

M A G G I O

LUNEDI' 1 MAGGIO

AL PAVONE BIANCO
Babbucce di Tavullia
LA NUOVA FAZENDA
Vallefoglia
■ SAN MARCO
Montecopiolo

SABATO 6 MAGGIO

■ CHIGIO COUNTRY
HOUSE
Tre Ponti - Pesaro
LOCANDA
LA TARTUFARA
COUNTRY HOUSE
CA' VERNACCIA
Urbino

DOMENICA 7 MAGGIO

■ DA LORENZO
Petriano
DA LUISA
Colli al Metauro -
Serrungarina
LOCANDA DAL TEDESCO
Borgo Pace
MAGDA
Novafeltria
NENE'
Urbino

SABATO 13 MAGGIO

VECCHIO MONTEFELTRO
Carpegna

DOMENICA 14 MAGGIO

ANTICA OSTERIA
DA ORESTE
Casinina di Auditore
DA MARCHESI
Novafeltria
LA GREPPIA
Colli al Metauro - Monte-
maggiore al Metauro
MONTENERONE
"IL POETA"
Serravalle di Carda -
Apecchio
TONY E LUCIO
Frontone

DOMENICA 21 MAGGIO

AGLI OLIVI
Cartoceto
■ DALL'AMICO
Ca' Gallo di Montecalvo
in Foglia
IL PARCO
Novafeltria
LA GRADARINA
Gradara

DOMENICA 28 MAGGIO

BELLAVISTA
Acqualagna
CAVALIERE
San Giorgio di
Montecalvo in Foglia
DA MARCO
Fossombrone
LA LUNA NEL POZZO
San Lorenzo in Campo
PIAN DEL BOSCO
Peticara Novafeltria
■ SCIOVIE MONTENE-
RONE
RIFUGIO CORSINI
Loc. Montenerone

1**MAGGIO**

LUNEDÌ H 13.00

AL PAVONE BIANCO

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

€ 19,00

escluso bevande

Al Pavone Bianco

Pane nero di cereali bruscato in pimpinella
Lonzino stagionato rughetta e soncino
Salame nostrano con lardelli
Fagioli all'uccelletto

Risottino agli asparagi
Ravioli alle piccole verdure fresche

Coniglio al forno a legna porchettato alle olive
Galletto ruspante alla salvia e limone
Salsicce alla griglia

Pane bianco al forno a legna

Patate al rosmarino
Lattughe di campo

Crostata alle confetture

Vini:
Sangiovese locale in caraffa 7,50 euro
Frizzantino in caraffa 6,00 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.



La Nuova Fazenda

Insalata di mare

Polipo e patate

Sardoncini marinati

Gamberi rucola e grana

Carpaccio di tonno

Polenta alle vongole

Strozzapreti del pescatore

Tagliolini branzino e zucchini

Baccalà con patate

Seppia con i piselli

Insalata di stagione

Sorbetto al limone

Vini:

Bianchetto e Sangiovese Guerrieri

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

Bianchetto e Sangiovese

in caraffa 6,00 euro

VALLEFOGLIA LOC. CAPPONE

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



1

MAGGIO

LUNEDÌ 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

1

MAGGIO

LUNEDÌ H 12.30

SAN MARCO

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

€ 19,00

escluso bevande

San Marco

Tortino di porcini con salsa allo zafferano

Terrina di faraona

Roast-beef all'aceto balsamico

Strudel di verdure

Crostino con pomodoro e fior di latte

Frittelle di quinoa

Vol-au-vent con salsiccia

Passatelli ai prugnoli

Garganelli al crudo di Carpegna

Filetto marinato alla griglia

Bianchetto di vitello con cipolline borettane

Patate a spicchio

Crema caramellata con salsa all'arancio

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

VILLAGRANDE DI MONTECOPIOLO

LA CULLA DELL'AQUILA E LE FATICHE DI
DONNINO

caratteristiche partendo dal parcheggio del ristorante, il percorso sale sul colle straordinariamente panoramico che accoglie dall'anno mille il maniero, primo insediamento di una famiglia di condottieri destinata a segnare il corso della storia. L'itinerario si sviluppa su strade in asfalto, sterzati e sentieri di montagna. È consigliato un abbigliamento comodo e calzature consone alle condizioni del terreno, con un ricambio da lasciare in auto.

ritrovo parcheggio del ristorante h. 9,45 - Partenza h. 10,00 - Ritorno h. 12,00 - Pranzo h. 12,30

Difficoltà medio/facile - Dislivello altimetrico mt. 260

Contributo a persona 5,00 euro (bambini gratis)

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



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Chigio Country House

Antipasto con salumi e formaggi nostrani

Tagliatelle della casa con asparagi, goletta e formaggio di fossa della selezione Beltrami

*Spiedini di agnello al carbon dolce
Coniglio in porchetta*

Insalata mista a km 0

Pasticceria secca di nostra produzione

Caffè

Vini:

Colli Pesaresi Sangiovese

Colli Pesaresi bianco d.o.c

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

PESARO - LOC. TRE PONTI

SENZA LA GRANGIA L'ABATE NON MANGIA

caratteristiche l'AperiGiro sale sul colle panoramico che accolse dal XIII secolo un importante insediamento monastico. L'itinerario si sviluppa su strade in asfalto, sterzate e interpoderali rurali. È consigliato un abbigliamento comodo e calzature consone alle condizioni del terreno, con un ricambio da lasciare in auto.

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

Difficoltà facile - Dislivello altimetrico mt. 170

Contributo a persona 5,00 euro (bambini gratis)

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

6

MAGGIO

SABATO H 12.00

CHIGIO COUNTRY HOUSE

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

€ 19,00
escluso bevande

6**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
Scaloppine 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 Lorenzo

PETRIANO

Insalatina di baccalà

Tagliatelle caserecce con piselli e baccalà

Degustazione di: baccalà all'uva, baccalà al cartoccio con fave, finocchietto e aglio, baccalà al forno su letto di patate Tropea

Patate prezzemolate

Sorbetto al limone

Caffè

Vini:

*Bianchetto e Sangiovese "La Morciola"
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro*

Vino bianco frizzante in caraffa 6,00 euro

LA LEGGENDA DEL VIANDANTE DEI SODI

caratteristiche partendo dal parcheggio del ristorante, il percorso si inerpica lungo una traccia interpodereale fino alle alture che fanno spaziare con lo sguardo sulle terre del basso Montefeltro. Incontrerà un viandante e la sua miracolosa avventura. L'itinerario si sviluppa su strade in asfalto, sterrati e tracce campestri. È consigliato un abbigliamento comodo e calzature consone ad un percorso a tratti fangoso, con un ricambio da lasciare in auto.

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

Difficoltà facile - Dislivello altimetrico mt. 180

Contributo a persona 5,00 euro (bambini gratis)

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

7

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

 Banca Marche

7**MAGGIO**

DOMENICA H 13.00

DA LUISA

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

€ 22,00escluso bevande

Da Luisa

*Frittata al tartufo nero**Olive nere**Bavarese di finocchi, pere e nocciole**Mousse di formaggi con miele di castagno e noci**Carpaccio di vitello rucola e grana*

*Passatelli all'ortolana**Gnocchi con asparagi e tartufo nero*

*Coniglio in porchetta**Cappone e faraona al rosmarino*

*Patate arrosto**Insalata*

Panna cotta pere e cioccolato

*Vino:**Fiorini in caraffa 8,00 euro*

**COLLI AL METAURO-
SERRUNGARINA**

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



Locanda Dal Tedesco

Fiori di Sambuco Fritto
Frittata con vitalbere
Carpaccio di Zucchini
Crostini assortiti

Lasagne alla Nercina
Gnocchi di patate di Sompiano all'Anatra

Capocollo di Maiale allo Spiedo
Pollo con Peperoni

Borragine saltata all'Aglio
Patate Arrosto

Torta di Fragole con Panna

Uini:
Sangiovese e Bianchetto del Metauro
in bottiglia d.o.c. 10,00 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.



7

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

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

7

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**Vino in caraffa bianco e rosso 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).



Crudo del Montefeltro al coltello; Paiolo di Polenta Otto file con prataioli e Tartufo Nero; Frittata alla Malva e Tartufo nero; Farro Biologico con pesto di rucola; Vellutata di asparagi con crostini ed olio DOP Cartoceto; Ricotta del Montefeltro al pepe nero; Pizze terre Rossini e Raffaello (Rosina in costume e Zelmira); Casciotta d'Urbino alla griglia; Coccio di legumi con olio DOP Cartoceto; Verdure in Tempura;

*Tagliatelle con asparagi, salsiccia e tartufo nero
Gnocchi di patate di Sompiano all'anatra*

*Oca in umido con patate bianche
Coscio d'agnello al forno
Misticanza con mix di semi ed olio DOP di Cartoceto*

Torta alla ricotta

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

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.



7

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

NENÈ

Urbino
via Biancalana, 39
loc. Crocicchia
tel. 0722.2996
nene@neneurbino.com
chiuso lunedì

€ 22,00
escluso bevande

13**MAGGIO**

SABATO H 12.30

VECCHIO MONTEFELTRO

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

€ 18,00escluso bevande

Vecchio Montefeltro

*Prosciutto crudo e fiori di formaggio**Panzanella**Vol au vent con crema di porcini**Strudel salato**Tagliatelle di frittata in guazzetto*

Mezze maniche con fave e guanciale

Coniglio e faraona al forno

Patate al rosmarino

Dolci secchi della casa

Caffè

*Vini:**Sangiovese "Sirio" Fiorini**in bottiglia d.o.c. 10,00 euro**Sangiovese in caraffa 6,00 euro*

CARPEGNA

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



Antica Osteria da Oreste

*Crostini e frittini
Frittata agli asparagi di bosco*

*Tagliolini al profumo di limone
Strozzapreti al sugo rosso di salsiccia*

*Arrosto di vitello con funghi chiodini
Spezzatino di vitello piselli e asparagi*

*Patate gratinate al latte
Insalata misticanza*

Mascarpone della casa

Caffè

*Vini: Bianchetto superiore Terracuda
Campodarchi e Sangiovese Orcio (senza solfiti)
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Sangiovese e Bianchetto del Metauro
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.



14

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

**ANTICA OSTERIA
DA ORESTE**

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

€ 19,00
escluso bevande

14

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

DA MARCHESI

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

€ 21,00

escluso bevande

*Da Marchesi**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 tartufo**Strozzapreti agli stridoli**Faraona con mele e sidro**Stinco di maiale al forno**Insalata di cavolo cappuccio**Patate al forno**Zuppa inglese della nonna**Vini:**Bianchetto e Sangiovese in bottiglia d.o.c. 10,00 euro**Vino 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 Greppia

Crostini al tartufo nero

Carpaccio di manzo

Zucchine grana e balsamico

Salumi

Gnocchi fonduta e tartufo nero

Passatelli salsiccia, porcini e pomodorini

Coniglio in porchetta

Filetto di maiale al pepe rosa

Patate arrosto

Insalata

Semifreddo allo zabaione

Vini:

Bianchetto e Sangiovese in caraffa 8,00 euro

COLLI AL METAURO - MONTEMAGGIORE AL METAURO

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



14

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

LA GREPPIA

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

€ 22,00

escluso bevande

14

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

MONTENERONE
"IL POETA"Apecchio -
Serravalle di Carda
via Pian di Trebbio, 81
tel. 0722.90136
info@hotelmontenerone.it**€ 22,00**
escluso bevande*Montenerone*
*"Il Poeta"**Coratella d'agnello con crescìa ed erba di campo*
*Frittata con spignoli**Cappellacci ripieni di zucca gialla e ricotta con*
pomodoretto fresco e basilico
*Tagliolini con spignoli**Stinchetto di maiale al forno*
*Cotoletta d'agnello**Patate al forno*
*Insalata**Zuppa inglese**Vini:*
Bianchetto e Sangiovese Fiorini
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianchetto e Sangiovese
*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.



Crostino funghi e salsiccia

Crostino tartufo nero

Crescia ai cicoli e crudo

Insalatina rustica

Tagliatelle al tartufo nero

Gnocchi all'anatra

Misto al forno: anatra, coniglio, faraona

Contorni misti

Dessert della casa

Caffè

Vini:

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



14

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

TONY E LUCIO

Frontone

via Fonte Avellana, 97

tel. 0721.786327

chiuso martedì

€ 22,00

escluso bevande

21

MAGGIO

DOMENICA H 12.45

AGLI OLIVI

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

€ 19,00

escluso bevande

*Agli Olivi**Carpaccio di vitello agli agrumi*

Maltagliati guanciale, fava e pecorino
Nidi di rondine con ricotta e spinaci

Coniglio in porchetta
Arrostino in casseruola

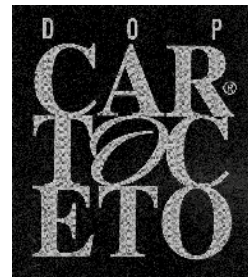
Patate arrosto
Carciofi aglio e prezzemolo

*Torta chantilly**Vini:*

Bianchetto del Metauro e Sangiovese
Azienda Lucarelli e Azienda Bianchini
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
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 Mombarocchio.



Dall'Amico

Affettati misti del Montefeltro

Casciotta urbinata

Olive all'ascolana

Lasagne bianche asparagi e salsiccia

Chitarrine zucchine, speck e pachino

Saltimbocca al profumo di salvia

Filetto di maiale al pepe verde

Patate arrosto

Insalata mista

Ciambella alle gocce di cioccolato e anicini

Caffè

Vini:

Colli Pesaresi in bottiglia 7,00 euro

Vino in caraffa 7,00 euro

CA' GALLO DI MONTECALVO IN FOGLIA

STORIE DI ELMETTI E FAZZOLETTI

caratteristiche partendo dal parcheggio del ristorante, l'AperiGiro sale lungo un crinale che separa la valle del Foglia da quella del torrente Apsa, per raggiungere una torre che si erge ancora, altera, a vigilare su luoghi che furono teatro di insediamenti ed eventi vicini e lontani. L'itinerario si sviluppa su strade in asfalto, sterrati e interpoderali rurali. È consigliato un abbigliamento comodo e calzature consone alle condizioni del terreno, con un ricambio da lasciare in auto.

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

Difficoltà facile - Dislivello altimetrico mt. 150

Contributo a persona 5,00 euro (bambini gratis)

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

21

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

DALL'AMICO

Montecalvo in Foglia
via Provinciale, 36 -
Fraz. Ca' Gallo
tel. 0722.58123
romi.guerra@libero.it
chiuso mercoledì

€ 17,50

escluso bevande

21

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

IL PARCO

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

€ 19,00

escluso bevande

Il Parco

Cascioncino fritto alle verdure
Frittatina di vitalbe
Crostino di burrata al tartufo
Insalatina di fragole e aceto balsamico

Ravioli con strigoli e pomodorini
Strozzapreti con salsiccia e asparagi

Arrosto di vitello
Coniglio in porchetta al finocchietto selvatico

Erbette di campo saltate in padella
Patate al forno al rosmarino

Crema di mascarpone alle fragole

Caffè

Vini:
Sangiovese Colli Pesaresi
in bottiglia d.o.c. 9,00 euro
Sangiovese in caraffa 5,00 euro

NOVAFELTRIA

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



La Gradarina

Sardoncini marinati

Salmone al pepe rosa

Insalata di mare

Scorfano alla Catalana

Cannelloni ripieni di pesce

Maccheroncini alle canocchie

Branzino in crosta di patate

Seppia con piselli

Insalata di stagione

Sorbetto

Caffè

Vini:

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

Sangiovese in caraffa 7,00 euro

GRADARA

“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.



21

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

LA GRADARINA

Gradara

Strada della Romagna, 8

tel. 0541.964504

sempre aperto

€ 21,00

escluso bevande

28**MAGGIO**

DOMENICA H 13.00

BELLAVISTA

Acqualagna
Strada San Gregorio s.n.
tel. 0721.797181
bellavista.acqualagna@gmail.com
chiuso lunedì

€ 22,00escluso bevande

Bellavista

*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 formaggio e tartufo nero*

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

*Scaloppina al limone**Arista*

*Patatine arrosto al profumo di rosmarino**Giro di piselli al cotto*

Dolce della casa

*Vini:**Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina**Fiorini in bottiglia d.o.c. 9,50/10,50 euro**Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina**Fiorini 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 Ianniae" (acque macello) da cui il nome, dice di una storia di distruzioni e battaglie, di Visigoti, di condottieri sanguinari come Narsete e Totila. Per la pace dello spirito parlano invece il Santuario del Pelingo e l'Abbazia benedettina di San Vincenzo al Furlo, celebre per la imponenza preromanica e la storia legata a San Pier Damiani. Sopravvive ai secoli il viadotto romano a protezione della Flaminia dalle piene del Candigliano. Tra i monti Pietralata e Paganuccio s'apre il pittoresco canyon del Passo del Furlo dalle pareti a picco sul fiume.



Cavaliere

Polentina alle vongole

Crostino al salmone

Seppia in insalata e rucola

Farro gamberi e pomodorini

Risotto alla pescatora

Gnocchi gamberi e zucchine

Fritto misto di paranza

Insalatina verde e carote

Torta mimosa al limone

Caffè

Vini:

Sangiovese, Bianchetto in caraffa 7,00 euro

All'interno del locale disponibile carta di vini

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.



28

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

CAVALIERE

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

€ 20,00

escluso bevande

28**MAGGIO**

DOMENICA H 13.00

DA MARCO

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

€ 20,00escluso bevande

Da Marco

Insalatina di mare
Cocktail di gamberi in salsa rosa
Capasanta gratinata

Tagliatelle allo scoglio

Zuppa di brodetto alla fanese
Spiedone di pesce alla griglia

Insalata di stagione

Sorbetto al limone

Caffé

Vini:

Bianchetto e Sangiovese in bottiglia d.o.c. 9,00 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".



La Luna nel Pozzo

*Crescia con affettati
Olive nostrane
Frittatina con vitalbe*

*Tagliatelle asparagi e guanciale
Lasagne al forno*

*Arista al forno
Coniglio in porchetta*

*Insalata mista
Patate al forno*

Crustate e visciolata

Caffè

*Vini:
Sant'Ilario e Sirio Fiorini
in bottiglia d.o.c. 9,00 euro
Bianco e rosso locale 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.

28

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

LA LUNA NEL POZZO

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

€ 19,00
escluso bevande

 **Banca Marche**

28**MAGGIO**

DOMENICA H 12.30

PIAN DEL BOSCO

Novafeltria
Loc. Miniera Perticara
via Guido Donegani, 151
tel. 0541.927600
chiuso lunedì

€ 19,00

escluso bevande

Pian del Bosco

Bruschetta al trito di olive taggiasche con guanciale abbrustolito

Gnocchetti verdi di patata al gorgonzola con radicchio e speck

Ossobuco di vitello ai carciofi
Stinco di maiale con erbe e patate al forno

Torta farcita con crema e pinoli

Caffè

Vini:

Sangiovese Famoso Azienda Il Conventino
in bottiglia d.o.c 10,00 euro

Sangiovese e bianco frizzante
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 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).



Sciovie Montenerone Rifugio Corsini

Coratella d'agnello con verdura cotta e crescita

*Tagliatelle al porcino
Gnocchi al ragù*

Cosciotto di maiale al forno

*Patate al forno
Insalata*

Torta alla frutta

*Uini:
Sangiovese e Bianchetto Guerrieri
in bottiglia d.o.c 8,00 euro
Sangiovese e Bianchetto Guerrieri
in caraffa 7,00 euro*

LOC. MONTE NERONE

L'APERIGIRO DEL BELL'AMMIRO

caratteristiche un itinerario attorno alla vetta del Monte Nerone, tra le più elevate della nostra provincia, per godere dei panorami mozzafiato che offre. L'itinerario si sviluppa su strade e sentieri di montagna. È consigliato un abbigliamento comodo e calzature consone alle condizioni del terreno, con un ricambio da lasciare in auto.

ritrovo parcheggio del ristorante h. 10,00 - Partenza h. 10,15 - Ritorno h. 12,30 - Pranzo h. 13,00

Difficoltà medio/facile - Dislivello altimetrico mt. 270

Contributo a persona 5,00 euro (bambini gratis)

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

28

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

**SCIOVIE MONTENERONE
RIFUGIO CORSINI**

Loc. Monte Nerone
Rifugio Corsini
tel. 0722.90285
331.8766610
fabrizia@scioviemontenerone.it
aperto domenica e festivi

€ 19,00
escluso bevande
