

# NOVEMBRE

## **SABATO 1 NOVEMBRE**

Posta Vecchia  
Saltara  
Silvana  
Carpegna

## **DOMENICA 2 NOVEMBRE**

La Casa dei Cuochi  
Urbino  
La Locanda dei Venti  
Novafeltria

## **SABATO 8 NOVEMBRE**

La Coppa  
Mombaroccio

## **DOMENICA 9 NOVEMBRE**

Amabile  
Frontone

Cavaliere  
Montecalvo in Foglia  
Da Luisa  
Serrungarina  
Il Parco  
Novafeltria  
La Lanterna  
Montelabbate  
Nene'  
Urbino

## **DOMENICA 16 NOVEMBRE**

Antica Trattoria  
Sant'Andrea In Villis - Fano  
Il Torchio  
Montefelcino

La Celletta Country House  
Coldelce di Colbordolo  
La Collina Dei Sapori  
Fermignano  
La Tana Del Lupo  
Acqualagna  
Le Fontane  
Cagli  
Pitrok  
Fossombrone

## **SABATO 22 NOVEMBRE**

Il Castagno  
Orciano di Pesaro

## **DOMENICA 23 NOVEMBRE**

2000  
Sassocorvaro  
Agli Olivi  
Cartoceto  
Gipsy  
Acqualagna  
La Luna Nel Pozzo  
San Lorenzo in Campo  
La Tagliata  
Serrungarina

## **DOMENICA 30 NOVEMBRE**

Al Mandorlo  
Serrungarina  
La Greppia  
Montemaggiore al Metauro  
La Palomba  
Mondavio  
Savioli  
Sassofeltrio

# 1

novembre

**Sabato h 12.30**

## **Posta Vecchia**

Saltara  
via Flaminia, 18/20  
tel. 0721.897800  
pompili.silvia@libero.it  
chiuso lunedì

**€ 18,00**

escluso bevande

## **Posta Vecchia**

*Prosciutto nostrano tagliato al coltello  
Bruschetta con olio novello*

---

*Tagliatelle con funghi di bosco  
Lasagne al forno*

---

*Pollo con peperoni e olive  
Cinghiale in salmì*

---

*Verdure grigliate  
Patate al cartoccio*

---

*Crostate, torta di mele*

---

*Vini: Bianchetto e Sangiovese  
in bottiglia d.o.c. € 8,00*

## **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.



*Bresaola ripiena su barchette di belga*  
*Sformato di uova e funghi*  
*Polenta cremosa al tartufo*  
*Crostino misto*

---

*Tortelloni al Crudo di Carpegna e tartufo*  
*Pappardelle al cinghiale*

---

*Misto carne al forno a legna*  
*Coscio di maiale al forno su crema di ceci*

---

*Insalata fantasia*

---

*Tiramisù con chantilly*

---

*Vini: lista di vini a scelta*  
*in bottiglia d.o.c. € 12,00*  
*Vino della casa in caraffa € 7,00*

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.



**Sabato h 12.30**

**Silvana**

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

**€ 21,00**

escluso bevande

# 2

novembre

## La Casa dei Cuochi

## Urbino loc. Canavaccio

**Domenica h 12.30**

### La Casa dei Cuochi

Urbino - loc. Canavaccio  
via Nazionale, 145/147  
tel. 0722.53546  
info@lacasadeicuochi.it  
chiuso lunedì e martedì sera

**€ 21,00**

escluso bevande

*Carne salada agli agrumi*  
*Crostini misti*  
*Frittatina al tartufo*

---

*Passatelli con fonduta e tartufo*  
*Strozzapreti con guanciale, pendolini e fossa*

---

*Maialino cotto al forno a legna*  
*Faraona al girarrosto*

---

*Patate al forno*  
*Insalata mista*

---

*Crostata*

---

*Caffè*

---

*Vini: Bianchetto del Metauro*  
*in bottiglia d.o.c. € 10,00*  
*in caraffa € 6,00*

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



# La Locanda dei Venti

## Novafeltria

2

novembre

*Prosciutto nostrano al coltello con piada sfogliata  
Zuppa di zucca aromatizzata al tartufo  
Carpaccio con formaggio di fossa*

---

*Agnolotti al tartufo  
Maltagliati e fagioli*

---

*Lombo di maiale con goletta e formaggio di fossa  
Involtini di vitellone con olive  
Anatra al forno aromatizzata al succo d'arancia*

---

*Patate al forno  
Insalata di verza con arance e formaggio di fossa*

---

*Zuppa inglese e cantucci*

---

*Caffè*

---

*Vini: Sangiovese dei Colli Pesaresi,  
Bianchetto del Metauro Guerrieri  
in bottiglia d.o.c. € 10,00  
bianco o rosso in caraffa € 6,00*

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).



**Domenica h 12.30**

**La Locanda dei Venti**

Novafeltria  
via Torricella, 211/D  
tel. 0541.926257  
lalocandadeiventigmail.com  
chiuso lunedì sera

**€ 21,00**

escluso bevande

# 8

novembre

## La Coppa

## Mombaroccio

**Sabato h 12.00**

### La Coppa

Mombaroccio  
via Pavisa, 10  
tel. 347.3751000 / 0721.471276  
ristorantelacoppa@libero.it  
chiuso lunedì, martedì  
e mercoledì

**€ 21,00**

escluso bevande

*Lombo di suino tipico nostrano Az. Agr. Luzi su letto di patate e pioggia di tartufo nero  
Fantasia di salumi sale & pepe del norcino  
Lucaioli Pacifico di Chiaravalle  
Purea di favetta di Fratterosa Az. Agr. I  
Lubachi con primo sale Cau & Spada*

---

*Cappellacci al tartufo nero  
Tagliatelle al ragù di carne tradizionale*

---

*Filetto di maiale Az. Agr. Luzi in crosta con guanciale e tartufo nero accompagnato da pomodori confit e insalatina di stagione*

---

*Tiramisù con ricotta del pastore Az. Agr. San Giovanni*

---

*Vini : Colli Pesaresi e Biancabello Di Sante in bottiglia d.o.c. € 9,00*

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 Barocchi, 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).



*Crostini, crescia con affettati (lonza, salame, prosciutto)*

---

*Lasagne con besciamella  
Pappardelle al cinghiale*

---

*Agnello, braciola, costarelle di maiale, spiedino alla brace*

---

*Verdura cotta ripassata  
Patate arrosto al rosmarino*

---

*Crostata di marmellata e biscotto*

---

*Caffè*

---

*Vini: Bianchetto e Sangiovese Guerrieri  
in bottiglia d.o.c. € 9,00*

*Rosso e bianco Marche  
in caraffa € 6,00*

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



**Domenica h 13.00**

**Amabile**

Frontone  
via Giacomo Leopardi, 2  
tel. 0721.790710  
cresciacastello@libero.it  
chiuso martedì

**€ 18,00**

escluso bevande

# 9

novembre

## Cavaliere

## Montecalvo in Foglia loc. Borgo Massano

**Domenica h 12.30**

**Cavaliere**

Montecalvo in Foglia  
loc. Borgo Massano  
via Provinciale Feltresca, 21  
tel. 0722.580312  
info@ristorantecavaliere.com  
chiuso mercoledì

**€ 18,00**

escluso bevande

*Crostino al tartufo  
Goletta alla salvia  
Torta rustica*

---

*Polenta agli uccelletti (storni)  
Gnocchi all'anatra*

---

*Quaglie al forno con olive su crostone  
Cinghiale in salmì*

---

*Verdura cotta*

---

*Millefoglie ai frutti di bosco e crema chantilly*

---

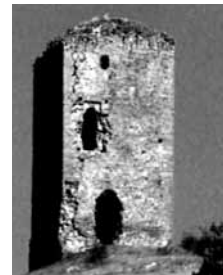
*Caffè*

---

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

*(possibilità modificare menù per chi non mangia  
cacciagione)*

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.





*Crostini al tartufo*

*Crescia*

*Salame lardellato, frittata, olive*

*Mousse ai formaggi con miele di castagno e noci*

*Passatelli ai porcini e tartufo nero*

*Gnocchi al ragù d'anatra*

*Pasticciata*

*Anatra in porchetta*

*Erba cotta*

*Insalata*

*Panna cotta ai frutti di bosco*

*Vini: Sangiovese e Bianchetto Fiorini*

*in caraffa d.o.c. € 7,00*

*All'interno del locale disponibile carta dei vini*

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.



**Domenica h 13.00**

**Da Luisa**

Serrungarina  
via Roma, 8  
tel. 0721.896120  
info@casadimi.it  
aperto su prenotazione

**€ 21,00**

escluso bevande

# 9

novembre

## Il Parco

## Novafeltria

**Domenica h 13.00**

### Il Parco

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

**€ 21,00**

escluso bevande

*Gocce di polenta alla crema di porcini*  
*Carpaccio con scaglie di fossa*  
*Crostino con burrata di tartufo*  
*Cascioncino con zucca e patate*

---

*Tortelloni verdi al tartufo nero*  
*Strozzapreti salsiccia e strigoli*

---

*Coniglio in porchetta al forno*  
*Agnello con pere in agrodolce*  
*Tagliata di filetto al tartufo nero*

---

*Verdure cotte saltate in padella*  
*Verdure gratinate al forno*

---

*Mascarpone al cioccolato*

---

*Caffè*

---

*Vini: Sangiovese dei Colli Pesaresi Guerrieri*  
*in bottiglia d.o.c. € 8,00*  
*Sangiovese in caraffa € 5,00*

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



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA

*Antipasto misto freddo di pesce*

---

*Tagliolini allo scoglio*

*Lasagne al sugo di pesce*

---

*Coda di rospo in porchetta*

*Spiedini misti di pesce*

---

*Insalata*

*Patate al forno*

---

*Mousse al limone*

---

*Caffè*

---

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

La zona di produzione della pesca di Montelabbate si estende su di un territorio vasto circa 60 ettari, in cui il clima temperato e il terreno permeabile della Valle del Foglia, ne rendono particolarmente adatta la coltivazione. La pesca di Montelabbate, frutto ricco di acqua, zuccheri, vitamine A e C, fibre e potassio, ha un sapore gustoso e zuccherino e la sua polpa succosa la fa regina dei frutti dell'estate. E' un alimento ideale per l'estate, dato anche il suo basso apporto di calorie. A Montelabbate, ogni terza domenica di luglio, si svolge la sagra dedicata alla pesca; un appuntamento che dura dal 1945: un'occasione unica per assaggiare e acquistare il prezioso frutto direttamente dai coltivatori. In cucina la pesca è usata per marmellate, succhi, frullati, macedonie, semifreddi, gelati, cocktail. Può essere sciroppata per gustarla anche in inverno. Molte anche le ricette di dolcetti, torte e crostate a base di pesca.



**Domenica h 12.00**

**La Lanterna**

Montelabbate  
via Mameli, 5  
tel. 0721.499756  
chiuso lunedì

**€ 21,00**

escluso bevande

9

novembre

**Domenica h 13.00****Nenè**

Urbino  
via Biancalana, 39  
loc. Crocicchia  
tel. 0722.2996 / 350161  
nene@neneurbino.com  
chiuso lunedì

**€ 18,00**

escluso bevande

**Nenè**

*Crudo al coltello con crescìa al rosmarino  
Paiolo di polenta ai funghi di bosco  
Ricotta del Montefeltro al pepe nero di Mulinello  
Coccio di legumi con zampetto di maiale e cotenne  
Insalata di finocchi e arance, Zucca gialla dorata  
Radicchio al guanciale e balsamico, Bocconcini  
di frittata alla malva, Ceci all'extravergine e  
rosmarino, Primo sale del Montefeltro*

---

*Passatelli in brodo all'urbinate*

---

*Cosciotto di maiale al forno al finocchietto selvatico  
Coniglio in salmì*

---

*Patate rosse di Sompiano prezzemolate e Olio  
Dop di Cartoceto  
Bandiera di verdure biologiche*

---

*Semifreddo ai cachi*

---

*Caffè*

---

*Vini: Guerrieri, Fiorini, Terracuda, Di Sante  
in bottiglia d.o.c. € 10,00/12,00*

**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.



**CONFCOMMERIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA

*Affettati di salumi*  
*Formaggi con piada, focaccia*  
*Verdure pastellate*

---

*Lasagne*  
*Gnocchi al magro d'anatra*

---

*Arista con funghi*  
*Misto di carne alla brace*

---

*Insalata mista*  
*Patate al forno*

---

*Ciambellone*  
*Crostata*  
*Vin santo*

---

*Caffè*

---

*Vini: Sangiovese, Bianchetto Colli Pesaresi*  
*in bottiglia d.o.c. € 10,00*  
*Sangiovese e Bianchetto in caraffa € 5,00*

La Chiesa parrocchiale, dedicata a S. Andrea, sorge su una piccola altura isolata, non distante, ma decentrata rispetto alla frazione. Fino a tempi recenti presso la chiesa vi era la sede della Confraternita del SS.mo Sacramento, la quale, oltre ad avere un ruolo molto importante nelle processioni, curava la gestione del Monte Frumentario che aveva lo scopo di dare il grano in prestito ai bisognosi soprattutto in tempo di carestia. Fino ad alcuni anni fa, il 30 novembre, si svolgeva la festa in onore di S. Andrea, detta anche la "festa delle castagne". In quella occasione la sera della vigilia giungevano birocci carichi di castagne e compratori di legname e il piazzale davanti alla chiesa si riempiva di padelle infuocate. Il territorio di S. Andrea e quello di Magliano infatti, erano ricchi di castagni e fornivano, prima del 1940, legname per la costruzione di mobili.



**Domenica h 12.00**

**Antica Trattoria**

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

**€ 18,00**

escluso bevande

# 16

novembre

## Il Torchio

## Montefelcino

**Domenica h 12.30**

### Il Torchio

Montefelcino  
via Umbria, 3  
tel. 0721.729100  
sabrina.martinelli@tin.it  
chiuso lunedì

**€ 18,00**

escluso bevande

*Piada con prosciutto*  
*Frittatina al tartufo*  
*Olive all'ascolana*  
*Bresaola con radicchio e grana*

---

*Maltagliati salsicce e fagioli*  
*Gnocchi al ragù di anatra*

---

*Misto di carne alla brace*  
*Agnello fritto*

---

*Patate fritte*  
*Insalata*

---

*Dolci secchi*

---

*Caffè*

---

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

Già castello infeudato da Guidubaldo Della Rovere al Conte Landriani, sotto il cui dominio divenne capitale di una modesta contea. Fu in questo periodo che venne costruito lo splendido palazzo dove veniva ospitata la corte e l'amministrazione statale. Il Castello del Feudatario, così chiamato fu munito di monumentali camini in arenaria, opera degli scalpellini della vicina Sant'Ippolito. In quattro martedì estivi si tiene nella località una simpatica iniziativa che gode di crescente successo: il Mercatino del feudatario, con presenza di antiquari, rigattieri, artigiani. Nella frazione di Monteguiduccio, in una casa colonica, è una "Madonna con Bambino", (basorilievo policromo in pietra del secolo XV). Un affresco del secolo XVI viene conservato nella Chiesa di Villa.



# La Celletta Country House

# Coldelce di Colbordolo

# 16

novembre

*Fantasia di crostini*

---

*Tagliatelle al ragù*

*Lasagne bianche al cuore di carciofi*

---

*Coniglio in porchetta*

*Spalla di maiale al Sangiovese*

---

*Patate al forno*

*Erba cotta*

---

*Crostate miste*

---

*Vini: Sangiovese in bottiglia d.o.c. € 13,00*

*Sangiovese Cantina Bianchini in caraffa € 6,00*

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



**Domenica h 13.00**

## La Celletta Country House

Coldelce di Colbordolo  
via Serra di Genga, 7  
tel. 0721.495130  
info@lacetletta.it  
chiuso lunedì

**€ 18,00**

escluso bevande

# 16

novembre

## La Collina dei Sapori

## Fermignano

**Domenica h 12.30**

**La Collina dei Sapori**

Fermignano  
via Loreto, 28  
tel. 0722.332937  
eleonora.duchi@alice.it

**€ 18,00**

escluso bevande

*Crostini ai fegatelli*  
*Crescia sfogliata d'Urbino*  
*Pancetta*  
*Lonza*  
*Polenta alla griglia insaporita ai funghi*

---

*Passatelli in brodo*  
*Cannelloni al forno*

---

*Faraona al sapore del Montefeltro*  
*Bandiera di verdure*  
*Coniglio in porchetta*  
*Verza e patate*

---

*Zuppa inglese*  
*Cestelli al cocco*

---

*Vini: Sangiovese dei Colli Pesaresi, Bianchello del Metauro Terracuda in bottiglia d.o.c. € 12,00*  
*Sangiovese, Bianchello Terracuda in caraffa € 8,00*

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





*Bastoncino di polenta gialla croccante con vellutata al pecorino di Fossa della Valle del Metauro e tartufo nero; Carpaccio di vitella marinato al limone, olio extravergine e scaglie di tartufo nero; Julienne di cappuccia rossa con scaglie di grana e tartufo nero; Cappellaccio di bresaola con spuma di ricotta vaccina e tartufo nero; Crostini croccanti alla griglia con crema di fonduta e tartufo nero*

*Risotto mantecato al pecorino del Montefeltro e trifola di tartufo nero di Acqualagna*

*Medaglioni di filetto mignon con crema di funghi, porcini e gherigli di noci*

*Patatine arrosto al profumo di rosmarino*

*Trancio di crostata alla pasta frolla con confettura di albicocche e filetti di mandorle tostate*

*Vini: Bianchetto del Metauro Campioli - Fiorini Sangiovese Sirio - Fiorini in bottiglia d.o.c. € 12,50  
Vino della casa in caraffa € 6,00*

La capitale del tartufo è qui, sull'antica Via Flaminia, dove Burano e Candigliano confluiscono per creare quello spettacolo naturale di orrida ed aspra bellezza che è la Gola del Furlo. "Aequae Ianiae" (acque macello) da cui il nome, dice di una storia di distruzioni e battaglie, di Visigoti, di condottieri sanguinari come Narsete e Totila. Per la pace dello spirito parlano invece il Santuario del Pelingo e l'Abbazia benedettina di San Vincenzo al Furlo, celebre per la imponenza preromanica e la storia legata a San Pier Damiani. Sopravvive ai secoli il viadotto romano a protezione della Flaminia dalle piene del Candigliano. Tra i monti Pietralata e Paganuccio s'apre il pittoresco canyon del Passo del Furlo dalle pareti a picco sul fiume.



**Domenica h 12.30**

**La Tana del Lupo**

Acqualagna  
via Flaminia, 209  
tel. 0721.797247  
crinellileonardo@libero.it  
chiuso mercoledì

**€ 21,00**

escluso bevande

# 16

novembre

## Le Fontane

## Cagli

**Domenica h 13.00**

### Le Fontane

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

**€ 21,00**

escluso bevande

*Tortino di patate con fonduta al tartufo nero  
Insalata di ceci, patate di Sompiano e rosmarino  
Petto di tacchinella con noci e rucola  
Frittata con salsiccia e tartufo nero  
Bruschetta con salsa di peperoni*

*Pappardelle con fagioli borlotti e cotiche  
Gnocchi con funghi di bosco, pomodorini e  
tartufo nero*

*Spalla di maiale con vellutata al tartufo  
Arrosticino di tacchinella al rosmarino*

*Cavolfiori gratinati*

*Bavarese di frutta con salsa al cioccolato*

*Vini: Bianchetto e Sangiovese Guerrieri in  
bottiglia d.o.c. € 9,00*

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



*Antipasto all'italiana con piada e affettati*

---

*Tagliatelle ai funghi  
Cannelloni*

---

*Oca in porchetta  
Arrosto misto*

---

*Erba di campo  
Gratinati*

---

*Tiramisù*

---

*Caffè*

---

*Vini: Bianchetto e Marche rosso  
in bottiglia d.o.c. € 10,00  
Bianchetto e Marche rosso  
in caraffa € 5,00*

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



**Domenica h 12.00**

**Pitrok**

Fossombrone  
via San Martino, 140  
cell. 340.5087018  
davidelondei@libero.it

**€ 18,00**

escluso bevande

# 22

novembre

**Sabato h 13.00**

## Il Castagno

Orciano di Pesaro  
corso Matteotti, 72  
tel. 0721.977672  
hotelilcastagno@libero.it  
chiuso lunedì

**€ 21,00**

escluso bevande

## Il Castagno

*Bruschetta con olio nuovo di Montepietro  
Prosciutto di Rupoli  
Frittatina al tartufo nero e crostino con fonduta  
di Casciotta d'Urbino e tartufo nero*

---

*Passatelli asciutti al tartufo nero  
Tacconi di fave con guanciale e pomodoro fresco*

---

*Tagliata di capocollo di maiale con rucola e  
grana  
Coniglio in potacchio*

---

*Cicoria ripassata in padella  
Insalata di stagione*

---

*Dolci secchi e crostata fatta in casa con vin santo*

---

*Vini: Pergola Vettina e Bianchetto "Boccalino"  
Terracuda in bottiglia d.o.c. € 10,00  
Bianchetto del Metauro, Colli Pesaresi Fiorini  
in caraffa € 6,00*

## 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.



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA

*Zuppa di fagioli e porcini con olio di oliva  
Cartoceto*

---

*Tortelloni di zucca e noci  
Strozzapreti al fumè*

---

*Arrostino ai porcini  
Agnello ai carciofi*

---

*Patate al forno*

---

*Mascarpone croccante al caffè*

---

*Vini: Sangiovese e Bianchetto Bianchini  
in bottiglia d.o.c. € 8,00  
Sangiovese, Bianchetto in caraffa € 5,00*

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



**Domenica h 12.30**

**2000**

Sassocorvaro  
via G. Puccini, 9  
tel. 0722.76274  
sempre aperto solo a pranzo

**€ 18,00**

escluso bevande

# 23

novembre

**Domenica h 12.45**

**Agli Olivi**

Cartoceto  
via Bottaccio, 4  
tel. 0721.898144  
agliolivi@alice.it  
chiuso martedì

**€ 18,00**

escluso bevande

## Agli Olivi

*Affettati di salumi e formaggi con piada e focaccia*  
*Verdure pastellate*

---

*Strozzapreti spinaci, ceci e pendolini*  
*Vincisgrassi*

---

*Coniglio e faraona al forno*  
*Arrostino glassato con ripieno*

---

*Patate al rosmarino*  
*Verdure gratinate*

---

*Tiramisù*

---

*Caffè*

---

*Vini: Bianchetto del Metauro e Sangiovese dei Colli Pesaresi in bottiglia d.o.c. € 8,00*  
*Bianchetto del Metauro, Sangiovese in caraffa € 6,00*

## 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 mostramarcato. Ormai l'olio di produzione locale ha ottenuto dappertutto lusinghiere pagelle per la qualità sovrappina e per la sua bassa acidità. Dalla piazza, cuore del paese, risalendo la lunga scalinata s'incontra la Chiesa Collegiata, ma si è già sulla strada che, dopo pochi chilometri, lascia il verde argento degli ulivi per raggiungere quello del bosco ove si cela il Convento del Beato Sante, nel vicino Comune di Mombaroccio.



*Arrotolato di tacchino al profumo di tartufo  
Triangolino di frittata al Nero di Acqualagna  
Vol au vent con fonduta al Nero di Acqualagna  
Croستini con fonduta al Nero di Acqualagna  
Rotolo di bresaola con ricotta e Nero di  
Acqualagna*

*Insalatina centrale con scaglie di grana e tartufo*

*Strozzapreti saltati al Nero di Acqualagna  
Sformatine di polenta con fonduta al Nero di  
Acqualagna*

*Arista al forno con funghi porcini*

*Patate al forno al profumo di rosmarino*

*Ciambellone della casa con squaglio di cioccolato*

*Caffè*

*Vini: Bianchetto del Metauro Fiorini in  
bottiglia d.o.c. € 12,00, Sangiovese Colli  
Pesaresi Fiorini in bottiglia d.o.c. € 13,00  
Vino della casa in caraffa € 6,50*

La capitale del tartufo è qui, sull'antica Via Flaminia, dove Burano e Candigliano confluiscono per creare quello spettacolo naturale di orrida ed aspra bellezza che è la Gola del Furlo. "Aequae Ianiae" (acque macello) da cui il nome, dice di una storia di distruzioni e battaglie, di Visigoti, di condottieri sanguinari come Narsete e Totila. Per la pace dello spirito parlano invece il Santuario del Pelingo e l'Abbazia benedettina di San Vincenzo al Furlo, celebre per la imponenza preromanica e la storia legata a San Pier Damiani. Sopravvive ai secoli il viadotto romano a protezione della Flaminia dalle piene del Candigliano. Tra i monti Pietralata e Paganuccio s'apre il pittoresco canyon del Passo del Furlo dalle pareti a picco sul fiume.



**Domenica h 13.00**

**Gipsy**

Acqualagna  
via Case Nuove, 10  
tel. 0721.700075 / 339.1289543  
volgocar80@hotmail.it  
chiuso martedì

**€ 21,00**

escluso bevande

# 23

novembre

## La Luna nel Pozzo

## San Lorenzo in Campo

**Domenica h 12.30**

**La Luna nel Pozzo**

San Lorenzo in Campo  
via San Vito, 74/A  
tel. 0721.775241  
ristorante.lalunanelpozzo@virgilio.it  
chiuso lunedì

**€ 21,00**

escluso bevande

*Crostini  
Frittatina al tartufo*

---

*Tagliatelle ai finferli  
Gnocchi all'anatra*

---

*Entrecôte di parmigiana al tartufo con verdura  
cotta  
Spiedini alla brace*

---

*Patate al forno*

---

*Crostate e visciolata*

---

*Caffè*

---

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

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 abati 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 decorata con



mentre decorata con motivi pittorici neo-classici e liberty. Alla sommità della collina sorgeva un tempo una robusta rocca, due volte distrutta e più tardi ricostruita quale dipendenza del sottostante palazzo roversesco.



*Bruschetta all'olio D.o.p. di Cartoceto*  
*Salumi nostrani*

---

*Tagliatelle con funghi misti di bosco*  
*Lasagne al ragù*

---

*Coscio di maiale al forno*  
*Spiedini di bocconcini di pollo*

---

*Funghi trifolati*

---

*Torta di mele, crostata*

---

*Vini: Cantina Terracruda e Lucarelli*  
*in bottiglia d.o.c. € 8,00*  
*Vino in caraffa € 6,00*

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.



**Domenica h 12.30**

**La Tagliata**

Serrungarina  
via Mombaroccese, 19/A  
tel. 0721.893009  
trattoria.latagliata@libero.it  
chiuso lunedì

**€ 18,00**

escluso bevande

# 30

novembre

## Al Mandorlo

## Serrungarina

**Domenica h 13.00**

**Al Mandorlo**

Serrungarina  
via Tomba, 57  
tel. 0721.891480  
info@almandorlo.it  
chiuso lunedì

**€ 21,00**

escluso bevande

*Bruschetta con baccalà*  
*Pizza salata con zucchine, speck e verdure*

---

*Tagliatelle con baccalà*  
*Ravioli con pancetta e pomodori*

---

*Baccalà al forno*  
*Salsiccia alla brace*

---

*Patate*  
*Verdure cotte*

---

*Crostata*

---

*Vini: Bianchetto, Sangiovese*  
*in bottiglia d.o.c. € 7,00*  
*Bianchetto, Sangiovese in caraffa € 5,00*

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.



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA

*Crostini, fonduta al tartufo nero*  
*Insalata di pollo con verdure marinate*  
*Carpaccio di zucchine*  
*Crescia con salumi*

---

*Polenta fonduta e tartufo nero*  
*Passatelli salsiccia, porcini e pendolini*

---

*Prosciutto in porchetta al forno a legna*  
*Tagliata di manzo al pepe rosa*

---

*Patate arrosto*  
*Insalata mista*

---

*Semifreddo all'amaretto*

---

*Vini: Sangiovese e Bianchello del Metauro*  
*in caraffa € 7,00*

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**

## La Greppia

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

**€ 21,00**

escluso bevande

# 30

novembre

**Domenica h 13,00**

## La Palomba

Mondavio  
via Gramsci, 13  
tel. 0721.97105  
info@lapalomba.it  
chiuso lunedì

**€ 21,00**

escluso bevande

## La Palomba

*Insalatina verde con mele, frutta secca, pecorino  
e colata di miele millefiori*

---

*Polenta al tartufo nero pregiato e salsiccia  
sbriciolata*

*Tagliolini con ceci e pancetta croccante*

---

*Arrostino tartufato al nero  
Faraona alle olive verdi*

---

*Insalata mista*

---

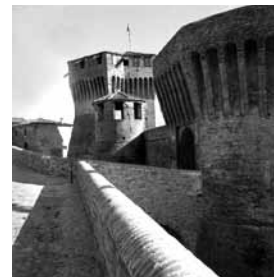
*Ciambella e crostate*

---

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

## 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 erigervi 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".



*Insalata di cavolo rosso a julienne con mele,  
carote e melagrane*  
*Tagliere di salumi misti del Montefeltro*  
*Piadina*

---

*Ravioli di verdure, funghi misti di bosco e  
tartufo nero*  
*Strozzapreti*

---

*Cinghiale in umido con castagne al miele  
d'acacia*  
*Grigliata mista ai ferri*

---

*Insalata mista di stagione*  
*Patate fritte al rosmarino*

---

*Mousse di cachi con salsa ai frutti della passione*

---

*Vini: Bianchetto del Metauro, Sangiovese*  
*La Morciola in bottiglia d.o.c. € 9,00*  
*Sangiovese in caraffa € 6,00*

Al confine geografico del Montefeltro, su uno sperone di rocce gessose, fatto di infinite scaglie argentate che riflettono i raggi del sole e assorbono quelli della luna. Il centro storico, cinto dalla cortina allungata delle mura castellane, ha parvenza di nave pronta a salpare. Su questo sperone insisteva una potente rocca malatestiana cui aveva posto mano, per trasformarla in potente strumento difensivo, il grande architetto Francesco di Giorgio Martini. La costruzione è ora quasi scomparsa del tutto e sul luogo sorge una stazione meteorologica. Nella valle Sant'Anastasio, che guarda le cime di San Marino, sgorgano acque minerali che danno sollievo a molti mali.



**Domenica h 12.30**

**Savioli**

Sassofeltrio  
via A. Battelli, 13  
tel. 0541.974715 / 340.9177478 /  
338.3953606  
info@ristorantesavioli.it

**€ 18,00**

escluso bevande