

O T T O B R E

SABATO 4 OTTOBRE

Pantalin
Saltara

DOMENICA 5 OTTOBRE

Al Lago
Fossombrone
Al Parco
Pesaro Loc. Selvagrossa
Dall'Amico
Montecalvo in Foglia
Il Burchio
Piobbico
Magda
Novafeltria

SABATO 11 OTTOBRE

Montenerone
Piobbico

DOMENICA 12 OTTOBRE

Al Pavone Bianco
Babbucce di Tavullia
Da Lorenzo
Gallo di Petriano
Camping Pian Dei Prati
Frontino
Montecucco
San Giorgio di Pesaro
Montenerone Il Poeta
Apecchio
Loc. Serravalle di Carda
Osteria Segnaladr
Barchi
Toni E Lucio
Frontone

SABATO 18 OTTOBRE

Da Marchesi
Novafeltria

DOMENICA 19 OTTOBRE

Barocco
Mondavio -
Loc. San Michele al Fiume
La Cantinaza
Montemaggiore al
Metauro
La Fonte
Colombarone di Pesaro
La Gioconda
Cagli
Locanda Dal Tedesco
Borgo Pace
Tenetra
Cantiano
Vecchio Montefeltro
Carpegna

DOMENICA 26 OTTOBRE

Antica Osteria Da Oreste
Casinina di Auditore
Cascina Delle Rose
Sant'Ippolito
La Gradarina
Gradara
La Nuova Fazenda
Colbordolo
La Pantana
Tavullia
Osteria Da Matteo
Montemaggiore al
Metauro
Piccolo Mondo
Mombaroccio
San Marco
Montecopio

4

ottobre

Sabato h 12.30

Pantalin

Saltara
via Giovanni Agnelli, 2
loc. Calcinelli
tel. 0721.877364 / 334.3901248
ristopanta71@gmail.com
chiuso domenica salvo prenotazioni

€ 18,00

escluso bevande

Pantalin

*Polentina ai porcini
Crostoni al guanciale
Pizza con ciccioli*

*Tagliatelle al ragù bianco di vitello
e funghi di bosco
Cresc'tajat con fagioli*

*Anatra Porchettata all'arancia
Costine e fegatelli alla brace*

*Patate arrosto
Erba cotta ripassata in padella*

Zuppa inglese

Caffè

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

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.



Lombo tartufato
Polenta ai porcini
Bruschetta lardo e pancetta
Crescia

Risotto al tartufo
Pappardelle al cinghiale

Arrostino di vitello
Fricòt di capone
Coniglio, costine

Gratin al forno
Misto dell'orto

Crostata e dolci secchi

Caffè

Vini: Bianchello e Sangiovese Fiorini
in bottiglia d.o.c. € 8,00
in caraffa d.o.c. € 6,00

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 13.00

Al Lago

Fossombrone
via Cattedrale, 79
tel. 0721.726129
hotel_lago@libero.it

€ 21,00

escluso bevande

5

ottobre

Al Parco

Pesaro loc. Selvagrossa

Domenica h 12.30

Al Parco

Pesaro - loc. Selvagrossa
via del Vallo, 56
tel. 0721.1792521
e-mail: alparcosrl@gmail.com
chiuso sabato e domenica a pranzo
aperto solo su prenotazione

€ 18,00

escluso bevande

Antipasto Al Parco

Tagliatelle carciofi e salsiccia
Strozzapreti al profumo di bosco

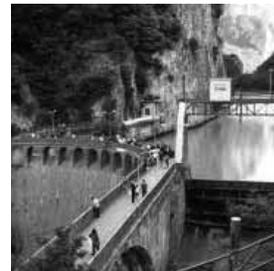
Arista al vino bianco

Patate arrosto

Pout pourri di dolci

Vini: Cantina Soc. dei Colli Pesaresi
in bottiglia d.o.c. € 8,00
in caraffa € 6,00

Il fiume Foglia nasce dal Monte Sasso Aguzzo (980 mt s.l.m.) vicino Sestino (AR) e il suo percorso principale si sviluppa per quasi 90 km fino alla città di Pesaro, formando un porto canale. Lo sbocco attuale è dovuto ai lavori di bonifica del 1613-1615. Risalendo il corso d'acqua si incontra un importante vaso artificiale: la diga di Mercatale. Le acque del fiume Foglia sono calme per quasi tutto l'anno con deflusso lento, ricche di sospensioni, fanghi e materia organica. Gli argini che lo delimitano e su cui si cammina sono artificiali e realizzati in tempi molto lontani per impedire al fiume di esondare e impaludarsi. Buona parte della vegetazione originale è sparita, tranne alcune speci comuni che crescono velocemente per la costante disponibilità di acqua. Tra queste i salici e il pioppo nero, la canna domestica (di antica origine asiatica, importata in epoca romana) e la "cannuccia di fiume". Disseminate qual e là trovano dimora numerose piante da frutto, residuo degli orti che fino agli anni 90 occupavano il "letto di piena".



*Focaccina rustica al salame
Pere con formaggio
Crudo di Carpegna*

*Maltagliati ai fagioli, magro di maiale,
rosmarino e salvia
Lasagne speck e pistacchi*

*Scaloppine al brandy e funghi champignon
Coniglio in porchetta*

*Insalata mista
Patate arrosto*

Crostata ai frutti di bosco

Caffè

*Vini: Sangiovese Colli Pesaresi
in bottiglia € 7,00*

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 Tavoletto, 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.



Domenica h 12.30

Dall'Amico

Montecalvo in Foglia
via Provinciale, 36
tel. 0722.58123
romi.guerra@libero.it
chiuso mercoledì

€ 17,50

escluso bevande

5

ottobre

Domenica h 12.30

Il Burchio

Piobbico
via Garibaldi, 22
tel. 0722.986517
burchio.piobbico@libero.it
chiuso lunedì

€ 18,00

escluso bevande

Il Burchio

Insalatina di cannellini, mozzarella e radicchio
Affettati misti con piada
Bresaola, rucola e grana

Strozzapreti asparagi, salsiccia e funghi
Tagliatelle con fagioli

Tagliata
Pollo in fricôt

Patate al rosmarino
Insalata

Dolci misti della casa

Caffè

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

Piobbico

Piobbico è un comune di 2000 abitanti, posto a 339 metri sul livello del mare, in una ridente valle, protetto da due montagne: il Nerone (1526 mt.) e il Montiego (975 mt.), alla confluenza di due fiumi: il Biscubio e il Candigliano che si uniscono, al centro dell'abitato. Grazie alla sua posizione, al verde, ai boschi, Piobbico gode di un clima mite, anche nei mesi più caldi dell'anno e di un'aria pura e frizzante, caratteristiche che rendono il paese una delle stazioni climatiche più godibili dell'Appennino Umbro-Marchigiano. Il massiccio del Monte Nerone con la presenza di acque fluorate e dell'acqua minerale "Santa Maria", la possibilità di percorrere itinerari naturalistici, di effettuare escursioni, attività di trekking, equitazione, canoa, pesca, tennis ed altri sport a contatto con la natura, offre al turista una vacanza rilassante e rigenerante, ma al tempo stesso varia ed interessante.



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Crostini ai funghi
Affettati misti

Lasagne al forno
Strozzapreti speck e pomodorini
Tortelloni pasticciati

Scaloppine ai funghi
Tacchino arrosto con olive
Faraona alle castagne

Gratinati misti al forno
Patate fritte

Torta al mascarpone

Vini: Sangiovese 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 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).



Domenica h 13.00

Magda

Novafeltria
via Aurelio Saffi, 55
tel. 0541.920817
dabiordi@hotmail.com
chiuso sabato

€ 18,00

escluso bevande

11

ottobre

Sabato h 12.00

Montenerone

Piobbico
via Roma, 28
tel. 0722.986282
chiuso mercoledì

€ 20,00

escluso bevande

Montenerone

Salumi misti
Coratella d'agnello
Piadina sfogliata

Cappellacci con tartufo nero
Polenta alla carbonara

Scaloppine con funghi porcini
Tagliata di vitello con rucola e grana

Patate con rosmarino
Insalata mista

Cantucci con vin santo

Caffè

Vini: Boccalino Terracuda Bianco
in bottiglia d.o.c. € 8,00
Orcio Terracuda in bottiglia d.o.c. € 12,00
Sangiovese e Bianchetto in caraffa € 4,00

Piobbico

Piobbico è un comune di 2000 abitanti, posto a 339 metri sul livello del mare, in una ridente valle, protetto da due montagne: il Nerone (1526 mt.) e il Montiego (975 mt.), alla confluenza di due fiumi: il Biscubio e il Candigliano che si uniscono, al centro dell'abitato. Grazie alla sua posizione, al verde, ai boschi, Piobbico gode di un clima mite, anche nei mesi più caldi dell'anno e di un'aria pura e frizzante, caratteristiche che rendono il paese una delle stazioni climatiche più godibili dell'Appennino Umbro-Marchigiano. Il massiccio del Monte Nerone con la presenza di acque fluorate e dell'acqua minerale "Santa Maria", la possibilità di percorrere itinerari naturalistici, di effettuare escursioni, attività di trekking, equitazione, canoa, pesca, tennis ed altri sport a contatto con la natura, offre al turista una vacanza rilassante e rigenerante, ma al tempo stesso varia ed interessante.



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Lonzino al radicchio profumato
Polenta gratinata
Salame lardellato
Crostini ai porcini e grana

Quadrucci con ceci al sedano bianco
Agnolotti tartufati porcini e salsiccia

Tacchinella alle castagne
Costole con olive
Salsicce pepate alla griglia

Patate al rosmarino

Cantucci all'anice
Crostata ai frutti di bosco

Vini: Sangiovese e bianco locale
in bottiglia d.o.c. € 7,50
Frizzantino in caraffa € 6,00

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.



Domenica h 13.00

Al Pavone Bianco

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

€ 18,00

escluso bevande

12

ottobre

Da Lorenzo

Petriano

Domenica h 12.30

Da Lorenzo

Petriano
via Ponte Armellina, 68 - loc. Gallo
tel. 0722 520 93
chiuso mercoledì sera

€ 18,00

escluso bevande

Insalatina di funghi
Polenta grigliata all'extravergine
Tagliere di salumi misti

Nidi di rondine marchigiana e porcini
Tagliatelle ai fagioli
Gnocchi al magro d'anatra

Agnello in fricot
Stinco al forno

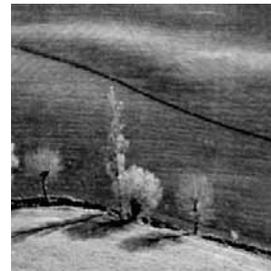
Patate al forno
Funghi trifolati

Crostata ai frutti di bosco

Caffè

Vini: I Bronzi "La Morciola"
in bottiglia d.o.c. € 7,00
Vino bianco o rosso
in caraffa € 6,00

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.



Camping Pian dei Prati Frontino

12
ottobre

Sfogliatine con salame nostrano
Insalata di lenticchie
Crostini ai funghi

Tagliatelle ai funghi porcini
Polenta con ragù di puntine di maiale

Tagliata ai porcini
Grigliata di carne mista

Insalata di verza e uvetta
Patate arrosto

Bustrenco

Caffè

Vini: Sangiovese "I Bronzi"
in bottiglia d.o.c € 9,00

Sorge arroccato su uno sperone roccioso che domina la valle del torrente Mutino. Sullo sfondo la catena appenninica con le caratteristiche vette del Sasso Simone e del Simoncello e, più a nord, del monte Carpegna (m.1415). Sentinella avanzata del Montefeltro a confine con il territorio della Massa Trabaria, è uno dei castelli medievali a lungo contesi tra Malatesta e Feltreschi. Ancora circondato da una robusta cinta muraria, racchiude al suo interno l'antico Palazzo Malatesta dai cui scantinati si diparte un percorso sotterraneo che conduceva un tempo fuori delle mura, fino all'antico mulino che, difeso da un'alta torre, garantiva il rifornimento di farina e pane agli assediati. La chiesa dei SS.Pietro e Paolo è ornata da una pregevole tela di scuola barocca ("Madonna con il Bambino"), mentre una moderna fontana (una 'scultura d'acqua') di Franco Assetto invita a visitare il Museo dedicato alle opere dello stesso artista.



Fuori del castello, verso nord, sorge l'eremo di S.Girolamo (sec. XV), mentre in direzione ovest si staglia, circondato da un folto bosco, il convento francescano di Montefiorentino, meta obbligata dei cultori d'arte e di storia.

Domenica h 13.00

Camping Pian dei Prati

Frontino
via Pian dei Prati s.n.
tel. 331.5079458
campingpiandeiprati@gmail.com

€ 18,00

escluso bevande

12

ottobre

Montecucco

San Giorgio di Pesaro

Domenica h 12.30

Montecucco

San Giorgio di Pesaro
via Montecucco, 27
tel. 0721.970150
info@ristorantemontecucco.it
chiuso mercoledì

€ 18,00

escluso bevande

Crescia sfogliata
Piadina e bruschetta con salumi misti

Cannelloni al forno
Tacconi con farina di fave e pomodoro fresco

Arrosto misto di coniglio, anatra, faraona, pollo
Fettine di ripieno
Spiedini misti ai ferri

Patate arrosto
Insalata mista

Crostata
Dolci secchi

Vini: Bianchello S. Ilario Fiorini
in bottiglia d.o.c. € 8,00
Bianchello del Metauro
in caraffa € 5,00

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.



Montenerone Il Poeta

Apecchio - Serravalle di Carda

12
ottobre

Crostini al porcino e tartufo
Frittata al tartufo

Passatelli al tartufo
Pappardelle al ragù con funghi del Nerone

Filetto al porcino
Stinco di vitello al forno con patate novelle

Insalata mista

Dolcetti secchi con vin santo

Caffè

Vini: Bianco e Rosso del Poeta
in bottiglia d.o.c. € 6,00
Bianchetto e Sangiovese
in caraffa € 6,00

È comune di confine nella provincia di Pesaro e Urbino, al crocevia di tre regioni, ricco di acque oligominerali: questo dicono i testi di geografia. Ma non dicono che offre un ambiente unico, ricco di boschi rigogliosi, di fiumi (Biscubio e Menatoio) con acque limpide e pure. Alla sommità del borgo sopravvivono molte vestigia medievali e c'è l'incontro con il Palazzo Ubaldini, che è oggi sede del "Museo dei fossili e dei minerali del Monte Nerone". Questo rilievo, frequentato anche in inverno per la sua pista da sci, offre agli amanti della natura la possibilità di apprezzare, attraverso boschi, prati, ruscelli, cascate e grotte, altre caratteristiche ambientali d'eccezione per flora e fauna e la curiosità di un "Mappamondo della Pace", di dimensioni colossali, entrato nel Guinness dei primati.



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

12

ottobre

Domenica h 12.30

Osteria Segnaladr

Barchi
via Roma, 44
tel. 0721.97444
cell. 328.0330408 / 328.9741579
chiuso lunedì

€ 18,00

escluso bevande

Osteria Segnaladr

Barchi

Pancotto
Sformato di zucca
Insalatina di pere, formaggio e indivia
Zuppetta di legumi al profumo di cannella
Carpaccio autunnale
Crostino al lardo aromatizzato al rosmarino
Lonza nostrana fritta

Ravioli di zucca con salsa al parmigiano e glassa di aceto balsamico
Tagliatelle con ragù di fagioli freschi e salsiccia

Arrosto misto al coccio (cottura tipica nel maialino di terracotta)
Salsiccia all'uva

Patate arrosto e erba cotta

Tris di torte: torta di mele e noci, pere e cioccolato, all'arancia

Vini: Bartis rosso e bianco Campioli Cantina Fiorini in bottiglia d.o.c. € 8,00
in caraffa € 5,00

È uno dei 'castelli' dell'articolata area collinare che separa la valle del Metauro da quella del Cesano. L'antico 'castello' sorge all'interno di un territorio che vide l'insediamento di ville e fattorie fin dall'epoca romana e fu poi luogo fortificato durante l'intero medioevo. Fece parte del vicariato di Mondavio fino al 1531, anno in cui divenne autonomo con dominio su cinque castelli limitrofi. Nel 1571 il duca Guidubaldo II Della Rovere incaricò l'architetto Filippo Terzi di ristrutturare interamente l'abitato. All'intervento del Terzi sono infatti attribuiti il severo Palazzo Comunale con relativa torre cuspidata munita di orologio, l'elegante Porta Nuova, il Palazzo Della Rovere (oggi eredi Canestrari) con portale e finestre con cornici stemmate in pietra e la chiesa della Resurrezione (S.Ubaldo), consacrata nel 1606 e nel cui interno sono conservate alcune interessanti tele coeve, compresa una pregevole "An-

nunciatazione" dipinta da Antonio Cimatori detto il Visaccio nel 1608. Altra chiesa è quella di S. Antonio dove è custodita una "Adorazione dei Magi" del 1648.



Crostini misti caldi
Prosciutto
Crescia con cicoli

Tagliatelle con fagioli
Cannelloni al ragù

Arrosto misto al forno in porchetta

Contorni vari

Dessert della casa

Caffè

Vini: Guerrieri Bianco, Sangiovese
riserva in bottiglia d.o.c. € 12,00
in caraffa € 5,00

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 12.30

Toni e Lucio

Frontone
via Fonte Avellana, 97
tel. 0721.786327
chiuso martedì

€ 18,00

escluso bevande

18

ottobre

Da Marchesi

Novafeltria

Sabato h 12.30

Da Marchesi

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

€ 20,00

escluso bevande

Carpaccio al tartufo
Tagliere di crostini misti

Tortelloni al burro fuso e tartufo
Tagliolini ai funghi porcini

Scaloppine di vitello ai funghi
Faraona con l'uva

Insalata mista
Patate al forno

Mascarpone

Caffè

Vini: Orcio e Boccalino Terracuda
in bottiglia d.o.c. € 10,00

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 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).



Insalatina con champignon e tartufo
Omelette al tartufo
Vol au vent ripieno

Tagliatelle con misto bosco, salsiccia, tartufo
e pendolini

Arista di maiale ai funghi
Piccione ripieno in salsa di tartufo

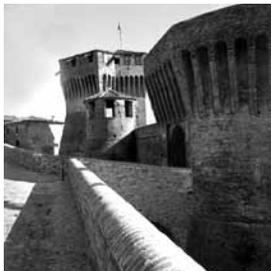
Erbe cotte ripassate

Saint Honoré

Caffè

Vini: Bianchetto del Metauro "Guerrieri"
in bottiglia d.o.c. € 10,00

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".



Domenica h 12.30

Barocco

Mondavio - San Michele al Fiume
via Cesanense, 10
tel. 0721.987064
lollobarocco@alice.it
chiuso lunedì

€ 21,00

escluso bevande

19
ottobre

La Cantinaza

Montemaggiore al Metauro

Domenica h 12.00

La Cantinaza

Montemaggiore al Metauro
via San Liberio, 48
tel. 0721.895904
chiuso lunedì sera e sabato a
pranzo

€ 18,00

escluso bevande

Crostone con corata d'agnello
Piada con erba di campo
Tortino rustico
Salame nostrano
Olive marinate
Arista con pecorino e funghi

Polenta fonduta e porcini
Pappardelle all'anatra

Coscio di maiale al forno
Galletto alla diavola

Insalata mista
Patate sabbiate

Zuppa inglese

Caffè

Vini: Campioli e Sirio "Fiorini"
in bottiglia d.o.c. € 11,00
in caraffa € 6,00

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.



Cozze alla tarantina
Carpaccio di pesce spada alla catalana
Polenta alla pescatora

Maccheroncini alle canocchie
Cannelloni ripieni di pesce

Mazzancolle al sale
*Coda di rospo al forno con patate, olive,
pendolini e capperi*

Insalata mista

Limoncello della casa

Vini: Bianchetto del Metauro La Morciola
in bottiglia d.o.c. € 9,00
Bianco doc dei Colli Pesaresi
in caraffa € 7,00

Ultima frazione a Nord del Comune di Pesaro tra Gabicce Mare e la città di Paolo e Francesca, Gradara. Al limitare del Parco naturale del Monte San Bartolo a Colombarone importanti scavi archeologici iniziati nel 1983 hanno fatto emergere una villa tardo romana particolarmente ricca a giudicare dai mosaici. La sua fondazione risale al IV secolo d.C. mentre la sua distruzione è ipotizzata intorno alla metà del VI secolo. Colombarone è luogo di partenza per una visita al castello di Gradara, al Borgo medievale di Fiorenzuola di Focara ed alla Baia della Vallugola.



Domenica h 12.30

La Fonte

Colombarone di Pesaro
strada della Romagna, 361
tel. 0721.208082
sempre aperto

€ 21,00

escluso bevande

19
ottobre

La Gioconda

Cagli

Domenica h 13.00

La Gioconda

Cagli
via Brancuti s.n.
tel. 0721.781549
info@ristorantelagioconda.it
chiuso lunedì

€ 21,00

escluso bevande

Sformatino di uovo-formaggio con tartufo nero

Maccheroncini di Campofilone con castagne e tartufo nero

*Coniglio "Varnelli&Caffè"
Costoletta panata di vitellina al formaggio dolce*

Contorni

La crostata con marmellata fatta in casa con frutta biologica

Vini: Marche Bianco 2013 Ca' le Suore "Mochi" (biancame), Marche Rosso 2011 Vigna Alta "Mochi" in bottiglia igt € 10,00

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 della 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.



Fuso al tartufo
Verdure grigliate
Panzanella

Chicche del nonno al tartufo
Tagliatelle all'oca

Oca in umido
Filettini di maiale al tartufo

Crocchette di patate
Cavolfiori gratinati

Crespelle alla marmellata

Caffè

Vini: Elio rosso, Boccalino bianco Terracuda
in bottiglia d.o.c. € 10,00
in caraffa € 5,50

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.



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

€ 21,00

escluso bevande

19
ottobre

Tenetra

Cantiano

Domenica h 13.00

Tenetra

Cantiano
piazzale Bartolucci, 14
tel. 0721.788430
info@tenetra.it
chiuso lunedì

€ 21,00

escluso bevande

Frittatina al tartufo nero
Lumache con crostone aromatico
Crostini e affettati locali con pane di Chiaserna

Polentone alla carbonara
Passatelli di pane al tartufo nero

Maialino al forno con erbe aromatiche
Brasato di puledro con purè

Verdure gratinate al forno

Gelato, sorbetto e panna cotta alle amarene di Cantiano

*Vini: Sangiovese e Bianchetto Guerrieri
in bottiglia d.o.c. € 9,00*
*Sangiovese e Bianchetto Fiorini
in caraffa € 7,00*

Il paese è sito a cavallo tra le Marche e l'Umbria ed è attraversato dalla Via Flaminia, importante arteria che collega Roma alla costa adriatica. Posto ai piedi del massiccio del Catria, che, coi suoi 1702 metri, è la quota più alta della provincia di Pesaro e Urbino ed una delle principali vette dell'Appennino umbro-marchigiano, è immerso in estese e secolari faggete ad altofusto tra cui va ricordato il bosco di Tecchie, istituito Parco pubblico nel 1986. Michele Mercati, biologo, naturalista ed archiatra pontificio (1541-1591), descrive ampiamente Cantiano nella sua opera botanica e mineralogica intitolata "Metalloteca Vaticana" (1574), ricordandolo per l'amenità dei luoghi e per le ricchezze naturali, nonché per la copiosa quantità di fossili.



Uovo strapazzato e pomodoro al profumo di tartufo

Crostini rustici

Vol au vent in crema di porcini

Polentina con fonduta al formaggio di fossa al tartufo

Gnocchi alla norcina (salsiccia, pomodoro fresco e tartufo)

Tagliolini al ragù di piccione

Maialino cotto nel forno a legna

Stracotto con crema di funghi e tartufo

Patate al forno

Verdure cotte al vapore

Dolci secchi tradizionali e vin santo

Vini: Sangiovese "Sirio" Fiorini

in bottiglia d.o.c. € 10,00

Sangiovese in caraffa € 6,00

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.



Domenica h 12.30

Vecchio Montefeltro

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

€ 21,00

escluso bevande

26
ottobre

Antica Osteria da Oreste

Auditore fraz. Casinina

Domenica h 13,00

Antica Osteria da Oreste

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

€ 21,00

escluso bevande

*Varietà di crostini al tartufo nero
Frittini misti*

*Maltagliati ai ceci
Pappardelle al cinghiale*

*Arrosto di vitello al tartufo nero
Salsicce e costine alla brace*

*Verdura al vapore
Patate arrosto*

Dolci secchi della casa

Caffè

*Vini: Timoteo Sangiovese dei Colli Pesaresi,
Bianchetto del Metauro Giglio Az. Agr. Di
Sante in bottiglia d.o.c. € 11,00
Sangiovese Colli Pesaresi, Bianchetto del
Metauro Az. Agr. Di Sante in caraffa € 6,00*

Una curva, un ponte, ancora curva e, dopo un'altra grossa "esse" è già attraversata la pacifica frazione di Casinina, che, malgrado il nome, è oggi un vivace centro di attività artigianali, industriali e commerciali nella media valle del fiume Foglia. Non ha echi guerrieri, nè reminiscenze romane o medievali come il soprastante capoluogo di Auditore o i due vicini borghi murati di San Giovanni e di Castelnuovo nella bella Val Ventena. Ha però allestito un Museo della Linea Gotica per ricordare fortificazioni e paure di un non lontano passato. Ha invece buona fama per rifornimenti genuini di "munizioni per bocca", specie di carni bovine e suine e relativi derivati e un buon olio che si fa pregio di mostrare in una frequentata sagra.



*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 (piatto tipico antico)
Lasagnette alla norcina con tartufo nero
di stagione*

*Cosciotto steccato al tartufo di stagione
Coniglio in porchetta*

*Patatine gratinate
Insalate d'inverno*

"La Pissa imbutita"

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

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.



Domenica h 13.00

Cascina delle Rose

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

€ 21,00

escluso bevande

26
ottobre

La Gradarina

Gradara

Domenica h 12.30

La Gradarina

Gradara
Strada della Romagna, 8
tel. 0541.964504
sempre aperto

€ 20,00

escluso bevande

Antipasto di salumi misti con formaggio e marmellate
Frittatina al tartufo
Crostino

Nidi di rondine
Gnocchi all'anatra

Coscio di maiale al forno all'aroma di tartufo
Coniglio alla cacciatora

Fagiolini saltati
Patate sabbiate

Tiramisù della casa

Caffè

*Vini: Bianchello e Sangiovese
in bottiglia d.o.c. € 10,00
Sangiovese in caraffa € 8,00*

“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.



*Insalatina di sedano, funghi freschi
e scaglie di grana*
Involentino di bresaola e stracchino
Casciotta d'Urbino
Crostone al tartufo nero
Frittatina di zucchine
Polenta grigliata allo scorzone

Risotto porcini e tartufo
Tortelloni salsiccia, trevigiano e pendolini

Arista ripiena con frittatina al tartufo
Tagliata di manzo al sale grosso e rosmarino

Patate al rosmarino

Zuppa inglese

*Vini: Sangiovese dei Colli Pesaresi,
Bianchetto del Metauro in caraffa € 6,00*

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.



Domenica h 13.00

La Nuova Fazenda

Colbordolo
via Nazionale, 201
tel. 0721.496154
jcmosconi@gmail.com
chiuso sabato a pranzo

€ 20,00

escluso bevande

26

ottobre

La Pantana

Tavullia

Domenica h 12.00

La Pantana

Tavullia
via Cava della Rena, 4
tel. 0721.476152

€ 18,00

escluso bevande

Piada farcita

Crostino

Polenta

Frittata

Strozzapreti alla Pantana

Orecchiette gratinate con broccoli

Stinco di maiale

Tasca di tacchino ripiena

Insalata

Patate arrosto

Mascarpone della casa

Caffè

Vini: Sangiovese Superiore

in bottiglia d.o.c. € 8,50

in caraffa d.o.c. € 6,00

È posto in posizione collinare, a ridosso della valle del torrente Tavollo che in località Gabicce Mare segna il confine tra Marche e Romagna. Chiamato anticamente (sec. XIII) Castrum Tumbae Montis Pelosi ne ha derivato la denominazione popolare di "Tomba". Luogo di scontri e battaglie tra i Malatesta e i Montefeltro, fu soggetto a quelle signorie che si succedettero nel governo di Pesaro. I Della Rovere vi fecero costruire una rocca abbattuta sul finire del sec. XIX. Meta di pellegrinaggi è stato ed è il santuario di S. Pio Martire al cui interno è conservata un'urna con la spoglie del Santo. Il territorio fu un tempo disseminato di numerosi castelli, oggi del tutto scomparsi e dei quali possono essere ricordati: Monteluro, Montepeloso e Montevecchio (oggi Belvedere Fogliense per l'eccezionale vista panoramica che offre sulla valle del Foglia). In una grande casa di campagna, in località Rio Salso, è

vissuto per alcuni decenni fino alla morte l'affermato scrittore fanese Fabio Tombari (1899-1989).



Piadina, prosciutto, formaggio
Insalatina di finocchi e arance
Polenta e salsiccia

Cres'tajat con fagioli

Coniglio in potacchio
Spiedino e salsiccia alla brace

Patate al forno
Insalata

Crostata

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



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.

Domenica h 12.30

Osteria da Matteo

Montemaggiore al Metauro
Piazza Bramante, 8
tel. 333.6603166
lucibarto76@gmail.com
chiuso lunedì

€ 18,00

escluso bevande

26
ottobre

Piccolo Mondo

Mombaroccio

Domenica h 13.00

Piccolo Mondo

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

€ 21,00

escluso bevande

Insalatina autunnale di tartufo nero
Sandwich di porcino
Tortino di patate e prosciutto

Risotto con zucca e tartufo nero
Millefoglie della tradizione

Filetto di cinta senese scottato con tartufo nero
e salsa di pere al vino rosso

Patate sabbiate arrosto

Tortino di mele con salsa inglese

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

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).



Terrina di coniglio con valeriana
Insalata di carciofi con scaglie di parmigiano
Cornetti croccanti con mousse di prosciutto cotto
Millefoglie agli spinaci
Cascioni ripieni
Chioccioline al pecorino

Garganelli al Crudo di Carpegna
Tagliatelle con fagioli

Arista ai funghi
Cinghiale in salmì

Patate a spicchio
Insalata mista

Torta di ricotta

Vini in bottiglia d.o.c. € 12,00

Punto di passaggio tra le valli del Marecchia e del Conca, Villagrande di Montecopiolo è una moderna stazione climatica, cui fanno corona due villaggi turistici. Circondata da montagne boschive è punto di riferimento per gli sciatori della regione, che salgono sopra i 1000 metri a Monteboaggine, sulla schiena del Monte Carpegna, alla sciovvia dell'Eremo, ove - nei pressi - è il Santuario della Madonna del Faggio, meta di continui pellegrinaggi Montecopiolo sembra sorvegliare ancora la rocca che fa tutt'uno con i ruderi del Castello, che fu gran dimora di Antonio Carpegna, primo Conte del Montefeltro.



Domenica h 12.30

San Marco

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

€ 18,00

escluso bevande