SILVANA  
Carpegna

---

## SABATO 2 MAGGIO

---

LA LOCANDA DEI VENTI  
Novafeltria

---

## DOMENICA 3 MAGGIO

---

AGLI OLIVI  
Cartoceto  
IL PREZZEMOLO  
Pietracuta di San Leo  
OSTERIA LA GATTA  
Lunano  
TERRAZZA SUL BURANO  
Cagli

---

## SABATO 9 MAGGIO

---

LOCANDA  
LA TARTUFARA  
Urbino

---

## DOMENICA 10 MAGGIO

---

AL PARCO  
Pesaro Loc. Selvagrossa  
ANTICA OSTERIA  
DA ORESTE  
Casinina di Auditore  
LA FONTE  
Colombarone di Pesaro  
JOLLI LA MATTA  
Novafeltria  
TONY E LUCIO  
Frontone

---

## SABATO 16 MAGGIO

---

LA COPPA  
Mombaroccio

---

## DOMENICA 17 MAGGIO

---

ANTICA TRATTORIA  
Sant'Andrea in Villis Fano  
CAVALIERE  
San Giorgio  
di Montecalvo in Foglia

VILLA CLAUDIA RESORT  
Tavullia  
GIPSY  
Acqualagna  
MAGDA  
Novafeltria  
OSTERIA DA MATTEO  
Montemaggiore  
al Metauro

---

## DOMENICA 24 MAGGIO

---

2000  
Sassocorvaro  
DA LORENZO  
Gallo di Petriano  
DA MARCO  
Fossombrone  
DALL'AMICO  
Montecalvo in Foglia  
LA GRADARINA  
Gradara  
MONTENERONE  
IL POETA  
Apecchio  
Serravalle di Carda

---

## DOMENICA 31 MAGGIO

---

BELLAVISTA  
Acqualagna  
LA COLLINA DEI SAPORI  
Fermignano  
LA GREPPIA  
Montemaggiore  
al Metauro  
LA LUNA NEL POZZO  
San Lorenzo  
in Campo  
IL PARCO  
Novafeltria



## *Al Pavone Bianco*

## BABBUCCE DI TAVULLIA



*Crostino di pane ai cereali*  
*Lonzino stagionato alle erbe profumate*  
*Focaccia di crusca guanciale e radicchio*  
*Salame lardellato*  
*Olive marinate*

*Pizzicotti arlecchinati fine ragù*  
*Risottino primo fiore (con asparagi)*

*Spallotto di maiale steccato al Verdicchio*  
*Salsicciotti e costole grigliati*

*Patate al forno*

*Crostata agrumata alla pesca*

*Vini: Sangiovese e vino bianco locale*  
*in bottiglia d.o.c. 8,00 euro*  
*Frizzantino in caraffa 7,00 euro*

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'era, nel Medioevo (sec. XII) un castello, 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.



→  
**VENERDÌ H 13.00**

→  
**AL PAVONE BIANCO**

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

→  
**€ 18,00**  
escluso bevande

---

## La Nuova Fazenda

---

*Insalata di mare*

*Gamberi, rucola e scaglie di grana*

*Carpaccio di tonno*

*Polenta alle vongole*

---

*Tagliolini branzino e zucchini*

*Strozzapreti del pescatore*

---

*Coda di rospo con patate e olive*

*Seppia con i piselli*

---

*Insalata di stagione*

---

*Sorbetto al limone*

---

*Uini: Sangiovese Orcio e Bocalino Colli Pesaresi*

*Az. Agr. Terracuda in bottiglia d.o.c. 9,00 euro*

*Bianchetto del Metauro, Marche Rosso igt Az.*

*Agr. Guerrieri in caraffa 6,00 euro*

---

## CAPPONE DI 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.



---

1

MAGGIO

---

←  
**VENERDÌ H 13.00**

---

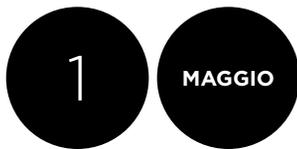
←  
**LA NUOVA FAZENDA**

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

---

←  
**€20,00**  
escluso bevande

---



## Le Fontane

CAGLI



*Carpaccio di "nino" con Casciotta d'Urbino e tartufo nero*

*Salame nostrano con bruschetta alle erbe di campo*

*Frittata con salsiccia e asparagi*

*Padellata di maiale al profumo di alloro*

*Gnocchi di patate di "Pianello" con ragu' d'oca*

*Passatelli verdi con fonduta di formaggio e tartufo nero*

*Braciola di maiale alla griglia con vellutata di tartufo e tartufo nero*

*Fagiolini con patate ripassati in padella*

*Tortino di pinoli, miele e cioccolato*

*Vini: Ca' Le Suore bianco e Vigna Alta rosso in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

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



**VENERDÌ H 13.00**



### LE FONTANE

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



**€ 21,00**  
escluso bevande

---

## Posta Vecchia

---

*Lonza, prosciutto tagliato al coltello con bruschetta e piadina*

---

*Risotto con funghi spignoli o verdure miste  
Lasagne cotte in forno a legna*

---

*Filetto di maiale con verdure di stagione e tartufo  
Coscio di maiale in porchetta cotto a legna*

---

*Insalata  
Patate al forno*

---

*Ciambella in salsa vaniglia e gelato*

---

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

---

## CALCINELLI DI SALTARA

---

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.



**VENERDÌ H 12.30**

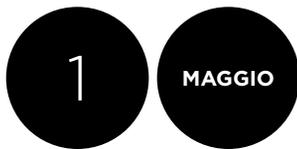


**POSTA VECCHIA**  
Calcinelli di Saltara  
via Flaminia, 18/20  
tel. 0721.897800  
*chiuso lunedì*



**€20,00**  
escluso bevande

---



## San Marco

## MONTECOPIOLO

VENERDÌ H 12.30

### SAN MARCO

Montecopiolo  
via Pratole, 2/b  
tel. 0722.78598  
info@sanmarcovillagrande.it  
chiuso lunedì

€ 18,00

escluso bevande

*Terrina di faraona con gazpacho*  
*Prosciutto crudo di Carpegna*  
*Strudel di verdure*  
*Melanzane in agrodolce*  
*Diplomatico salato agli spinaci*  
*Croissant con ripieni*  
*Olive all'ascolana*

*Gnocchi al piccione*  
*Tagliatelle ai prugnoli*

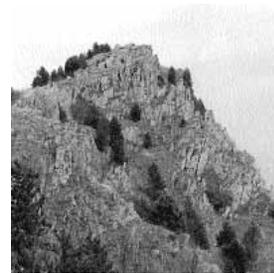
*Tagliata di manzo alle olive taggiasche*  
*Arista ai funghi*

*Patate al rosmarino*  
*Pomodori gratinati*

*Bavarese alle fragole con crema chantilly*

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

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 Monteboaggine, 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.



---

# Silvana

---

*Prosciutto di Carpegna, salumi del Montefeltro,  
crostino ai funghi*

*Frittata agli asparagi e tartufo nero, crema di patata  
rossa di Sompiano e tartufo nero*

*Tortelloni al crudo di Carpegna*

*Tagliatelle ai funghi prugnoli*

*Carni miste alla brace e al forno*

*Misticanza*

*Patate al forno*

*Dessert al cucchiaino*

*Vini: Bianchetto del Metauro Boccacchino e  
Sangiovese Colli Pesaresi Orcio Terracuda  
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*

*Vino della casa in caraffa 7,00 euro*

---

## CARPEGNA

---

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



**VENERDÌ H 12.30**



**SILVANA**

Carpegna  
via G. O. Falconieri, 7  
tel. 0722.77621  
*chiuso lunedì*



**€21,00**

escluso bevande

---



## La Locanda dei Venti

NOVAFELTRIA

SABATO H 12.30

### LA LOCANDA DEI VENTI

Novafeltria  
via Torricella, 211/D  
tel. 0541.926257  
lalocandadeiventigi@gmail.com  
chiuso lunedì sera

€ 18,00

escluso bevande

*Frittatina con asparagi selvatici e goletta*  
*Salame nostrano con pecorino fresco e fava*  
*Torta salata con rosole e pancetta*

*Ravioli di erbe con prugnoli*  
*Gnocchi di patate con strigoli e goletta*

*Agnello al forno con aceto balsamico*  
*Galletto alla griglia*  
*Piccione ripieno*

*Patate al forno*  
*Erbette saltate*

*Semifreddo al fior di latte con frutta*

*Caffè*

*Vini: Sangiovese dei Colli Pesaresi, Bianchetto del*  
*Metauro Guerrieri in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*Vino bianco o 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 Caffè Grand'Italia, che mantiene intatti i suoi arredi d'un tempo. Tra le sue frazioni, la più importante è Peticara, agglomerato stretto tra la Casa parrocchiale e lo scoglio del Monte Aquilone, nota per la sua miniera di zolfo e la cui storia è racchiusa nel Museo Storico Minerario (raccolta di rocce, fossili, reperti e attrezzi e ricostruzioni della vita della miniera).



## *Agli Olivi*

*Lombetto all'aceto balsamico con sedano,  
rucola e grana*

*Maltagliati fava e pancetta  
Tagliatelle al ragù*

*Salsicce, spiedini e costarelle alla griglia*

*Insalata  
Patate arrosto*

*Trancio di tiramisù*

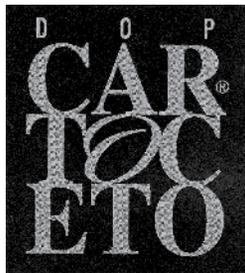
*Vini: Bianchello Az. Agr. "La Collina" Bianchini  
in bottiglia d.o.c. 9,00 euro*

*Sangiovese Az. Agr. "La Collina" Bianchini  
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

*Bianchello e Sangiovese 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.



3

MAGGIO

**DOMENICA H 12.45**

**AGLI OLIVI**

Cartoceto  
via Bottaccio, 4  
tel. 0721.898144  
*chiuso martedì*

**€18,00**  
escluso bevande



DOMENICA H 12.30



### IL PREZZEMOLO

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



€ 18,00

escluso bevande



## Il Prezzemolo

*Carpaccio di manzo con scaglie di grana e balsamico*  
*Tortino di ricotta e fiori di zucca su fonduta di fossa*  
*Lombetto con mele in agrodolce*

*Gnocchi al ragù bianco con verdure e zenzero*  
*Tortelloni con porcini e crema al mascarpone*

*Galletto con patate, speck e ciliegini*  
*Tagliata di manzo con pecorino, noci e miele salato*

*Verdure alla griglia e insalata*

*Semifreddo al Baileys e nocciole*

*Vini: Sangiovese Orcio Terracruda 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.



---

## Osteria La Gatta

---

*Carpaccio di bovino bianco marchigiano igr con cuore di sedano e pecorino nelle vinacce*

*Tortino di patate rosse di Sompiano con fonduta di Casciotta d'Urbino e tartufo nero*

---

*Tagliolini con asparagi selvatici e goletta di Mercatello sul Metauro*

---

*Filetto di nino steccato con verdure dell'orto*  
*Coniglio in porchetta con olive nostrane e finocchietto selvatico*

---

*Carpaccio d'ananas con gelato alla vaniglia, crumble e frutti di bosco*

---

*Vini: Bianchetto del Metauro S. Ilario e Sangiovese Colli Pesaresi Sirio Cantina Fiorini in bottiglia d.o.c. 8,00 euro*

---

## LUNANO

---

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



---

3

MAGGIO

←  
**DOMENICA H 12.30**

←  
**OSTERIA LA GATTA**

Lunano  
Loc. Brugneto, 13  
tel. 0722.70117  
*chiuso da lunedì a giovedì*

←  
**€18,00**  
escluso bevande

---

3

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

**TERRAZZA SUL BURANO**

Cagli  
via Flaminia Sud, 14  
tel. 0721.781768  
info@terrazzasulburano.it  
chiuso martedì

€ 21,00

escluso bevande

*Terrazza sul Burano*

CAGLI

*Entrée di benvenuto con vellutata di verdure  
di stagione*

*Baccalà mantecato*

*Baccalà sfogliato con asparagi selvatici*

*Tortilla di vitalbe e patate nostrane*

*Maltagliati con baccalà e finocchietto selvatico*

*Cocotte di verdure e asparagi selvatici*

*Baccalà al cartoccio con profumi del nostro giardino*

*Baccalà in porchetta con pancetta e finocchietto  
selvatico*

*Patate confit*

*Insalatina mista dell'orto*

*Degustazione di dolci della casa e digestivo di  
produzione propria*

*Vini: Bianco e Rosso Marche Cà Le Suore*

*Cantina Mochi in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

*Bianchetto del Metauro, Sangiovese Guerrieri  
in caraffa 6,00 euro*

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



---

# Locanda La Tartufara Country House Ca' Vernaccia

---

*Crostino di polenta con fonduta al tartufo*  
*Sfogliatina con grana, rucola e tartufo*  
*Verdure grigliate*

---

*Risotto al tartufo*  
*Passatelli ai porcini*

---

*Frittatina al tartufo*  
*Scaloppine ai porcini*

---

*Patate al forno*

---

*Crostata e cantucci*

---

*Caffè*

---

*Vini: Sangiovese Guerrieri*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*Sangiovese della casa in caraffa 5,00 euro*

---

## URBINO

---

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



**SABATO H 12.30**

---



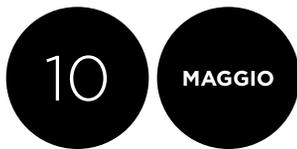
**LOCANDA LA TARTUFARA  
COUNTRY HOUSE  
CA' VERNACCIA**

Urbino  
via Panoramica, 10  
loc. Pallino  
tel. 0722.329824  
[info@locandaurbino.com](mailto:info@locandaurbino.com)



**€21,00**  
escluso bevande

---



## Al Parco

## PESARO LOC. SELVAGROSSA



*Antipasto del Parco*  
*Tonno marinato, alici piccanti e insalatina di mare*

*Risotto cozze, fagioli e gamberi*  
*Strozzapreti ceci, vongole e pendolini*

*Filetto di branzino in crosta di zucchine*

*Insalata mista*  
*Verdure grigliate*

*Sorbetto al limone*

*Caffè*

*Vini in bottiglia d.o.c. 8,00 euro*

Il fiume Foglia nasce dal Monte Sasso Aguzzo (980 mt s.l.m.) vicino Sestino (AR) e il suo percorso principale si sviluppa per quasi 90 km fino alla città di Pesaro, formando un porto canale. Lo sbocco attuale è dovuto ai lavori di bonifica del 1613-1615. Risalendo il corso d'acqua si incontra un importante invaso artificiale: la diga di Mercatale. Le acque del fiume Foglia sono calme per quasi tutto l'anno con deflusso lento, ricche di sospensioni, fanghi e materia organica. Gli argini che lo delimitano e su cui si cammina sono artificiali e realizzati in tempi molto lontani per impedire al fiume di esondare e impaludarsi. Buona parte della vegetazione originale è sparita, tranne alcune speci comuni che crescono velocemente per la costante disponibilità di acqua. Tra queste i salici e il pioppo nero, la canna domestica (di antica origine asiatica, importata in epoca romana) e la "cannuccia di fiume". Disseminate qual

e là trovano dimora numerose piante da frutto, residuo degli orti che fino agli anni 90 occupavano il "letto di piena".



**DOMENICA H 12.30**



### AL PARCO

Pesaro loc. Selvagrossa  
via del Vallo, 56  
tel. 0721.1792521  
320.2117951



**€ 18,00**  
escluso bevande

---

## *Antica Osteria da Oreste*

---

*Crostini misti  
Insalatine primavera*

---

*Tagliolini al profumo di limone  
Gnocchi all'anatra*

---

*Coniglio in porchetta  
Faraona alle olive nere  
Arrostito di vitello alle verdure primavera*

---

*Zucchine fritte  
Insalata mista*

---

*Mascarpone della casa*

---

*Caffè*

---

*Vini: Sangiovese Orcio Terracuda, Bianchetto del  
Metauro Di Sante in bottiglia d.o.c. 10,00 euro  
Sangiovese Colli Pesaresi e Bianchetto del  
Metauro Di Sante in caraffa 6,00 euro*

---

## CASININA DI AUDITORE

---

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



---



---



---

←  
**DOMENICA H 12.30**

---

←  
**ANTICA OSTERIA  
DA ORESTE**  
Auditore  
via Risorgimento, 4  
fraz. Casinina  
tel. 0722.629900  
info@osteria-daoreste.it  
chiuso martedì sera

---

←  
**€ 18,00**  
escluso bevande

---

10 MAGGIO

## La Fonte

## COLOMBARONE DI PESARO

*Cozze alla tarantina*  
*Carpaccio di pesce spada alla catalana*  
*Polenta alla pescatora*

*Maccheroncini alle canocchie*  
*Cannelloni ripieni di pesce*

*Mazzancolle al sale*  
*Coda di rospo al forno con patate, olive, pendolini  
e capperi*

*Insalata mista*

*Limoncello della casa*

*Vini: Bianchetto del Metauro La Morciola in  
bottiglia d.o.c. 9,00 euro*  
*Bianco doc dei Colli Pesaresi in caraffa 7,00 euro*

Ultima frazione a Nord del Comune di Pesaro tra Gabicce Mare e la città di Paolo e Francesca, Gradara. Al limitare del Parco naturale del Monte San Bartolo a Colombarone importanti scavi archeologici iniziati nel 1983 hanno fatto emergere una villa tardo romana particolarmente ricca a giudicare dai mosaici. La sua fondazione risale al IV secolo d.C. mentre la sua distruzione è ipotizzata intorno alla metà del VI secolo. Colombarone è luogo di partenza per una visita al castello di Gradara, al Borgo medievale di Fiorenzuola di Focara ed alla Baia della Vallugola.

DOMENICA H 12.30

### LA FONTE

Colombarone di Pesaro  
Strada della Romagna, 361  
tel. 0721.208082  
sempre aperto

€ 21,00

escluso bevande



---

# Jolly La Matta

---

## NOVAFELTRIA

---

---

*Frittatina con rosole*

*Tortino di patate con fonduta e tartufo*

---

*Tagliatelle strigoli e goletta*

*Passatelli zucchine e tartufo*

---

*Arrosto di vitello con funghi misti*

*Spiedoni di carne alla griglia*

---

*Patate al rosmarino*

*Misticanza*

---

*Dessert porcospino*

---

*Caffè*

---

*Vini: Bianchetto del Metauro Fiorini, Sangiovese dei Colli Pesaresi Fiorini in bottiglia d.o.c. 8,00 euro*

---

---

Un tempo, tra il fiume Marecchia e la strada che porta in Toscana c'era solo la Chiesetta romanica di Santa Marina col suo campanile a vela e la ancora più antica Chiesa di San Pietro in Culto. Già centro agricolo e commerciale che gli valse il nome di Mercatino Marecchia in virtù delle fiere e mercati che vi si tenevano, ancor oggi Novafeltria è il centro di convergenza di tutte le attività economiche della vallata. Nella Piazza spicca il Caffè Grand'Italia, che mantiene intatti i suoi arredi d'un tempo. Tra le sue frazioni, la più importante è 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).



---

10

MAGGIO

←

**DOMENICA H 12.30**

←

**JOLLY LA MATTA**

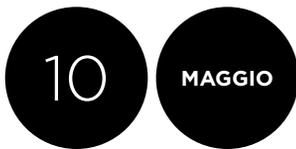
Novafeltria  
via XXIV Maggio, 86/88  
tel. 0541.926345  
marta.cangini@alice.it  
*chiuso mercoledì*

←

**€ 21,00**

escluso bevande

---



## Tony e Lucio

## FRONTONE

DOMENICA H 12.30

### TONY E LUCIO

Frontone  
via Fonte Avellana, 97  
tel. 0721.786327  
chiuso martedì

€ 21,00

escluso bevande

*Crescia con cicoli*  
*Prosciutto*  
*Crostino funghi e salsiccia*  
*Crostino tartufo nero*

*Gnocchi al tartufo*  
*Pappardelle all'anatra*

*Vitello al forno*

*Contorni misti*

*Dessert della casa*

*Caffè*

*Vini: Guerrieri bianco, Sangiovese riserva*  
*in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*  
*Rosso e bianco locale in caraffa 6,00 euro*

Dalla nuova Frontone, allineata su due file lungo la strada principale con intorno le villette sparse chiare ed ordinate, si può salire la ripida ed unica strada del colle sino all'antico Castello, un paese con le sue case vecchie e scure, ritornate a vivere: un borgo arroccato a 600 metri sul mare, a cospetto delle alte coste del Monte Catria e del Monte Acuto. Sembra solcare un mare di fantasia lo sperone, a forma di prua, del Castello 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.



---

# La Coppa

---

*Carpaccio di vitello IGP Bottega Celli Domenico  
in salsa di senape*

*Cuore di prosciutto az. Agr. Luzi e verdure fresche  
dalla Bottega Campagna Amica Pietrelli*

*Tuorlo d'uovo marinato*

*Ricotta di pecora Az. Agr. Montesani Giovanni  
e salsa di asparagi*

*Fantasia di formaggi marchigiani*

---

*Ravioli alle erbe aromatiche*

*Passatelli alle verdure fresche*

---

*Filetto di suino tipico nostrano Az. Agr. Luzi su  
insalatina fresca con guanciale croccante*

---

*Orus formaggio di capra con caglio di vaccina*

*Az. Agr. Fontegranne su foglia di pane con  
cioccolato fondente*

---

*Vini: Az. Agr. Di Sante, Soc. Agr. Terracuda,  
Soc. Agr. Il Conventino  
in bottiglia d.o.c. 10,00 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 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).



---

16

MAGGIO

---

←

**SABATO H 12.00**

---

←

**LA COPPA**

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

---

←

**€ 18,00**

escluso bevande

---



## Antica Trattoria

## SANT'ANDREA IN VILLIS FANO

*Affettati di salumi*  
*Formaggi con piada, focaccia e verdure pastellate*

*Tagliatelle carciofi e salsiccia*  
*Gnocchi all'anatra*

*Vitello con funghi*  
*Coniglio in porchetta e misto carne alla brace*

*Insalata mista*  
*Patate al forno*

*Ciambellone, crostata e vin santo*

*Caffé*

*Vini: Sangiovese, Biancabello Colli Pesaresi*  
*Az. Giuseppe Vitali in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*Sangiovese e Biancabello in caraffa 5,00 euro*

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.



**DOMENICA H 12.30**



### ANTICA TRATTORIA

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



**€ 18,00**  
escluso bevande

---

# Cavaliere

---

*Sardoncini marinati*

*Crostino gamberi e zucchini*

*Polpo patate e rucola*

---

*Risotto gamberi e spinaci*

*Tagliolini vongole e radicchio*

---

*Frittura mista di pesce e verdure pastellate*

---

*Insalata verde*

---

*Chantilly alle fragole*

---

*Caffè*

---

*Vino della casa in caraffa 7,00 euro*

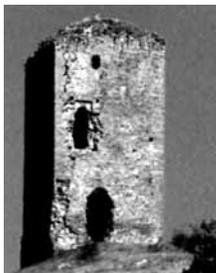
*All'interno del locale disponibile carta di vini marchigiani*

---

## 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.



---

17

MAGGIO

---

←  
**DOMENICA H 12.30**

---

←  
**CAVALIERE**

Montecalvo in Foglia  
via Provinciale Feltresca, 21 -  
San Giorgio  
tel. 0722.580312  
info@ristorantecavaliere.com  
*chiuso mercoledì*

---

←  
**€ 20,00**  
escluso bevande

---

17  
MAGGIO

DOMENICA H 13.00

**VILLA CLAUDIA RESORT**

Tavullia  
Strada per San Giovanni  
in Marignano, 107  
tel. 0721.476752  
[info@villaclaudiaresort.it](mailto:info@villaclaudiaresort.it)

€ 18,00

escluso bevande

## Villa Claudia Resort

## TAVULLIA

*Affettati*  
*Insalatina con funghi freschi e scaglie di grana*  
*Piadina*

*Tagliatelle al ragù*  
*Lasagnette al forno alla boscaiola*

*Arrosto di vitello al forno*  
*Grigliata mista di carne*

*Patate arrosto*  
*Spinaci*

*Dolcetti della nonna*

*Vini: Rosso e bianco in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*  
*Vino rosso e bianco in caraffa 7,00 euro*

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

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



*Spicchio di crescita pasquale con crudo nostrano  
Triangolo di frittata con fonduta al Nero di  
Acqualagna*

*Vol au vent con fonduta al Nero di Acqualagna  
Crostini con fonduta al Nero di Acqualagna  
Quiche e rustico*

*Insalatina centrale con scaglie di grana e aceto  
balsamico*

*Ravioli radicchio e speck  
Strozzapreti saltati al Nero di Acqualagna*

*Arista al forno con funghi di bosco*

*Patate al forno al profumo di rosmarino*

*Cantucci della casa*

*Caffè*

*Vini: Biancabello del Metauro Fiorini in bottiglia  
d.o.c. 12,00 euro, Sangiovese Colli Pesaresi Fiorini  
in bottiglia d.o.c. 13,00 euro*

La capitale del tartufo è qui, sull'antica Via Flaminia, dove Burano e Candigliano confluiscono per creare quello spettacolo naturale di orrida ed aspra bellezza che è la Gola del Furlo. "Aquaе 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.



17

MAGGIO

**DOMENICA H 13.00**

**GIPSY**

Acqualagna  
via Case Nuove, 10  
tel. 0721.700075  
339.1289543  
volgoscar80@hotmail.it  
chiuso martedì

**€ 21,00**

escluso bevande



## Magda

## NOVAFELTRIA



*Affettati con crostini*

*Pasta al forno*

*Strozzapreti con speck, pomodorini e rucola*

*Agnolotti pasticciati*

*Coniglio al cartoccio*

*Costole di agnello fritte*

*Scaloppine con asparagi*

*Pomodori e melanzane arrosto*

*Patate fritte*

*Panna cotta ai frutti di bosco*

*Vino in caraffa 6,00 euro*

DOMENICA H 13.00

### MAGDA

Novafeltria  
via Aurelio Saffi, 55  
tel. 0541.920817  
info@hotelmagda.com  
chiuso sabato

€ 18,00

escluso bevande

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).



---

## Osteria da Matteo

---

*Salmone marinato al pepe rosa*

*Insalatina di polipo*

*Sgombro al timo*

*Polenta alla marinara*

---

*Cresc' tajat con calamari e vongole*

---

*Orata al cartoccio con verdure*

---

*Semifreddo al limone*

---

*Vini: Bianchetto del Metauro Lucarelli*

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

*Bianchetto del Metauro in caraffa 10,00 euro*

---

## MONTEMAGGIORE AL METAURO

---

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



---

17

MAGGIO

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**OSTERIA DA MATTEO**

Montemaggiore al Metauro

Piazza Bramante, 8

tel. 0721.894851

info@borgomontemaggiore.it

chiuso lunedì

---

**€ 21,00**

escluso bevande

---



2000

SASSOCORVARO



*Insalatina con formaggio fritto*

*Risotto con asparagi di bosco  
Passatello pomodorini e rucola*

*Filetto di maiale alle prugne  
Coniglio in potacchio (pancetta e rosmarino)*

*Patate al forno*

*Mascarpone*

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



**DOMENICA H 12.30**



**2000**

Sassocorvaro  
via G. Puccini, 9  
tel. 0722.76274  
info2000@virgilio.it

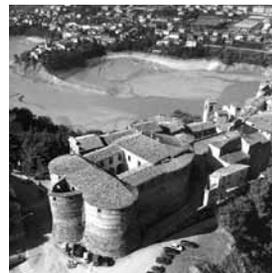


**€ 18,00**

escluso bevande



Baluardo difensivo, alto sulla vallata del Foglia, sulla strada che collega Urbino a San Leo e San Marino, conserva la struttura di borgo medievale, in cui spicca per singolarità di progetto la rocca di Francesco di Giorgio Martini fatta erigere dagli Ubaldini. All'interno della rocca un piccolo cortile quadrato su cui si affaccia una leggiadra loggetta e, salendo la rampa elicoidale, si scopre, tra arredi, camini, posti di vigilanza, un singolare teatrino settecentesco. La grande diga sul fiume ai piedi del paese, a Mercatale, ha creato un suggestivo laghetto, frequentato per l'amenità del luogo e quale campo di gare di canottaggio.



---

## Da Lorenzo

---

*Insalatina di baccalà ai sapori dell'orto e bruschette*

---

*Tagliatelle al mattarello con piselli e baccalà*

---

*Filetti di baccalà al forno con patate rosse, tropea e alloro*

*Trancio di baccalà al cartoccio con patate lesse e fagiolini*

---

*Sorbetto al limone*

---

*Caffè*

---

*Vini: I Bronzi "La Morciola"  
in bottiglia d.o.c. 7,00 euro*

*Bianchetto, Sangiovese in caraffa 6,00 euro*

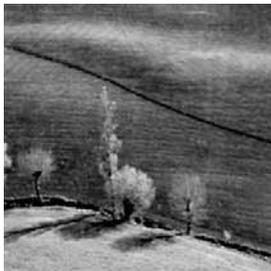
*Vino frizzante in caraffa 7,00 euro*

---

## 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 "urbinata", 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.



---

24

MAGGIO

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**DA LORENZO**

Petriano  
via Ponte Ermellina, 68  
fraz. Gallo  
tel. 0722.52093  
cell. 324.9854918  
lorenzo\_lorenzi.59@libero.it  
*chiuso mercoledì sera*

---

**€ 18,00**

escluso bevande

---



## Da Marco

## FOSSOMBRONE



*Crostini con prosciutto di Carpegna e formaggio di fossa*

*Insalata di cappone fantasia*

*Ravioli con coriandoli di verdure e straccetti di vitello bianco*

*Pappardelle al cinghiale*

*Arrosto di vitello con spinaci*

*Grigliata mista con patate al forno*

*Torta californiana*

*Caffé*

*Selezione di vini in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

*Vino della casa in caraffa 6,00 euro*

L'abitato romano, Forum Sempronii, distrutto dai Longobardi, fu ricostruito sul colle che sovrasta oggi la città. Il suggestivo borgo noto come "Citadella", in cui sono ancora i ruderi della Rocca, ne è testimonianza. Le vicende storiche intrecciano i nomi dei Malatesta, 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".



**DOMENICA H 13.00**



### DA MARCO

Fossombrone  
Piazza Mercato, 3  
tel. 0721.714917  
info@albergodamarco.it  
chiuso domenica sera



**€ 17,00**

escluso bevande

---

## Dall'Amico

---

*Focaccia sfogliata con salame nostrano, Casciotta d'Urbino e zucchini alla griglia ripiene*

---

*Lasagne speck e pistacchi  
Tagliatelle asparagi, salsiccia e pecorino*

---

*Straccetti con rucola, pinoli e scaglie di grana  
Porchetta aromatizzata al forno*

---

*Patate arrosto  
Insalata mista di stagione*

---

*Crostata ai frutti di bosco*

---

*Caffè*

---

*Vini: Colli Pesaresi in bottiglia 7,00 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. 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.



---

24

MAGGIO

←

**DOMENICA H 12.30**

←

**DALL'AMICO**

Montecalvo in Foglia  
via Provinciale, 36  
tel. 0722.58123  
romi.guerra@libero.it  
*chiuso mercoledì*

←

**€ 17,50**  
escluso bevande

---



## La Gradarina

## GRADARA

DOMENICA H 12.30

### LA GRADARINA

Gradara  
Strada della Romagna, 8  
tel. 0541.964504  
sempre aperto

€ 20,00

escluso bevande

*Alici marinate al finocchio*  
*Crostino al salmone*  
*Carpaccio di tonno agli agrumi*  
*Insalata di mare primavera*  
*Polenta ai moscardini*

*Gnocchi alla coda di rospo e pendolini*  
*Risotto alle vongole*

*Orata in crosta di patate*  
*Gamberoni al sale di Cervia*

*Insalata di stagione*

*Sorbetto*

*Caffè*

*Vini: Sangiovese, Bianchetto del Metauro*  
*in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*  
*Sangiovese in caraffa 7,00 euro*

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



---

# Montenerone

## "Il Poeta"

---

*Crostini caldi e freddi*  
*Frittata al tartufo*

---

*Tagliatelle con spignoli*  
*Gnocchi rosa tartufo e noci*

---

*Arista al forno*  
*Cotoletta d'agnello*

---

*Erba di campo*  
*Patatine fritte*

---

*Tiramisù della casa*

---

*Caffè*

---

*Vini: Bianchetto e Sangiovese Fiorini*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*Bianco e rosso del Poeta in caraffa 6,00 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.



**DOMENICA H 13.00**



**MONTENERONE**  
**"IL POETA"**

Apecchio - Serravalle  
di Carda  
via Pian di Trebbio, 81  
tel. 0722.90136 - 333.3343262  
info@hotelmontenerone.it  
*chiuso lunedì*



**€ 21,00**  
escluso bevande

---

31

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

**BELLAVISTA**

Acqualagna  
 Strada San Gregorio s.n.  
 tel. 0721.797181  
 sonia@chioscobellavista.it  
 chiuso lunedì

€ 21,00

escluso bevande

*Bellavista*

*Crostini misti*  
*Crostino al tartufo nero*  
*Insalatina di radicchio al profumo di aceto balsamico*  
*e tartufo nero*  
*Salumi marchigiani*  
*Spicchio di crescita con formaggio*

*Strozzapreti al tartufo nero*  
*Gnocchetti al ragù d'anatra*

*Scaloppina ai funghetti e roast beef*

*Giro di piselli al cotto*

*Dolce della casa*

*Vini: Falerio Cantina Fiorini in bottiglia d.o.c.*  
*8,00 euro ; Sangiovese Cantina Fiorini in bottiglia*  
*d.o.c. 9,00 euro*  
*Bianchetto del Metauro Cantina Fiorini e*  
*Sangiovese in caraffa 6,50 euro*

## ACQUALAGNA

La capitale del tartufo è qui, sull'antica Via Flaminia, dove Burano e Candigliano confluiscono per creare quello spettacolo naturale di orrida ed aspra bellezza che è la Gola del Furlo. "Aequae Ianiæ" (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.



CONFCOMMERCIO  
 IMPRESE PER L'ITALIA

*Crescia sfogliata d'Urbino*

*Affettati misti*

*Insalata sfiziosa*

*Crostini ai fegatelli*

*Frittata agli asparagi*

*Maltagliati ai fagioli*

*Lasagne verdi*

*Coniglio in porchetta*

*Arista in salsa*

*Patate gratinate*

*Verdure grigliate*

*Torta di ricotta ai frutti di bosco*

*Cestelli al cocco*

*Vini: Sangiovese dei Colli Pesaresi, Bianchetto del*

*Metauro Terracruda in bottiglia d.o.c. 13,00 euro*

*Sangiovese, Bianchetto igt Terracruda*

*in caraffa 8,00 euro*

Il fiume Metauro, la sua cascata, il ponte romano e la torre medievale: così si presenta la patria di Bramante. Passata oggi dalla antica attività molitoria a quella tessile e di produzione di paste alimentari, laterizi e mobili, è ancor più nota per le sue singolari manifestazioni folcloristiche del "Palio della rana" e del "Biciclo Ottocentesco". Dall'altra parte del Monte Pietralata ricade nel territorio del Comune di Fermignano la Galleria del Furlo, lunga 38 metri, aperta dalla tenacia delle legioni romane nel 76 a.C.



31

MAGGIO

←  
**DOMENICA H 12.30**

←  
**LA COLLINA DEI SAPORI**

Fermignano

via Loreto, 28

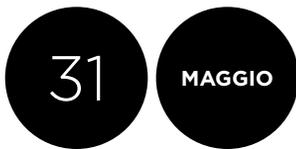
tel. 0722.332937

334.2109811

[eleonora.duchi@alice.it](mailto:eleonora.duchi@alice.it)

←  
**€ 18,00**

escluso bevande



## La Greppia

## MONTEMAGGIORE AL METAURO

DOMENICA H 12.30

### LA GREPPIA

Montemaggiore al Metauro  
via Borghetto, 9  
tel. 0721.892408  
massimo@fraticelli.biz  
chiuso martedì

€ 21,00

escluso bevande

*Crostini al tartufo nero*  
*Carpaccio arancio e ginepro*  
*Crescia con salumi*  
*Insalata rustica*  
*Zucchine all'aceto balsamico*

*Tagliatelle di farro salsiccia e fave*  
*Passatelli fonduta e tartufo*

*Coniglio in porchetta*  
*Medaglie di filetto guanciaie e rosmarino*

*Patate arrosto*  
*Insalata*

*Zabaione ghiacciato*

*Vini: Bianchello e Sangiovese Mariotti*  
*in caraffa 7,00 euro*  
*Birra agricola propria produzione "Oltremondo"*  
*in bottiglia 9,00 euro*

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



---

## La Luna nel Pozzo

---

*Crescia con pecorino e fave*

---

*Tagliatelle asparagi e salsiccia*  
*Passatelli ai porcini*

---

*Arista al forno*  
*Coniglio in porchetta*

---

*Insalata mista*  
*Patate al forno*

---

*Crostate della casa e visciolata*

---

*Caffè*

---

*Vini: Sant'Ilario e Sirio Fiorini*  
*in bottiglia d.o.c. 8,00 euro*  
*Bianchetto e Vernaccia in caraffa 5,00 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.

---

31

MAGGIO

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**LA LUNA NEL POZZO**

San Lorenzo in Campo  
via San Vito, 74/A  
tel. 0721.775241  
*chiuso lunedì*

---

**€ 18,00**  
escluso bevande

---

 **Banca Marche**

31

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

**IL PARCO**

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

**€ 18,00**

escluso bevande

*Il Parco*

*Frittatina di asparagi*  
*Cascioncino fritto*  
*Insalatina con fragole, formaggio di fossa e aceto balsamico*  
*Crostino ai porcini*

*Gnocchetti di verdure al basilico*  
*Piccoli ravioli di ricotta con pomodoro e piselli*

*Filetto di maiale al forno con salsa di porcini*  
*Spiedini di coniglio alla griglia*

*Pomodori alla griglia*  
*Verdurine di campo saltate in padella*

*Mousse di mascarpone**Caffè*

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

## NOVAFELTRIA

Un tempo, tra il fiume Marecchia e la strada che porta in Toscana c'era solo la Chiesetta romanica di Santa Marina col suo campanile a vela e la ancora più antica Chiesa di San Pietro in Culto. Già centro agricolo e commerciale che gli valse il nome di Mercatino Marecchia in virtù delle fiere e mercati che vi si tenevano, ancor oggi Novafeltria è il centro di convergenza di tutte le attività economiche della vallata. Nella Piazza spicca il Caffè Grand'Italia, che mantiene intatti i suoi arredi d'un tempo. Tra le sue frazioni, la più importante è 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).

