

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

€ 17,50escluso 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.



8

OTTOBRE

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

€ 19,00escluso 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

€ 18,00escluso bevande

Vecchio Montefeltro

*Uovo strapazzato con pancetta e pomodoro**Crostino rustico**Vol au vent con crema di porcini**Cipolla fritta**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 erigerli la grandiosa e straordinaria Rocca che ospita oggi fra le sue mura un Museo di rievocazione storica e una ricca Armeria. Entro le cinta murarie, sulle piazze e nei caratteristici vicoli è tutto un susseguirsi di Palazzi, Chiese e Conventi, tra i quali il severo Palazzo Comunale e la Collegiata ricostruita dal Genga nel secolo XVI. È famosa la rievocazione rinascimentale della "Caccia al cinghiale".



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

€ 21,00escluso 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

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

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.



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 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).



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

€ 19,00escluso 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

€ 19,00escluso 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" Terracruda

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

Bianchetto "Boccalino" e Sangiovese "Orcio"

Terracruda 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

€ 22,00escluso 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

€ 20,00escluso 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 Bianchello del Metauro
Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro
Sangiovese e Bianchello 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 VECCHIAColli al Metauro -
Saltaravia Flaminia, 18/20 - Calcinelli
tel. 0721.897800
chiuso lunedì

€ 22,00escluso 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.

