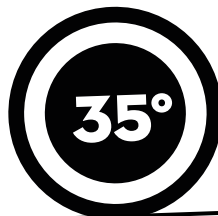


MAGGIO



MARTEDI' 1 MAGGIO

2000
Cagli
AL PAVONE BIANCO
Babbucce di Tavullia
DALL'AMICO
Montecalvo in Foglia
POSTA VECCHIA
Colli al Metauro - Saltara
RISTORANTE PIZZERIA
SAN GIOVANNI
Urbino
VILLA SAN MARCO
Villagrande di Montecopiolo

DOMENICA 6 MAGGIO

DA LORENZO
Gallo di Petriano
LOCANDA
DAL TEDESCO
Borgo Pace
MAGDA
Novafeltria
MONTECUCCO
Terre Roveresche -
San Giorgio di Pesaro

SABATO 12 MAGGIO

LOCANDA
LA TARTUFARA
Urbino

DOMENICA 13 MAGGIO

DA MATTEO
Colli al Metauro -
Montemaggiore al Metauro
LA VIGNA
Montecalvo in Foglia
PIAN DEL BOSCO
Novafeltria
TONY E LUCIO
Frontone

DOMENICA 20 MAGGIO

DA MARCHESI
Novafeltria
DA MARCO
Fossombrone
LA MERIDIANA
Urbino

DOMENICA 27 MAGGIO

ANTICA TRATTORIA
Fano -
Sant'Andrea in Villis
BELLAVISTA
Acqualagna
LA MATTA
Novafeltria
MONTENERONE
"IL POETA"
Apecchio - Serravalle
di Carda

1

MAGGIO

MARTEDÌ H 12.30

2000

Cagli
via Flaminia Nord, 168
tel. 0721.797139
chiuso lunedì

€ 22,00

escluso bevande

2000

CAGLI

Rustico della casa
Crescia sfogliata
Affettati nostrani
Verdure alla piastra
Insalatine
Crostino al tartufo

Tagliatelle caserecce al tartufo
Passatelli al profumo di bosco

Scaloppine tartufate
Frittata al tartufo nero

Patate fritte
Insalata

Dolci della casa

Caffè

Vini: Fiorini Sirio e Campioli bianco
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese e Bianchetto 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.



Al Pavone Bianco

Spianata di farro guanciaie e coriandolo

Rustico di cereali oro rosso

Legumi misti con cipollotti freschi

Capocollo rucola e grana

Ciambelle di mele dorate alla salvia

Taglierine caserecce al fine ragù e piselli

Pizzicotti agli spinaci con asparagi

Arrosto di vitello al Verdicchio

Salsicciotti pepati e costine alla griglia

Patate alla fornaia

Insalata variegata

Crostata alla pesca

Vini:

Sangiovese e Frizzantino in caraffa 8,00 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'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.



1

MAGGIO

MARTEDÌ H 12.45

AL PAVONE BIANCO

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

€ 19,00
escluso bevande

1

MAGGIO

MARTEDÌ H 12.30

DALL'AMICO

Ca' Gallo di Montecalvo in Foglia
 via Comunale Feltresca, 36
 tel. 0722.58123
 romi.guerra@libero.it
 chiuso mercoledì

€ 18,00

escluso bevande

*Dall'Amico**Antipasto della casa**Cbitarrine casalinghe con asparagi, salsiccia e pachino fresco**Njdi di rondine**Scaloppine al brandy al profumo di salvia*
*Filetto di maiale al pepe verde**Patate arrosto**Insalata mista**Ciambellone al cioccolato**Caffè**Vini:**La Ripe Colli Pesaresi*
*in bottiglia d.o.c. 11,00 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. 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.



Posta Vecchia

Lonza e salame con bruschetta
Quiche alle verdure e ricotta

Risotto con verdure di stagione
Lasagne al ragù e besciamella

Coniglio farcito con salsa al tartufo
Carré di agnello al forno

Erbe spontanee saltate in padella
Patate arrosto

Semifreddo all'amaretto

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

COLLI AL METAURO - SALTARA - LOC. CALCINELLI

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.



1

MAGGIO

MARTEDÌ H 12.30

POSTA VECCHIA

Colli al Metauro -
Saltara - Loc. Calcinelli
via Flaminia, 18/20
tel. 0721.897800
pompili.silvia@libero.it
chiuso lunedì

€ 19,00
escluso bevande

1

MAGGIO

MARTEDÌ H 12.00

**RISTORANTE PIZZERIA
SAN GIOVANNI**Urbino
via Barocci, 13
tel. 0722.2286
chiuso giovedì

€ 22,00

escluso bevande

Ristorante Pizzeria San Giovanni

Fritture miste pastellate
Casciotta d'Urbino
Fonduta con tartufo nero e crostini

Ravioli con radicchio e formaggio di fossa
Strozzapreti con verdure fresche di stagione

Coniglio in porchetta
Roast beef con crema al tartufo nero

Gratinato misto al forno
Insalata mista di stagione

Tiramisù

Caffè

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



Villa San Marco

Tortino di ricotta con borragine

Roastbeef con citronette

Vitello tonnato

Verdure in agrodolce

Fiori di zucca con patate e fagiolini

Olive di marchigiana con pistacchi

Bruschetta con pomodoro confit e fior di latte

Tagliatelle ai prugnoli

Tortelli alle melanzane e piccadilly

Tagliata di manzo al sale di Cervia e rosmarino

Arista ai funghi

Patate a spicchio

Semifreddo al torroncino

Vini:

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

VILLAGRANDE DI MONTECOPIOLO

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".



1

MAGGIO

MARTEDÌ H 12.30

VILLA SAN MARCO

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

€ 19,00
escluso bevande

6

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

€ 19,00

escluso bevande

Da Lorenzo

Crescia sfogliata
Sott'oli misti della casa
Salumi nostrani
Frittata agli stridi

Tagliatelle ripiene al sugo di asparagi e salsiccia
Lasagne alla boscaiola

Stinco al forno
Faraona alla birra

Patate al forno

Panna cotta al caramello

Caffè

Vini:
Rosso e bianco 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 "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.



Locanda Dal Tedesco

BORGO PACE

Frittata con vitalbere

Fiori di sambuco fritto

Panzanella

Insalatina di aglietto selvatico e grana

Chicche del nonno al gorgonzola e vitalbere

Tagliatelle all'oca

Pollo nostrano in fricôt

Capocollo di maiale allo spiedo

Patate di Sompiano arrosto

Aglie Orsino saltato

Crema al cucchiaino

Vini:

Tebe Bianchello del Metauro di Terra di Giove e

Callisto Sangiovese Doc Terra di Giove

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

Sangiovese e Bianchello del Metauro

in caraffa 6,00 euro

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.



6

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

LOCANDA DAL TEDESCO

Borgo Pace

via Ca' I Savi, 4

Strada Nazionale 73 bis

tel. 0722.89952

info@locandadaltedesco.com

chiuso martedì

€ 19,00

escluso bevande

6

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

MAGDA

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

€ 18,50

escluso bevande

*Magda**Prosciutto e melone**Lasagne al forno**Strozzapreti speck, pomodorini e rucola**Gnocchi con tartufo nero e zucchini**Scaloppina con asparagi e fior di patate**Pollo al forno**Coniglio in porchetta al finocchio selvatico**Tacchino arrosto con olive**Gratinati misti**Patate fritte**Torta al mascarpone**Vini:**Vino bianco e rosso in bottiglia d.o.c. 6,00 euro**Vino bianco e rosso in caraffa ½ lt. 4,00 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).



Montecucco

Salumi misti con crescìa sfogliata e piadina

Gnocchetti all'anatra

Tacconi di fave e pomodorino fresco

*Arrosto misto di coniglio, pollo, faraona, anatra,
fettine di ripieno con salsicce ai ferri*

Patate arrosto

Insalata mista

Torta ripiena

Vini:

Bianchetto S. Ilario

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

Bianchetto e Rosso di Montecucco

in caraffa 6,00 euro

TERRE ROVERESCHE - SAN GIORGIO DI PESARO

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.



6

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

MONTECUCCO

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

€ 19,00

escluso bevande

12

MAGGIO

SABATO H 12.30

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

Urbino
via Panoramica, 10
loc. Pallino
tel. 0722.329824
info@locandaurbino.com

€ 22,00

escluso bevande

*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
Filetto di maiale ai porcini*

Patate al forno

Crostata e cantucci

Caffè

*Vini:
Sangiovese Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 11,00 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.



Da Matteo

Acciughe prezzemolate

Salmone marinato

Insalata di mare

Polenta alla marinara

Strozzapreti con gamberi e zucchine

Grigliata mista di gamberone, capasanta, coda di rospo, filetto di spigola, spiedino di calamari

Insalata verde

Carpaccio di ananas con gelato al limone

Vini:

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

*Bianchello del Metauro
in caraffa 10,00 euro*

COLLI AL METAURO - MONTEMAGGIORE AL METAURO

Siamo nel cuore dell'area di produzione del Bianchello del Metauro, vino che ha ottenuto la denominazione di origine controllata. Montemaggiore sull'alto del suo colle panoramico (m. 197) ne sorveglia le colture e la vinificazione. 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.



13

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

DA MATTEO

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

€ 22,00
escluso bevande

13

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

LA VIGNA

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

€ 22,00

escluso bevande

La Vigna

Crostino al tartufo
Salumi del Montefeltro
Frittata al tartufo
Pancotto ai porcini

Maccheroncini ai formaggi tartufati
Cannelloni della tradizione

Pasticciata all'urbinate
Coniglio al forno con olive

Funghi prezzemolati
Patate al rosmarino

Gelato alla vaniglia con biscotti della nonna

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



Pian del Bosco

Frittata di verdure al forno

Vellutata di porri

Passatelli asciutti al formaggio di fossa

Filetto di maiale in crosta di olive su specchio di cipolla e vino rosso

Patate al rosmarino al forno

Budino alla vaniglia con salsa di albicocche

Caffè

Vini:

Rossi e bianchi della cantina Il Conventino di Monteciccardo

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

Rossi e bianchi in caraffa 8,00 euro

NOVAFELTRIA - LOC. MINIERA PERTICARA

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).



13

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

PIAN DEL BOSCO

Novafeltria
Loc. Miniera Peticara
via Guido Donegani, 151
tel. 0541.927600
335.5776540
pdb@piandelbosco.com

€ 19,00

escluso bevande

13

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

TONY E LUCIO

Frontone
 via Fonte Avellana, 97
 tel. 0721.786327
 cell. 335.1422589
 chiuso martedì

€ 22,00

escluso bevande

Tony e Lucio

Crostini funghi e salsiccia
Crostini tartufo nero
Crescia con cicoli e crudo
Insalatina rustica

Tagliatelle tartufo nero
Gnocchi all'anatra

Misto al forno di anatra, coniglio e faraona

Contorni misti

Dolce della casa

Caffè

Vini:

Cantina Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Vino in caraffa 6,00 euro

FRONTONE

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



Da Marchesi

NOVAFELTRIA

Carpaccio al tartufo

Crostone all'agliata

Insalata di riso venere

Tortino al formaggio di Fossa di Perticara

Vol au vent con formaggio fresco e marmellata di cipolle rosse

Tortelloni al burro fuso e tartufo

Strozzapreti con gli stridoli

Faraona con mele e sidro

Stinco di maiale al forno

Insalata di cavolo cappuccio

Patate al forno

Zuppa inglese della nonna Vittoria

Vini:

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

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



20

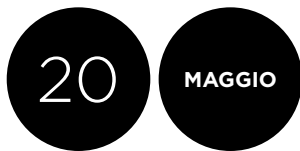
MAGGIO

DOMENICA H 12.30

DA MARCHESI

Novafeltria
via Ca' Gianessi, 7
tel. 0541.920148
ristorantedamarchesi@gmail.com
chiuso martedì

€ 21,00
escluso bevande



DOMENICA H 13.00

DA MARCO

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

€ 22,00

escluso bevande

Da Marco

*Gamberetti rucola e grana, Insalata di mare
Capasanta agli agrumi, Polenta alle vongole*

*Strozzapreti del pescatore
Lasagne ai frutti di mare*

*Filetto di branzino in crosta di zucchini
Fritto di paranza*

Insalata di stagione

Sorbetto al limone

Caffè

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

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".



Crescia sfogliata con culatello del Montefeltro
Fondata di Casciotta d'Urbino su crostone di pane
Frittata al tartufo
Olive all'ascolana

Passatelli alla crema di tartufo
Ravioli al ragù bianco di cinghiale con concassé di verdure

Medaglioni di coniglio ripieno con olive di Cartoceto
Spiedini di carne mista alla brace

Patate al profumo di rosmarino
Insalata mista

Tiramisù di fragole

Caffè

Vini: Sangiovese Colli Pesaresi e Biancabello del Metauro Cantina Fiorini in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Sangiovese in caraffa 7,00

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.



20

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

LA MERIDIANA

Urbino
via Urbinare, 43
tel. 0722.320169
info@hotelmeridianaurbino.com

€ 22,00
escluso bevande

27

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

ANTICA TRATTORIA

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

€ 19,00

escluso bevande

Antica Trattoria

Frittata verdure e formaggi
Crostino mozzarella e pomodoro
Prosciutto e piada

Gnocchi all'anatra
Tagliatelle ai piselli

Arrosto di maiale con funghi
Coniglio al vino e erbe aromatiche

Patate al forno
Insalata

*Ciambellone e crostata**Caffè*

Vini:
Bianchetto e Sangiovese d.o.c. 12,00 euro
Bianchetto della casa in caraffa 3/4 lt. 5,00 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.



Crostini misti

Crostino al tartufo nero

Insalatina di radicchio, grana e tartufo nero al profumo di aceto balsamico

Salumi misti marchigiani

Spicchio di crescita con Casciotta d'Urbino

Bis di primi: Lasagnetta alle verdure e Gnocchetti al tartufo nero

Roast beef con giro di piselli

Scaloppina al limone

Patate arrosto al profumo di rosmarino

Dolce della casa

Vini:

Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina

Fiorini in bottiglia d.o.c. 9,00 / 9,50 euro

Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina

Fiorini in caraffa 7,00 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. "Aequae Ianiae" (acque macello) da cui il nome, dice di una storia di distruzioni e battaglie, di Visigoti, di condottieri sanguinari come Narsete e Totila. Per la pace dello spirito parlano invece il Santuario del Pelingo e l'Abbazia benedettina di San Vincenzo al Furlo, celebre per la imponenza preromanica e la storia legata a San Pier Damiani. Sopravvive ai secoli il viadotto romano a protezione della Flaminia dalle piene del Candigliano. Tra i monti Pietralata e Paganuccio s'apre il pittoresco canyon del Passo del Furlo dalle pareti a picco sul fiume.



27

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

BELLAVISTA

Acqualagna

Strada San Gregorio s.n.

tel. 0721.797181

bellavista.acqualagna@gmail.com

chiuso lunedì

€ 22,00

escluso bevande

27

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

LA MATTA

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

€ 22,00

escluso bevande

La Matta

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

Lasagne al forno
Tortelli ai piselli e porcini

Arrosti misti: vitello, coniglio e faraona

Pomodori gratinati
Patate arrosto
Erbe cotte saltate

Zuppa inglese

Caffè

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

NOVAFELTRIA

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



Montenerone "Il Poeta"

*Coratella di agnello con crescìa ed erba di campo
Frittatina con spignoli*

*Tagliolini con spignoli
Raviolacci verdi ripieni con spinaci e ricotta al
pomodoretto fresco*

*Sella di vitello al forno
Cotoletta di agnello*

*Melanzane al funghetto
Patate sabbiate*

Zuppa inglese

*Uini:
Sangiovese e Bianchetto Fiorini
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese e Bianchetto 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.



27

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

MONTENERONE "IL POETA"

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

€ 21,00
escluso bevande
