

# O T T O B R E

---

## DOMENICA 1 OTTOBRE

---

DALL'AMICO  
Ca' Gallo di Montecalvo  
In Foglia  
GIARDINO  
San Lorenzo In Campo  
MAGDA  
Novafeltria

---

## SABATO 7 OTTOBRE

---

DA MARCHESI  
Novafeltria  
OSTERIA LA BUMBA  
Terre Roveresche -  
Orciano di Pesaro

---

## DOMENICA 8 OTTOBRE

---

DA MATTEO  
Colli al Metauro-  
Montemaggiore al  
Metauro  
IL PREZZEMOLO  
Pietracuta di San Leo  
MONTECUCCO  
Terre Roveresche -  
San Giorgio di Pesaro  
PITROK  
Fossombrone

---

## SABATO 14 OTTOBRE

---

■ LA COPPA  
Mombaroccio  
VECCHIO MONTEFELTRO  
Carpegna

---

## DOMENICA 15 OTTOBRE

---

BAROCCO  
Mondavio  
CASCINA DELLE ROSE  
Sant'ippolito  
DA LORENZO  
Petriano  
LA GRADARINA  
Gradara  
LOCANDA DAL TEDESCO  
Borgo Pace  
■ TONY E LUCIO  
Frontone

---

## SABATO 21 OTTOBRE

---

PIAN DEL BOSCO  
Peticara - Novafeltria  
VALLE DEL METAURO  
COUNTRY HOUSE  
Colli al Metauro -  
Montemaggiore  
al Metauro

---

## DOMENICA 22 OTTOBRE

---

AL PAVONE BIANCO  
Babbucce di Tavullia  
LA CANTINAZA  
Colli al Metauro  
Montemaggiore al Metauro  
LA PALOMBA  
Mondavio  
■ MONTENERONE  
"IL POETA"  
Apecchio -  
Serravalle di Carda  
PICCOLO MONDO  
Mombaroccio  
SILVANA  
Carpegna

---

## DOMENICA 29 OTTOBRE

---

■ AGLI OLIVI  
Cartoceto  
LA NUOVA FAZENDA  
Vallefoglia  
LA LOCANDA RICCI  
Novilara - Pesaro  
POSTA VECCHIA  
Colli al Metauro -  
Saltara

---

**1****OTTOBRE**

---

---

**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

---

---

## *Dall'Amico*

---

*Crescia sfojeta*  
*Salame nostrano, pecorino al miele d'acacia*  
*Crauto all'aceto balsamico*

---

*Gnocchi all'anatra*  
*Maltagliati ai fagioli borlotti e salsiccia*

---

*Arista di maiale al finocchietto selvatico*  
*Pasticciata di vitello*

---

*Tris di verdure al forno*  
*Patate arrosto*

---

*Crostata ai frutti di bosco*

---

*Caffè*

---

*Vini:*  
*Colli Pesaresi in bottiglia 7,00 euro*  
*Vino rosso in caraffa 7,00 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.



---

## Giardino

---

*Steccato di pollo con verdure e pizza stirata*

---

*Lasagne tradizionali*

---

*Maialino al forno*

---

*Patate arrosto*

---

*Gelato artigianale*

---

*Vini:  
Bianchetto del Metauro Terracuda  
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

---

---

## SAN LORENZO IN CAMPO

---

Antico castello posto lungo la valle del medio Cesano, sulla sponda sinistra del fiume, a ridosso di un piccolo rilievo collinare ai cui piedi si sviluppa il borgo, attraversato dalla statale cesanense. All'origine del ridente paese attuale è la celebre abbazia omonima, fondata dai monaci benedettini nell'alto medioevo, utilizzando l'abbondante materiale di spoglio del distrutto municipio romano di Suasa. Un'abbazia che ebbe lunga vita autonoma, insieme a ricchi possedimenti terrieri fino al secolo scorso e, tra i suoi vari abbati commendatari, anche Giuliano Della Rovere (poi Papa Giulio II). All'ingresso dell'antico castello, sottopassato da un arco, è il severo Palazzo Della Rovere (sec. XVI) nel cui interno sono oggi ospitate ben tre raccolte museografiche: quella archeologica, quella etnografico-africana e quella di storia naturale, oltre all'ottocentesco Teatro 'M. Tiberini' con elegante sala a palchetti interamente deco-



rata con motivi pittorici neoclassici e liberty. Alla sommità della collina sorgeva un tempo una robusta rocca, due volte distrutta e più tardi ricostruita quale dipendenza del sottostante palazzo rovesco.

1

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### GIARDINO

San Lorenzo in Campo  
via Mattei, 4  
tel. 0721.776803  
*chiuso lunedì*

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---



---

**1****OTTOBRE**

---

**DOMENICA H 13.00**

---

**MAGDA**

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

---

**€ 18,50**

escluso bevande

---

---

# Magda

---

*Crostini con funghi e affettati*

---

*Lasagne al forno*

*Ravioli di zucca al formaggio di fossa*

*Strozzapreti con salsiccia e funghi*

---

*Faraona con le castagne*

*Coniglio in porchetta*

*Tacchino arrosto con olive*

---

*Gratinati misti*

*Patate fritte*

---

*Torta al mascarpone*

---

*Vino:*

*in bottiglia bianco e rosso 6,00 euro*

*sfuso 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).



---

## *Osteria la Bumba*

---

*Salumi della casa con crescìa*

*Formaggio di capra*

*Crostino*

*Rusticella di polenta con funghi*

---

*Cresc' taiaat con fagioli*

*Passatelli con funghi di bosco*

---

*Salsicce, fegatelli di maiale*

*Galletto alla diavola*

---

*Patate arrosto*

*Insalata mista*

---

*Crostata e cantucci*

---

*Vini:*

*Bianchetto e Sangiovese Fiorini*

*in caraffa 5,00 euro*

---

---

## TERRE ROVERESCHE - ORCIANO DI PESARO

---

Si dice che le origini di Orciano si debbano ad un insediamento dei Cartaginesi scampati dalla battaglia del Metauro vinta dai Romani nel 207 a. C.. Posto sulle alture che separano le valli del Cesano e del Metauro, il paese è dominato dalla vecchia torre malatestiana.

Il vero gioiello di Orciano è però la Chiesa di Santa Maria, eretta nel 1492, su progetto di Baccio Pontelli; ha un pregevole portale che la tradizione vuole sia stato disegnato da Raffaello Sanzio ed un interno elegantissimo fornito, per di più, di stucchi di Federico Brandani.



---

**SABATO H 13.00**

---

### **OSTERIA LA BUMBA**

Terre Roveresche -  
Orciano di Pesaro  
via Rupoli, 17  
Fraz. Rupoli  
tel. 0721.976222  
info@osterialabumba.it  
*chiuso martedì*

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---



7

OTTOBRE

SABATO 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 ai porcini**Insalata di Farro**Crostone con formaggio fresco e marmellata di cipolle rosse**Polenta con formaggio di Fossa di Perticara**Vol au vent con fonduta al tartufo**Tortelloni al burro fuso e tartufo**Strozzapreti porcini e salsiccia**Scaloppine di vitello ai funghi**Faraona con farcia all'uva**Insalata mista**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 Caffé 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).



---

## Da Matteo

---

*Gamberetti in salsa rosa*  
*Insalatina di Seppie*  
*Carpaccio di Spigola*  
*Polenta ai frutti di mare*

---

*Tagliatelle al Baccalà*

---

*Grigliata mista di: Coda di Rospo, Spiedino, Filetto di Sgombro e Gamberone*  
*Frittura di Calamari e verdure*

---

*Insalata verde*

---

*Budino 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.



---

**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

---



---

**8****OTTOBRE**

---

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**IL PREZZEMOLO**

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

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---

---

## *Il Prezzemolo*

---

*Cascioncini con patate e tartufo nero*

*Carpaccio di manzo con formaggio di fossa e tartufo nero*

*Tagliere di salumi e formaggi con marmellate*

---

*Tagliatelle con ragù di Chianina*

*Tortelloni di zucca con pomodorini e tartufo nero*

---

*Maialino in porchetta con finocchio selvatico*

*Fiorentina alla griglia con rosmarino e sale*

---

*Patate gratinate al forno*

---

*Tiramisù fatto in casa*

---

*Vini:*

*Sangiovese Orcio Cantina Terracuda*

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

*Sangiovese Colli Pesaresi*

*in caraffa 6,00 euro*

---

---

## PIETRACUTA DI SAN LEO

---

San Leo, detta già Montefeltro, è situata a metri 583 s.m., a 32 km. da Rimini, nella Valmarecchia (SS 258), su un enorme masso roccioso tutt'intorno invalicabile; vi si accede per un'unica strada tagliata nella roccia. Sulla punta più alta dello sperone si eleva l'inespugnabile Forte, rimaneggiato da Francesco di Giorgio Martini, nel XV secolo, per ordine di Federico da Montefeltro. L'antichissima città che fu capoluogo (dall'origine alla fine) della contea di Montefeltro e teatro di battaglie civili e militari per circa due millenni, assunse con Berengario II il titolo di Capitale d'Italia (962-964). La città ospitò Dante ("Vassi in San Leo...") e S. Francesco d'Assisi, che qui ricevette in dono il Monte della Verna dal Conte Orlando di Chiusi nel Casentino (1213). Si conserva ancora la stanza ove avvenne il colloquio fra i due uomini.



---

# Montecucco

---

*Crostini misti caldi e freddi con fettine di prosciutto*

---

*Gnocchi al ragù*

*Tacconi alle fave e pomodorino fresco*

---

*Arrostino di girello con patate arrosto*

*Bracirole, salsicce, costine ai ferri*

---

*Insalata mista*

---

*Dessert*

---

*Vini:*

*Bianchetto Sant'Ilario Fiorini*

*in bottiglia 10,00 euro*

*bianco e rosso della casa*

*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.



8

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### **MONTECUCCO**

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

---

**€ 19,00**

escluso bevande

---

---

**8****OTTOBRE**

---

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**PITROK**

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

---

**€ 19,00**escluso bevande

---

---

## *Pitrok*

---

*Antipasto all'italiana con salumi, formaggi nostrani  
e piadina*

---

*Passatelli ai funghi e salsiccia  
Cannelloni rossi*

---

*Galletto in umido  
Tagliata di vitello al sale e rosmarino*

---

*Gratinati  
Insalata mista*

---

*Tiramisù*

---

*Caffè*

---

*Vini:  
Bianchetto del Metauro e Rosso Colli Pesaresi  
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro  
Bianchetto del Metauro e Rosso Colli Pesaresi  
in caraffa 5,00 euro*

---

---

## FOSSOMBRONE

---

L'abitato romano, Forum Sempronii, distrutto dai Longobardi, fu ricostruito sul colle che sovrasta oggi la città. Il suggestivo borgo noto come "Citadella", in cui sono ancora i ruderi della Rocca, ne è testimonianza. Le vicende storiche intrecciano i nomi dei Malatesta, dei Montefeltro, coi quali ebbe un periodo di prosperità e in cui fiorì l'arte della lana e specialmente quella della seta, dei Della Rovere, sotto i quali la città fu notevolmente ampliata. Il patrimonio artistico accumulato nei secoli è notevole, anzi, di più: ma altrettanto meritevole d'interesse è il panorama circostante, che si fa ancor più ampio salendo per la strada panoramica alla pineta delle Cesane. Consigliabili le passeggiate all'Annunziata o al Colle dei Capuccini, o alla forra di San Lazzaro, ove il Metauro ha formato le "marmitte dei giganti".



---

*Lombo di maiale az agr Luzi in salsa di patate e tartufo nero*

*Tagliere di salumi sale e pepe della nostra tradizione con formaggi e confetture*

*Zuppa pregiata di legumi az agr i Lubachi*

---

*Polenta di mais macinata a pietra az agr i Lubachi con ragù di salsiccia e funghi*

*Cappellacci al tartufo nero*

---

*Stecca di maiale az agr luzi doppia cottura e salsiccia con patate al forno*

---

*Crema di mascarpone e cioccolato*

---

*Vini:*

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

---

LA SELVA BEATA E IL PRODIGIO DELLA GHIANDA CROCIATA

**caratteristiche** muovendo dal parcheggio del ristorante, l'AperiGiro sale fino a un antico convento e al bosco che lo racchiude, area floristica protetta, alla ricerca delle suggestioni e del misticismo del luogo. Emergenze botaniche e spiragli di santità condiscono l'allettante menù del secondo **AperiGiro** in programma. L'itinerario si sviluppa su strade in asfalto, sterrati e sentieri boscati. Consigliati abbigliamento comodo e calzature consone alle condizioni del terreno, con un ricambio da lasciare in auto.

**ritrovo** parcheggio ristorante h. 9,00 - partenza h. 9,15 - ritorno h. 12,00

Difficoltà medio/facile - Dislivello altimetrico mt. 280

Contributo a persona 6,00 euro (bambini gratis)

Per info e prenotazioni 342/3578202  
officinadicammini@yahoo.com

14

OTTOBRE

---

**SABATO H 12.00**

---

**LA COPPA**

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

---

**14****OTTOBRE**

---

**SABATO H 12.30**

---

**VECCHIO MONTEFELTRO**

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

---

**€ 18,00**escluso bevande

---

---

## *Vecchio Montefeltro*

---

*Uovo strapazzato con pancetta e pomodoro**Crostino rustico**Vol au vent con crema di porcini**Cipolla frita**Polentina con formaggio di fossa al profumo di  
tartufo*

---

*Pappardelle al cinghiale*

---

*Maialino 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.



---

## Barocco

---

*Frittatina al tartufo*

*Focaccia con prosciutto del Montefeltro, salame*

*Fabriano e pecorino Valmetauro*

---

*Tagliatelle con funghi di bosco, salsiccia, tartufo e pendolini*

*Vincisgrassi alla pesarese*

---

*Arista di maiale in porchetta*

---

*Verdure saltate di stagione*

---

*Dolci misti della casa*

---

*Vini:*

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

*Vino in caraffa 7,00 euro*

---

---

## MONDAVIO

---

Su un colle della valle del Cesano il nucleo fortificato di Mondavio è dominato dall'imponente rocca roveresca. Nel 1474 Giovanni della Rovere entrò in possesso del "castello" di Mondavio ed incaricò Francesco di Giorgio Martini di erigerlo la grandiosa e straordinaria Rocca che ospita oggi fra le sue mura un Museo di rievocazione storica e una ricca Armeria. Entro le cinta murarie, sulle piazze e nei caratteristici vicoli è tutto un susseguirsi di Palazzi, Chiese e Conventi, tra i quali il severo Palazzo Comunale e la Collegiata ricostruita dal Genga nel secolo XVI. È famosa la rievocazione rinascimentale della "Caccia al cinghiale".



15

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.15**

---

### **BAROCCO**

Mondavio

via Cesanense, 10

tel. 0721.987064

lellobarocco@gmail.com

chiuso lunedì

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---

15

OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

### CASCINA DELLE ROSE

Sant'Ippolito  
via delle Industrie, 9  
tel. 0721.728197  
chiuso mercoledì

€ 22,00

escluso bevande

## Cascina delle Rose

*Crescione con cicoria e pecorino del Petrano*  
*Crostino di pane nero con guanciale e radicchio*  
*Polenta cremosa con funghetti di bosco*

*Zuppa di ceci e castagne con maltagliati di pasta*  
*Lasagnette alla norcina con tartufo nero di stagione*

*Cosciotto alle erbe aromatiche*  
*Coniglio steccato al tartufo nero di stagione*

*Patatine arrosto*

*“La Pissa imbutita”*

*Vini:*  
*Bianchetto del Metauro e Sangiovese Colli Pesaresi*  
*in bottiglia d.o.c. 7,00 euro*

## SANT'IPPOLITO

Salire a Sant'Ippolito è un po' come partecipare al giuoco dell'oca, poiché il paese sembra aggomitolarsi su se stesso sino alla Parrocchiale dedicata al Santo protettore. Deve la sua fama antica agli abili marmisti che rivaleggiarono con i maestri comacini, eccellendo nell'arte dell'intarsio marmoreo, di cui sono ancora testimonianza cinque ancone della Chiesa di Sant'Antonio e nella Chiesa parrocchiale. Oggi Sant'Ippolito affida la sua notorietà ad una diffusa lavorazione del giunco e del bambù. Interessanti anche i due castelli di Reforzate e di Sorbolongo dal caratteristico aspetto di borghi murati.



---

## Da Lorenzo

---

*Degustazione di polenta alla carbonara tartufata*  
*Focaccia rustica con ricotta e spinaci*  
*Capocollo stagionato casereccio accompagnato da*  
*crescia al pizzicotto e rosmarino*

---

*Passatelli saltati con pomodori e guanciale*  
*Millefoglie alla boscaiola*

---

*Medaglioni di filetto ai funghi*  
*Arista in salsa tartufata*

---

*Patate al rosmarino*  
*Verdure di campo saltate*

---

*Panna cotta ai frutti di bosco*

---

*Caffè*

---

*Vini:*  
*Bianchetto e Sangiovese "La Morciola"*  
*in bottiglia d.o.c. 8,00 euro*  
*Vino bianco frizzante in caraffa 6,00 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.



15

OTTOBRE

---

**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

---



---

**15****OTTOBRE**

---

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**LA GRADARINA**

Gradara  
Strada della Romagna, 8  
tel. 0541.964504  
*sempre aperto*

---

**€ 21,00**escluso bevande

---

---

## *La Gradarina*

---

*Affettati tipici con Casciotta d'Urbino  
Polenta al tartufo*

---

*Lasagne "verdebosco"  
Gnocchi con salsiccia e zucca*

---

*Coscio di prosciutto tartufato al forno  
Faraona all'arancio*

---

*Patate sabbiate con pancetta  
Fagiolini*

---

*Dolci misti della casa*

---

*Caffè*

---

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



---

## Locanda Dal Tedesco

---

## BORGO PACE

---

*Carpaccio di manzo al tartufo bianco*

*Polenta ai funghi*

*Piccantine calde*

*Crostini di fegato*

---

*Chicche del nonno al tartufo bianco*

*Polenta con cinghiale*

---

*Trota al cartoccio con funghi, carciofi e patate*

*Medaglioni di maiale all'aceto balsamico*

---

*Patate arrosto*

*Gratin di verdure assortite*

---

*Tiramisù*

---

*Uini:*

*Sangiovese e Bianchetto del Metauro*

*Terre di Giove*

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



15

OTTOBRE

---

**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

---

15

OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

**TONY E LUCIO**

Frontone  
via Fonte Avellana, 97  
tel. 0721.786327  
chiuso martedì

€ 19,00

escluso bevande

## Tony e Lucio

*Crostini misti caldi con grana e aceto balsamico*  
*Crescia con cicoli e prosciutto*

*Passatelli ai porcini*  
*Tagliatelle al ragù*

*Faraona allo spiedo*  
*Arista in porchetta al forno*

*Contorni misti*

*Dessert della casa*

*Caffè*

*Vini:*  
*in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*  
*in caraffa 6,00 euro*

## FRONTONE

L'ANFRATTO DELLA VERGINE IPOGEA

**caratteristiche** uno stretto fondovalle tra i contrafforti del massiccio più elevato della provincia, le sonorità d'un torrente. Poi un riparo naturale trasformato in luogo di culto dalla devozione popolare. Aspetti naturalistici e vicende d'una landa di confine a condimento dell'evento. Tutto questo, ed altro ancora, nel menù del terzo appuntamento con l' **AperiGi-ro**. L'itinerario si sviluppa su strade in asfalto, sterrati e sentieri di montagna. Consigliati 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 fino al luogo di partenza della passeggiata - partenza h. 10,00 - rientro h. 12,15

Difficoltà facile - Dislivello altimetrico mt. 100

Contributo a persona 6,00 euro (bambini gratis)

Per info e prenotazioni 342/3578202  
officinadicammini@yahoo.com

---

## *Pian del Bosco*

---

*Insalatina di finocchio e arancio con noci*

---

*Pasta e fagioli con maltagliati*

*Passatelli asciutti al fossa di Perticara*

---

*Cinghiale in umido alle olive taggiasche con  
medaglioni di polenta*

---

*Contorni*

---

*Strüdel di mela con salsa vanigliata*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Sangiovese Famoso 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 romanicca 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).



21

OTTOBRE

---

**SABATO H 12.30**

---

### **PIAN DEL BOSCO**

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

---

**€ 19,00**

escluso bevande

---

---

**21****OTTOBRE**

---

---

**SABATO H 12.30**

---

**VALLE DEL METAURO  
COUNTRY HOUSE**

Colli al Metauro -  
Montemaggiore al Metauro  
via Roncaglia, 24  
tel. 0721.892084  
info@valledelmetauro-  
countryhouse.it  
sempre aperto

---

**€ 19,00**escluso bevande

---

---

## *Valle del Metauro Country House*

---

*Tagliere di affettati con pecorino fresco e stagionato  
Crescia sfogliata*

---

*Lasagne alla marchigiana gratinate  
Passatelli con salsiccia e funghi*

---

*Rollatina di coniglio farcito con salsiccia cotto in  
"maialino"*

*Tagliata di vitellone al sale grosso e rosmarino*

---

*Patate arrosto  
Insalata*

---

*Tiramisù*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Sangiovese e Bianchetto Lucarelli  
in caraffa 7,00 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.



---

## *Al Pavone Bianco*

---

*Crostino al radicchio e guanciale*  
*Polenta al pecorino fondente e pepe*  
*Prosciutto crudo del casale*  
*Olive marinate*  
*Melanzane grigliate*

---

*Maltagliati in brodo con ceci, acciughe e sedano*  
*Gnocchetti arlecchinati con porcini*

---

*Spallotto stecato al nero (al forno a legna)*  
*Coniglio ripieno speziato (al forno a legna)*  
*Salsicciotti alla griglia*

---

*Patate rosolate*  
*Misticanza di insalata*  
*Pane casereccio di nostra produzione*

---

*Cantucci allo zenzero*  
*Crostata alla pesca*

---

*Vini:*  
*Sangiovese locale 7,50 euro e 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.



22

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 13.00**

---

### **AL PAVONE BIANCO**

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

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

---

**22****OTTOBRE**

---

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**LA CANTINAZA**

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

---

**€ 19,00**escluso bevande

---

---

## *La Cantinaza*

---

*Frittatina agli asparagi**Bignè con crema di porri**Lonzino**Formaggio stagionato alla birra**Crostino al pomodoro*

---

*Polenta al cinghiale**Risotto ai funghi di bosco e speck*

---

*Coscio di tacchino al finocchietto selvatico**Pasticciata*

---

*Patate al forno**Insalata mista*

---

*Crostate della casa*

---

*Vini:**Di Sante (Gazza rosso)**Lucarelli (La Ripe bianco)**in bottiglia d.o.c. 12,00 euro**Bianco e rosso Guerrieri**in caraffa 8,00 euro*

---

---

## COLLI AL METAURO - MONTEMAGGIORE AL METAURO

---

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



---

*Crostini al tartufo nero e prosciutto di Carpegna*

---

*Passatelli in brodo*

*Tagliatelle mattarellate al ragù di marchigiana e tartufo nero*

---

*Galletto alla diavola e patate sabbiate*

*Stecco di carni alla brace e insalata di stagione*

---

*Torta di mele con salsa vaniglia e cannella*

---

*Vini:*

*Bianchetto "Boccalino"*

*Sangiovese "Orcio" Terracuda*

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

*Bianchetto "Boccalino" e Sangiovese "Orcio"*

*Terracuda d.o.c.*

*sfuso al litro 8,00 euro*

---

---

Su un colle della valle del Cesano il nucleo fortificato di Mondavio è dominato dall'imponente rocca roveresca. Nel 1474 Giovanni della Rovere entrò in possesso del "castello" di Mondavio ed incaricò Francesco di Giorgio Martini di erigerla la grandiosa e straordinaria Rocca che ospita oggi fra le sue mura un Museo di rievocazione storica e una ricca Armeria. Entro le cinta murarie, sulle piazze e nei caratteristici vicoli è tutto un susseguirsi di Palazzi, Chiese e Conventi, tra i quali il severo Palazzo Comunale e la Collegiata ricostruita dal Genga nel secolo XVI. È famosa la rievocazione rinascimentale della "Caccia al cinghiale".



22

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 13.00**

---

### **LA PALOMBA**

Mondavio

via Gramsci, 13

tel. 0721.97105

info@lapalomba.it

chiuso lunedì in inverno

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---

22

OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

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

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

€ 21,00  
escluso bevande

*Montenerone*  
*"Il Poeta"*

*Crostini caldi al tartufo e al porcino*  
*Spiedino di polenta e salsiccia*  
*Frittata al tartufo*

*Passatelli al porcino*  
*Gnocchi all'anatra*

*Filetto al tartufo*  
*Coniglio in porchetta e agnello al forno*

*Patate sabbiate*  
*Verdure gratinate*

*Dolci secchi fatti in casa con vin santo*

*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

VEDI LA CARDA POI MAGNA!

**caratteristiche** partendo dal parcheggio del ristorante, si approda al sentiero che percorre il versante orientale di un rilievo contrapposto al massiccio del Nerone, feudo di un mago che ha condiviso i fasti della corte del Duca Federico. Il tutto condito da racconti di transumanza e risvolti geologici. Invitanti gli ingredienti di questo quarto AperiGiro! L'itinerario si sviluppa su strade in asfalto, sterrati e sentieri di montagna. Consigliati abbigliamento comodo e calzature consone alle condizioni del terreno, con un ricambio da lasciare in auto.

**ritrovo** parcheggio del ristorante h. 9,30 -  
partenza h. 9,45 - rientro h. 12,45

Difficoltà medio/facile - Dislivello altimetrico  
mt. 280

Contributo a persona 6,00 euro (bambini gratis)

Per info e prenotazioni 342/3578202  
officinadicammini@yahoo.com

*Insalatina autunnale al tartufo nero*

*Frittatina con erbe spontanee*

*Tortino di patate e prosciutto gran riserva*

---

*Risotto con zucca e tartufo nero*

*Passatelli con fonduta e porcini*

---

*Filetto di maiale della nostra fattoria con tartufo nero e salsa di mele*

---

*Patate dorate al forno*

---

*Tortino di mele con salsa inglese*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro Le Fratte e Marche*

*Rosso Pirone Az. Ag. Il Conventino*

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

---

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).



22

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 13.00**

---

### **PICCOLO MONDO**

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

---

**22****OTTOBRE**

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**SILVANA**

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

---

**€ 22,00**escluso bevande

---

---

*Silvana*

---

---

*Zuppetta di ceci e lenticchie del Montefeltro con  
pancetta croccante**Sformatino di patate dal cuore tenero al tartufo  
Crostini ai funghi*

---

*Polenta al tartufo nero  
Pappardelle al cinghiale*

---

*Stufato di capriolo con purè di patate  
Tagliata di manzo ai funghi prezzemolati*

---

*Dolce al cucchiaino*

---

*Caffè*

---

*Vini:  
Sangiovese Orcio e Boccolino Biancabello del  
Metauro Terracuda  
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro  
Vino sfuso 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.



---

*Salame, olive, pecorino e focaccia al rosmarino*

---

*Risotto con zucca e salsiccia*  
*Maltagliati con i fagioli*

---

*Filetto di maiale con pancetta*  
*Salsicce e fegatelli alla griglia*

---

*Patate arrosto*  
*Insalata di stagione*

---

*Torta chantilly*

---

*Vini:*  
*Bianchetto e Sangiovese Azienda Lucarelli e*  
*Azienda Bianchini*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*Bianchetto e Sangiovese Azienda Lucarelli e*  
*Azienda Bianchini d.o.c*  
*in caraffa 6,50 euro*

---

### GLI ACCLIVI DELLE VIGNE E DEGLI ULIVI

**caratteristiche** muovendo dal parcheggio del ristorante, l'itinerario si sviluppa lungo una serie di stradelli contornati dai coltivi che caratterizzano queste alture vista mare, fino alle vestigia di una torre d'avvistamento medievale. Saliscendi su tratturi agresti, a tratti occasionalmente fangosi, antiche origini e spazianti visuali completano questo quinto incontro dell' **AperiGiro**. L'itinerario prevede strade in asfalto, sterrati e sentieri interpoderali. Consigliati abbigliamento comodo e calzature consone alle condizioni del terreno, con un ricambio da lasciare in auto.

**ritrovo** parcheggio ristorante h. 9,00 - partenza h. 9,15 - ritorno h. 12,00

Difficoltà medio/facile - dislivello altimetrico mt. 280

Contributo a persona 6,00 euro (bambini gratis)

Per info e prenotazioni 342/3578202  
officinadicammini@yahoo.com

29

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.45**

---

### **AGLI OLIVI**

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

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

---

**29****OTTOBRE**

---

**DOMENICA 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

---

---

## *La Nuova Fazenda*

---

*Salumi Santangiolesi*  
*Casciotta d'Urbino*  
*Vol au vent alla crema di funghi*  
*Focaccia ripiena*  
*Polenta grigliata al tartufo*

---

*Pappardelle al cinghiale*  
*Gnocchi allo speck e spinaci*

---

*Pasticciata alla pesarese*  
*Coniglio in porchetta*

---

*Bietole saltate*  
*Insalata di stagione*

---

*Zuppa inglese*

---

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



---

## *La Locanda Ricci*

---

*Vellutata di zucca con formaggio di Fossa*

---

*Passatello con crema di parmigiano e tartufo nero*

---

*Faraona alla cacciatora  
Maialino al forno*

---

*Patate  
Insalata*

---

*Dolcetti della Locanda*

---

*Caffè*

---

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

---

---

## LOC. NOVILARA - PESARO

---

L'antico borgo murato di Novilara, cinto da solide mura di difesa, sorge a circa 4 km. da Pesaro, in posizione dominante sulla cima di una delle alture che separano la valle del Foglia da quella del Metauro. Fu costruito in sostituzione di un più antico castello, sorto più ad est probabilmente intorno al 1000: forse perchè ormai troppo vecchio e piccolo, forse perchè diroccato e cadente per le continue guerre, il castello di Novilara fu abbandonato ai primi del 1300 e ricostruito più ad ovest, sulla collina ove si trova tuttora.

Ritenuto strategicamente importante, il "nuovo castello" di Novilara fu costruito e fortificato con i più aggiornati mezzi dell'epoca.

Considerandola vedetta dei loro confini, sia i Malatesta che gli Sforza si adoperarono con ogni mezzo per renderla sicura ed inespugnabile; ripararono e consolidarono le mura che le continue guerre ed il tempo avevano indebolito.



29

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### **LA LOCANDA RICCI**

Loc. Novilara  
via G. Forlani, 6  
tel. 0721/206086  
lalocandaricci@libero.it  
*chiuso lunedì*

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

---

**29****OTTOBRE**

---

---

**DOMENICA H 13.00**

---

**POSTA VECCHIA**

Colli al Metauro -

Saltara

via Flaminia, 18/20 - Calcinelli

tel. 0721.897800

*chiuso lunedì*

---

**€ 22,00**escluso bevande

---

---

## *Posta Vecchia*

---

*Polentina al tartufo nero**Torta rustica di ricotta e funghi**Verdure fritte in pastella*

---

*Lasagne bianche con prosciutto cotto, piselli e tartufo**Gnocchi al ragù d'anatra*

---

*Girello di vitello al profumo di salvia e origano**Pollo alla diavola ai ferri*

---

*Verdure gratinate**Insalata*

---

*Semifreddo agli amaretti*

---

*Vini:**Bianchetto "La Ripe"**Sangiovese "La Ripe" Lucarelli**in bottiglia d.o.c. 9,00 euro**Bianchetto e Sangiovese**in caraffa 6,00 euro*

---

---

## COLLI AL METAURO - 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.

