
Questa sera a cena da...

Come partecipare. Ciascun ristorante ha scelto i giorni della settimana, dal lunedì al venerdì, in cui proporre a cena i menù dell'iniziativa dal 3 agosto sino al 30 settembre.

Invitiamo quindi a leggere attentamente la scheda di ciascun ristorante per verificarne la corrispondenza con la prenotazione. E' necessario prenotarsi telefonicamente citando chiaramente di voler partecipare all'iniziativa **"Questa sera a cena da..."** e chiedere l'orario del servizio serale.

La prenotazione é vincolante per il cliente che se ne assume le conseguenze derivanti da una mancata e tempestiva disdetta.

Il prezzo indicato é comprensivo di coperto e servizio; il prezzo di vino ed acqua, tranne in rari casi, é escluso.

Il carattere promozionale dell'iniziativa non consente di praticare sconti per bambini, salvo preventivo accordo con il ristorante.

Confcommercio.
TUA, SUA, DI TUTTI.



ASSOCIATI ANCHE TU E MOLTIPLICA I TUOI VANTAGGI.

Confcommercio siete tutti voi. Farne parte significa partecipare ad un sistema aperto dove ogni impresa può condividere le proprie esperienze, le proprie iniziative e avere a disposizione competenze dedicate e servizi su misura. Per questo associarsi conviene.



confcommercio.it
associati.confcommercio.it



CONFCOMMERCIO
BARRIERE PER L'ITALIA

“Cucina della tradizione, dialettale, della nonna, dai sapori antichi” sono tanti i modi per raccontare la tipicità di una ristorazione attenta alle usanze, all'utilizzazione dei prodotti del territorio, ma anche alla ricerca sapiente di ingredienti naturali di antica memoria.

E' questo il senso profondo dell'iniziativa **“Questa sera a cena da...”** voluta dalla Confcommercio e dalla Associazione Ristoratori di Pesaro e Urbino per valorizzare la ristorazione della nostra Provincia attraverso il recupero di piatti, menù e tradizioni locali, utilizzando i prodotti della nostra terra con lo scopo di ritrovare il gusto dello “stare a tavola” con amici e parenti. Tutto ciò offrendo un menù dal prezzo prefissato singolarmente da ogni esercente: composizione del menù e prezzo lasciato a libera scelta dunque ma sicuramente allettanti sia per l'offerta proposta che per il costo.

Di interesse per lo sviluppo della conoscenza delle nostre produzioni è l'obbligo per i ristoranti di proporre vini esclusivamente della nostra Provincia.



ITINERARIO DELLA BELLEZZA nella Provincia di Pesaro Urbino

*Beautiful itinerary
in the Province of Pesaro Urbino*



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PESARO E URBINO/MARCHE NORD



Itinerario della Bellezza

La Confcommercio e l'Associazione Ristoratori di Pesaro e Urbino, con la collaborazione della Camera di Commercio delle Marche, hanno promosso questa nuova iniziativa di valorizzazione e promozione della nostra ristorazione, dei prodotti tipici e dei piatti della nostra migliore tradizione enogastronomica. Il ristorante è l'elemento insostituibile della vita delle nostre città: svolge, oltre alla evidente funzione economica, un ruolo culturale e sociale. È luogo di vita, di incontro e non solo il "luogo dedicato all'alimentazione"!!!

Il cibo, del resto, accompagna molti aspetti della nostra vita. Non c'è momento importante della vita in cui non sia di **rito consumare cibo insieme**. Inoltre, quello che caratterizza una terra ed un popolo, è anche la sua tradizione culturale e le sue abitudini alimentari.

Assaggiare un cibo è quindi anche un modo di conoscere una cultura. Il cibo è, quindi, condivisione e simbolo oltre che una manifestazione di complicità. Complicità anche sociale: una pizza fra ragazzini, il ristorante di lusso per una cena di lavoro...

Ecco, quindi, il senso di **Questa sera a cena da...: riappropriarsi del piacere, del gusto, di trascorrere una serata al ristorante con famiglia o amici, approfittando di menù a prezzo promozionale che ci ricordano la nostra tradizione culinaria e la nostra storia**.

Perché ogni volta che affrontiamo un alimento dobbiamo ricordarci che non è solo frutto dell'agricoltura e della manipolazione dell'uomo ma anche di elaborazione culturale di secoli di storia.

Angelo Serra
Presidente
Confcommercio
Pesaro e Urbino /Marche Nord

Amerigo Varotti
Direttore Generale
Confcommercio
Pesaro e Urbino /Marche Nord

Mario Di Remigio
Presidente Associazione
Ristoratori
Pesaro e Urbino

Il territorio e le specialità

Raramente accade che una Provincia possa disporre di un'offerta ghiotta e così ampia di prodotti enogastronomici. L'esempio più eclatante è quello del tartufo riconosciuto nelle fiere di Pergola, Acqualagna, Fossombrone e nella mostra di Sant'Angelo in Vado.

Proprio i tartufi sono uno degli argomenti usati in cucina da Gioachino Rossini, grande gourmet oltre che grande compositore a cui alcuni ristoranti della costa hanno dedicato un estroso menù, armonico incontro tra due prodotti opposti e intriganti se felicemente accostati: **il pesce ed il tartufo**. Di fianco ai tartufi, i **funghi**, anche questi presenti in abbondanza e un po' in tutte le varietà lungo tutto l'arco appenninico. Esistono ottime qualità di **pecorini di fossa** a Cartoceto e Mondavio. Un altro formaggio invece ha conquistato i palati nobili: la **Casciotta di Urbino**, vera e propria passione di Michelangelo. Il Montefeltro offre invece una varietà di carne sicura ed eccellente, la razza Marchigiana e il rinomato **prosciutto di Carpegna** mentre l'**olio extravergine** di fattoria ha nella zona di **Cartoceto** fino a Piagge un territorio molto vocato fin dai secoli passati. Tra i vini **Sangiovese dei Colli Pesaresi** e **Bianchello del Metauro**, hanno raggiunto alti livelli di qualità, così come il **Rosso Pergola**. Il pesce è invece l'argomento quotidiano della cucina pesarese e fanese: Pesaro ha un forte legame con i piatti della tradizione come i **capelletti serviti in brodo**, **le triglie al prosciutto**, **il coniglio in porchetta** mentre il **brodetto di pesce** è il piatto tipico della vicina Fano, città questa dove la cucina del pesce viene esaltata anche da **calamaretti** e **sarde scottadito**, cioè alla griglia, dai **lumachini di mare** e dai **garagoi** della vicina Marotta.

Nell'entroterra poi si trovano norcinerie che danno prelibati **salumi**. A questi ed altri prodotti del territorio si ispira una cucina semplice e saporita e soprattutto di eccezionale varietà.

Elenco dei ristoranti

Acqualagna

Ristorante Shine p. 8

Cagli

Le Fontane p. 9

Carpegna

Silvana p. 10

Cappone di Vallefoglia

La Nuova Fazenda p. 11

Cartoceto

Agli Olivi p. 12

Rist. Pizzeria La Costa p. 13

Fano

Da Tano p. 14

Imperfetto p. 15

Osteria dalla Peppa p. 16

Fossombrone

Da Guidobaldo p. 17

Frontone

Taverna della Rocca p. 18

Mondavio

La Palomba p. 19

Ristorantino Barocco p. 20

Montecopiolo

Villa S. Marco Restaurant p. 21

Montemaggiore al Metauro

Ristorante da Matteo p. 22

Pesaro

Bel Sit p. 23

Mare Mosso p. 24

Polo Pasta & Pizza p. 25

Uldergo p. 26

Pietracuta di San Leo

Il Prezzemolo p. 27

Piobbico

Ristorante Montenerone p. 28

San Lorenzo in Campo

Hotel Ristorante Giardino p. 29

Sassocorvaro Auditore

Antica Osteria da Oreste p. 30

Urbino

Amici miei p. 31

Ristorante Shine

tutti i venerdì di
agosto e settembre
prenotazione
obbligatoria

Via Gamba, 54
Tel. 0721/797485
info@shineacqualagna.it
chiuso lunedì

Menù

Antipasto al tartufo nero:
fonduta, crostino e ovetto

Tagliatelle al tartufo nero

Cotoletta al tartufo nero

Erba cotta

Semifreddo alla moretta fanese

Prezzo

€ 25,00 escluso bevande

Vini

Bianchetto del Metauro
“Le Terrazze” Az. Morelli
€ 12,00 in bottiglia
Bianco e Rosso Cantina Guerrieri
€ 7,00 sfuso al litro

Le Fontane

tutti i giovedì di
agosto e settembre
prenotazione
obbligatoria

Strada Cagli-Pergola, 126/A
Tel. 0721/790148
info@le-fontane.com
chiuso lunedì

Menù

Antipasto: i nostri salumi
e pecorino del pastore

Passatelli verdi con pecorino
del pastore e pomodorini

Tagliata di cinturello “Nino”
con radicchio e pomodorini

Il nostro gelato
con amarene di Cantiano

Acqua e Caffè

Prezzo

€ 25,00 escluso vini

Vini

Bianco Torre di Acquaviva bio Cala-
foglia € 10,00 in bottiglia
Bianco Torre di Acquaviva bio L’Uc-
cellata € 10,00 in bottiglia

Silvana

tutti i giovedì di agosto
tutti i venerdì di
settembre
prenotazione
obbligatoria

Via G. O. Falconieri, 7
tel. 0722/77621
samuele.colocci@gmail.com

Menù

Prosciutto di Carpegna
e salumi locali con
crostolo di Carpegna

Tortelloni al prosciutto
di Carpegna

Tagliata di manzo
al sale grosso e rosmarino

Patate al forno

Zuppa inglese

Prezzo

€ 25,00 escluso bevande

Vini

Vino rosso e Bianco “La fogliola”
€ 12,00 in bottiglia
Sangiovese e Verdicchio
€ 9,00 sfuso al litro

La Nuova Fazenda

tutti i mercoledì di
agosto e settembre
prenotazione
obbligatoria

Via Nazionale, 201
Tel. 0721/496154
jcmosconi@gmail.com
chiuso sabato a pranzo

Menù

Insalata di mare
Polipo e patate
Gamberi rucola e grana
Crostino al salmone
Carpaccio di tonno
Sardoncini marinati
Gamberetti in salsa rosa

Strozzapreti del pescatore

Spiedini di gamberi e calamari
Fritto misto di pesce

Insalata di stagione

Sorbetto al limone

Prezzo

€ 23,50 escluso bevande

Vini

Bianchetto del Metauro
Cantina Guerrieri
€ 6,00 in caraffa

Agli Olivi

tutti i lunedì e venerdì di
agosto e settembre
prenotazione
obbligatoria

Via Bottaccio, 4
Tel. 0721/898144
chiuso martedì

Menù

Affettati con pecorino
e piadina sfogliata

Passatelli misto bosco
con pendolini e fossa

Arrosti misti cotti in forno

Bietole saltate
Patate arrosto

Cheesecake al limone

Prezzo

€ 25,00 escluso bevande

Vini

Bianchetto e Sangiovese
€ 12,00 in bottiglia
Bianchetto e Sangiovese
€ 7,00 in caraffa

Ristorante Pizzeria La Costa

tutti i mercoledì e venerdì di
agosto e settembre
prenotazione
obbligatoria

Via Pieve, 69
Tel. 0721/8772029
giulia.caldarigi@outlook.it
chiuso lunedì

Menù

Crostini misti

Gnocchi con ragù al coltello

Salumi misti locali
e piada sfogliata

Verdura di stagione

Crostata fatta in casa

Prezzo

€ 18,00 escluso bevande

Vini

Cantina Lucarelli
€ 12,00 in bottiglia
Cantina Fiorini
€ 6,50 sfuso al litro

Da Tano

tutti i mercoledì di
agosto e settembre
prenotazione
obbligatoria

Via del Moletto, 10
Tel. 0721/823291
info@datano.it
chiuso martedì

Menù

Fantasia di
antipasti di mare

Tagliolini allo scoglio

Trancio di spigola
in crosta di patate

Gratinati misti

Tiramisù

Prezzo

€ 35,00 escluso bevande

Vini

Bianchetto del Metauro
“San Cesareo”
€ 10,00 in bottiglia

Imperfetto

tutti i martedì e venerdì di
agosto e settembre
prenotazione
obbligatoria

Viale Dante Alighieri, 86
Tel. 346/0061752 - 339/2602160
bergamottielisa@gmail.com
chiuso mercoledì

Menù

Due antipasti freddi
e due antipasti caldi di pesce
secondo le disponibilità

Primo piatto a scelta nel menù

Coda di rospo al forno
con verdure di stagione
o scottadito
o spiedino di calamari
e gamberoni

Insalata mista

Meringata con frutta fresca

Prezzo

€ 26,00 escluso bevande

Vini

Bianchetto del Metauro
€ 12,00 in bottiglia
Bianchetto del Metauro
€ 8,00 sfuso al litro

Osteria dalla Peppa

tutti i martedì e mercoledì di
agosto e settembre
prenotazione
obbligatoria

Via Vecchia, 8
Tel. 331/6454088
dallapeppa@gmail.com

Menù

Crostuovo al tartufo
nero estivo

Passatelli al tartufo
nero estivo

Carpaccio di manzo
al tartufo nero estivo

Verdure di stagione

Dolcetto fatto in casa

Prezzo

€ 35,00 escluso bevande

Vini

Bianchetto del Metauro
"Borgoterre" Cantina Claudio
Morelli € 16,00 in bottiglia
Bianchetto del Metauro d.o.c.
Roncaglia Fattoria Mancini
€ 15,00 in bottiglia
Bianchetto del Metauro Cantina
Guerrieri € 6,00 sfuso al litro
Bianchetto del Metauro Cantina
Guerrieri € 4,00 sfuso 1/2 litro
Bianchetto del Metauro Cantina
Guerrieri € 3,00 sfuso 1/4 litro

Da Guidobaldo

tutti i lunedì di agosto
tutti i martedì di settembre
prenotazione
obbligatoria

Via Federico da Montefeltro
Tel. 329/6023173 - 340/7249015
monto104@gmail.com

Menù

Polpettine di vitello in padella
con noci e menta
su crema di spinaci

Lasagna bianca al forno fatta
a mano (salsiccia, mozzarella,
patate, besciamella)

Fusi di pollo cotti sottovuoto
a bassa temperatura
aromatizzati al rosmarino

Gratinati misti

Crema al mascarpone
con croccantino

Prezzo

€ 22,00 escluso bevande

Vini

Gemma Cantina Di Sante
€ 15,00 in bottiglia
Rocho Cantina Lucarelli
€ 12,00 in caraffa

Taverna della Rocca

tutti i martedì di agosto
tutti i martedì di settembre
e giovedì 10, 17 e 24 settembre
prenotazione
obbligatoria

Via Leopardi, 20-22
Tel. 0721/786218- 0721/786109
tavernadellarocca@hotmail.it
chiuso mercoledì
(no da luglio a metà settembre)

Menù

Salumi con formaggio
Verdura cotta con crescìa

Tagliatelle al ragù
Gnocchi all'anatra

Grigliata mista:
agnello, salsiccia, braciola

Insalata
Patate al forno

Dolci secchi della casa

Prezzo

€ 23,00 escluso bevande

Vini

Lucarelli "Le Ripe"
e Fiorini "Capioli"
€ 12,00 in bottiglia
Bianchetto del Metauro Fiorini
€ 5,00 sfuso al litro

La Palomba

tutti i mercoledì e giovedì di
agosto e settembre
prenotazione
obbligatoria

Via Gramsci, 13
Tel. 0721/97105
info@lapalomba.it
chiuso lunedì (in inverno)

Menù

Le tipicità nel piatto:
crudo di Carpegna,
Crescia d'Urbino, Casciotta
e crostino con favetta

Tacconi allo Sgagg
con guancia e verdure

Rotolo di faraona al forno

Patate al forno
al profumo di rosmarino

Coppa di gelato artigianale
con amarene di Cantiano

Prezzo

€ 23,00 escluso bevande

Vini

Bianchetto del Metauro
Boccalino e Sangiovese Orcio
Cantina Terracuda
€ 8,00 in bottiglia

Ristorantino Barocco

Agosto: lunedì 17, martedì 18
mercoledì 12 e 26, giovedì 6,
13 e 27, venerdì 28

Settembre: mercoledì 16,
23 e 30, giovedì 17 e 24,
venerdì 18 e 25

prenotazione obbligatoria

via Cesanense, 10

tel. 0721/987064

lellobarocco@gmail.com

chiuso lunedì

Menù

Prosciutto crudo del Montefeltro,
ciauscolo, olive verdi, Pecorino
fresco Val Cesano e focaccia o pane
cotto nel nostro forno a legna

Passatelli con salsiccia e porcini o
Gnocchi al ragù d'anatra
entrambi rigorosamente
fatti in casa

Coniglio in porchetta
o Pollo in potacchio

Verdure di stagione in gratin
o Olive all'ascolana
o Fricôt di verdure

Ciambellone o Frustingo
o Crostata con marmellata
fatta in casa

Prezzo

€ 20,00 escluso bevande

Vini

del territorio

Villa San Marco Restaurant

tutti i mercoledì e venerdì
di agosto
tutti i venerdì di settembre
prenotazione
obbligatoria

Via Pratole, 2/B
Tel. 0722/78598
info@sanmarcovillagrande.it
chiuso lunedì

Menù

Tortino di verdure
su crema di formaggio di fossa

Tagliatelle al ragù al coltello
di marchigiana

Filetto marinato
con verze e mela verde

Semifreddo all'amaretto

Prezzo

€ 25,00 escluso bevande

Vini

Alla carta

Ristorante Da Matteo

tutti i martedì e giovedì
di agosto
tutti i martedì e venerdì
di settembre
prenotazione obbligatoria

Piazza Bramante, 8
Tel. 0721/894851
info@borgomontemaggiore.it
chiuso il lunedì a settembre

Menù

Salmone al pepe rosa
Acciuga prezzemolata
Insalatina di polipo
Carpaccio di spigola al timo

Tagliolini allo scoglio

Frittura di calamari,
gamberi e verdure

Insalata verde

Carpaccio di ananas
con gelato al limone

Prezzo

€ 27,00 escluso bevande

Vini

Bianchetto del Metauro
€ 10,00 in bottiglia
Bianchetto del Metauro
€ 10,00 sfuso al litro

Bel Sit

tutti i lunedì di
agosto e settembre
prenotazione
obbligatoria

Strada Panoramica Adriatica, 161
Tel. 0721/22764
info@belsitpesaro.it
chiuso martedì

Menù

Tris di carpacci

Tagliolino allo scoglio

Grigliata mista di pesce

Insalata di stagione

Mousse di ricotta
pere e cioccolato

Caffè

Prezzo

€ 35,00 escluso bevande

Vini

Bianchetto del Metauro
“La Ripe” Lucarelli
€ 13,00 in bottiglia
Bianchetto del Metauro Fiorini
€ 8,00 sfuso al litro

Mare Mosso

tutti i venerdì di
agosto e settembre
prenotazione
obbligatoria

Viale Trieste, 40
Tel. 0721/67211
chiuso lunedì a settembre

Menù

Antipasto di pesce:
5 qualità secondo il pescato,
cozze e vongole

Passatelli al sugo di mare

Grigliata e
Fritto

Insalata mista

Sorbetto al limone

Prezzo

€ 35,00 escluso bevande

Vini

Bianchetto del Metauro Crespaia
€ 16,00 in bottiglia
Bianchetto del Metauro Morelli
€ 8,00 sfuso al litro

Polo Pasta & Pizza

lunedì 3 e 24 agosto
tutti i giovedì di settembre
prenotazione
obbligatoria

Viale della Repubblica, 64
tel. 0721/375902
info@polopastaepizza.com
sempre aperto

Menù

Antipasto misto di mare
(calamari alla piastra,
passatina di fagioli e capasanta,
polpo con patate,
canocchia alla marinara,
baccalà mantecato,
sardoni beccafico fritti)

Passatelli al profumo di mare

Grigliata mista dell'Adriatico

Insalata mista e patate fritte

Composizione di sorbetti

Prezzo

€ 35,00 escluso bevande

Vini

Bianchetto del Metauro
Az. Guerrieri € 11,00 in bottiglia

Uldergo

tutti i martedì e mercoledì di
agosto e settembre
prenotazione
obbligatoria

Via Venturini, 22/24
Tel. 0721/68029
uldergo.antonelli@gmail.com

Menù

Antipasto caldo e freddo
(con mazzancolle al cognac)

Primo piatto
a scelta dalla carta

Grigliata di pesce
o fritto misto
o pesce al forno

Trionfo di dolci della casa

Prezzo

€ 30,00 con 1 litro di vino della casa

Il Prezzemolo

tutti i venerdì di
agosto e settembre
prenotazione
obbligatoria

Via Gramsci, 23
Tel. 0541/923768
info@ilprezzemolo.com
aperto tutti i giorni

Menù

Insalatina di pesche, noci e fossa
Carpaccio di manzo
Cascioncini ripieni alla piastra

Passatelli freddi rucola,
pomodorini e grana
Strozzapreti alla salsiccia

Tagliata sale e rosmarino

Patate sabbiate

Semifreddo al melone
e crostatine fatte in casa

Prezzo

€ 18,00 escluso bevande

Vini

Sangiovese "Orcio"
Cantina Terracuda
€ 10,00 in bottiglia
Sangiovese dei Colli Pesaresi
€ 6,00 in caraffa

Ristorante Montenerone

tutti i martedì e giovedì di
agosto e settembre
prenotazione
obbligatoria

Via Roma, 28
Tel. 0722/986282 - 339/8372345
andrea.bruganelli@libero.it

Menù

Carpaccio con rucola e grana
Tortino con fonduta al formaggio
e tartufo nero

Risotto al tartufo nero

Coniglio in porchetta

Gratin

Crostata, cantucci e vin santo

Prezzo

€ 20,00 escluso bevande

Vini

Fiorini Sirio
€ 10,00 in bottiglia
Fiorini Sant'Ilario
€ 10,00 in caraffa

Hotel Ristorante Giardino

tutti i mercoledì e giovedì di
agosto e settembre
prenotazione
obbligatoria

Via E. Mattei, 4
Tel. 0721/776803
info@hotelgiardino.it
chiuso lunedì

Menù

Tartara di manzo con tuorlo d'uovo
e scaglie di tartufo nero

Tagliolini al ragù di anatra
e scaglie di tartufo nero

Filetto di maialino
in crosta di nocciole

Verdure di stagione

Gelato artigianale

Prezzo

€ 30,00 escluso bevande

Vini

Tenuta Santi Giacomo e Filippo
"Bellantonio"
€ 18,00 in bottiglia

Antica Osteria da Oreste

tutti i giovedì e venerdì di
agosto e settembre
prenotazione
obbligatoria

Via Risorgimento, 4 - Casinina
Tel. 0722/629900
info@osteria-daoreste.it
chiuso martedì sera

Menù

Selezione di salumi del Montefeltro
Radicchio da taglio
e cipolla dall'acqua con piadina

Tagliolini al profumo di limone

Coniglio in porchetta
ricetta Da Oreste

Verdure gratinate

Uovo al tegamino con pesca,
gelato al fiordilatte
e crema aromatizzato alla cannella

Prezzo

€ 25,00 escluso bevande

Vini

Fogliola bianco e rosso Tenuta
Santi Giacomo e Filippo d.o.c.
€ 10,00 in bottiglia

Timoteo Colli Pesaresi e Giglio
Bianchello del Metauro Sup.
Cantina Di Sante d.o.c.
€ 10,00 in bottiglia

Rosso Colli Pesaresi e Bianchello
del Metauro Cantina Di Sante
€ 6,00 sfuso al litro

Amici miei

tutti i mercoledì e giovedì di
agosto e settembre
prenotazione
obbligatoria

Via Urbinata, 92
Tel. 0722/2106
info@amicimieiristorantepizzeria.it
chiuso lunedì

Menù

La selezione di salumi Az. Agr. Luzi con crescina di Urbino di nostra produzione e di formaggi dei caseifici Beltrami e Val d'Apsa con confetture e miele Apicoltura Gabannini

L'agnolotto del plin farcito di piselli con pomodorino saltato e guanciale Az. Agr. Luzi

Il maialino Az. Agr. Luzi con chutney di albicocche agrodolci

Le bietole saltate

Il melone e il cioccolato: cremoso di cioccolato al latte, sorbetto e melone fresco

Prezzo

€ 28,00 escluso bevande

Vini

Vernaculum - Pergola Aleatico
d.o.c. Cantina Villa Ligi
€ 13,00 in bottiglia
Bianchello del Metauro
Cantina Guerrieri
€ 6,00 sfuso al litro



ENTE BILATERALE PROVINCIALE
COMMERCIO E TURISMO
PESARO E URBINO



Servizi e Assistenze per lavoratori e Imprese

ENTE BILATERALE PROVINCIALE COMMERCIO E TURISMO

L'Ente Bilaterale Provinciale Commercio e Turismo Pesaro e Urbino è una associazione senza fini di lucro, tra le organizzazioni imprenditoriali e i sindacati dei lavoratori **FILCAMS CGIL - FISASCAT CISL - UILTUCS UIL** operanti nel commercio e nel turismo della Provincia. All'Ente fanno riferimento le Imprese e i Lavoratori del settore commercio, distribuzione e servizi, le Imprese e i Lavoratori delle strutture ricettive, i ristoranti, bar, mense, stabilimenti balneari, pasticcerie, gelaterie, campeggi, villaggi, agenzie di viaggio, residence, appartamenti di vacanza. L'Ente Bilaterale rappresenta un importante punto di riferimento nella relazione tra imprese e lavoratori, nell'attuazione delle strategie espressamente demandate dai contratti nazionali e territoriali (osservatorio mercato del lavoro, formazione, sicurezza sul lavoro, apprendistato, commissioni di conciliazione, assistenze e sussidi a lavoratori e imprese) per la realizzazione di politiche attive a sostegno dei settori e per aumentare la tutela dei lavoratori e delle imprese.

**Ente Bilaterale Provinciale
Commercio e Turismo
Pesaro e Urbino**

Strada delle Marche 58/60
61122 Pesaro
Tel. e Fax: 0721/34010

www.ebctpesaro.it
info@ebctpesaro.it

ebcommercio@pec.it
ebturismo@pec.it