

OTTOBRE

DOMENICA 2 OTTOBRE

ANTICA DIMORA
DI VAL REGINA
Pesaro - Loc. Siligate
ANTICA TRATTORIA
Sant'Andrea in Willis -
Fano
OSTERIA LA GATTA
Lunano
MAGDA
Novafeltria
MONTECUCCO
San Giorgio di Pesaro
OSTERIA SEGNALADR
Barchi

SABATO 8 OTTOBRE

DA MARCHESI
Novafeltria
PANTALIN
Saltara

DOMENICA 9 OTTOBRE

AL PAVONE BIANCO
Babbucce di Tavullia
DA LORENZO
Gallo di Petriano
LOCANDA RICCI
Novilara - Pesaro
PITROK
Fossombrone
SILVANA
Carpegna

SABATO 15 OTTOBRE

LA COPPA
Mombaroccio

DOMENICA 16 OTTOBRE

2000
Sassocorvaro
CASCINA DELLE ROSE
Sant'Ippolito
DA MARCO
Fossombrone
MONTENERONE
IL POETA
Serravalle di Carda
Apecchio
TONY E LUCIO
Frontone
VECCHIO MONTEFELTRO
Carpegna

DOMENICA 23 OTTOBRE

2000
Cagli
BAROCCO
Mondavio
ANTICA OSTERIA
DA ORESTE
Casinina di Auditore
LA CANTINAZA
Montemaggiore
al Metauro
PICCOLO MONDO
Mombaroccio
TENETRA
Cantiano

DOMENICA 30 OTTOBRE

LA CASA DEI CUOCHI
Urbino
LA NUOVA FAZENDA
Vallefoglia
POSTA VECCHIA
Saltara

2 / OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

**ANTICA DIMORA
DI VAL REGINA**

Pesaro
loc. Siligate
Strada Selve di Granarola, 12
tel. 0721.208330
info@anticadimoradivalregina.com

€ 21,00

escluso bevande

Antica Dimora di Val Regina

*Sedano e grana, Melanzane e zucchini
grigliate al pesto di basilico*

Frittatina al tartufo

Polentina con Casciotta d'Urbino

Entrée: vellutata zucca e rosmarino

Passatelli fonduta e tartufo

Lasagnette alle verdure

*Involentino di pollo con pecorino e pane
speziato*

Arista con uvetta, noci e nocciole

Patate al rosmarino, Insalata mista

Crostate della casa e crema chantilly

*Vini: Sangiovese dei Colli Pesaresi e
Bianchello del Metauro
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*

PESARO - LOC. SILIGATE

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.



Antica Trattoria

Crostini in vellutata di baccalà

*Polenta al baccalà
Tagliatelle al baccalà*

*Baccalà in umido
Baccalà al forno con patate*

Insalata mista

Ciambellone e crostata

Caffè

*Vini:
Sangiovese, Bianchetto Ax. Giuseppe
Vitali
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianco e rosso in caraffa 6,00 euro*

SANT'ANDREA IN VILLIS FANO

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.



2 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

ANTICA TRATTORIA

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

€ 21,00
escluso bevande

2 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

OSTERIA LA GATTA

Lunano
Loc. Brugno, 13
tel. 0722.70117
mail: info@osterialagatta.it
chiuso lunedì, martedì,
mercoledì

€ 21,00
escluso bevande

Osteria La Gatta

*Fonduta di Casciotta d'Urbino e tartufo
Crostolo caldo e mortadella nostrana di
Alessi*

*Passatina di ceci di San Sisto bio con
mazzancolla croccante al rosmarino*

*Tacconi di farina di canapa al tartufo
nero e salsiccia*

Mexze maniche al sugo di brodetto

*Brodetto di pesce
Polenta di farina di canapa*

Soufflé di castagne con salsa di visciole

Caffè

*Vini:
Bianchetto del Metauro e Sangiovese
Colli Pesaresi Le Terrazze Claudio
Morelli in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

LUNANO

Il Castello di Lunano sorgeva già in zona collinare sin dal '200 e apparteneva alla famiglia Ubaldini. Della sua travagliata storia rimangono alcune testimonianze o, meglio, i ruderi della struttura originaria della torre e alcuni tratti della cinta muraria. Nei pressi del paese è di particolare rilievo il Convento di Monte Illuminato, luogo francescano, in cui sono conservati affreschi dei secoli XV e XVI. Nella luce autunnale di ottobre, Lunano vive la sua "Festa della Castagna", una manifestazione particolarmente curata, piena di colore e di apprezzatissime elaborazioni dolciarie del prelibato frutto.



Magda

NOVAFELTRIA

Crostini misti

Lasagne al forno

Gnocchi con tartufo nero e zucchini
Ravioli di zucca al formaggio di fossa

Scaloppina ai funghi

Pollo al forno

Coniglio in porchetta al finocchio selvatico
Tacchino arrosto con olive

Gratinati misti

Patate fritte

Panna cotta ai frutti di bosco

Vino in caraffa 6,00 euro

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).



2 / OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

MAGDA

Novafeltria
via Aurelio Saffi, 55
tel. 0541.920817
info@hotelmagda.com
chiuso sabato

€ 18,00
escluso bevande

2 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

MONTECUCCO

San Giorgio di Pesaro
via Montecucco, 27
tel. 0721.970150
chiuso mercoledì

€ 18,00

escluso bevande

Montecucco

*Crescia sfogliata e piadina con salumi
della casa*

*Polenta con salsiccia
Pappardelle al cinghiale*

*Arrosto al forno di faraona, coniglio,
anatra e fettine di ripieno*

*Patate arrosto
Insalata mista*

Zuppa inglese

*Vini: Bianchetto S. Ilario Fiorini
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianchetto e rosso di Montecucco
in caraffa 6,00 euro*

SAN GIORGIO DI PESARO

Seguendo uno dei tanti percorsi alternativi collinari che si partono dalla riviera di Fano, alto tra le vallate del Metauro e del Cesano, superata Piagge, s'incontra il "castello" di San Giorgio, che fa il paio con il vicino castello del Poggio. L'antica cerchia murata, a scarpata, rappresenta vestigia di un passato che non ha, in realtà, echi di grande storia, così come il borgo di Poggio. Alcune opere d'arte di un certo rilievo sono conservate nelle cinque Chiese del territorio comunale. Crocifissi del XIV e XV secolo, belle tele, un coro settecentesco, e alcune statue tra cui quella ritenuta miracolosa di S. Pasquale Baylon. In compenso gode i frutti di una buona produzione agricola, vini e frutta compresi, e fama di una gioiosa allegria.



Osteria Segnaladr

*Zuppa di cipolla con farro
Insalatina di radicchio, mele e noci
Pancotto, Rosa di prosciutto Rupoli
Formaggio di fossa con sapa, Insalata di
pere, formaggio, indivia al forno*

*Lasagnetta rossa
Risotto zucca e lardo di Colonnata*

*Coniglio disossato ripieno in porchetta
Brasato di maiale in agrodolce*

Patate arrosto

Panna cotta pere, cannella e cioccolato

*Vini: Bianchetto del Metauro Campioli
Fiorini, Vettina Rosso Pergola
Terracruda in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianchetto del Metauro e Sangiovese
dei Colli Pesaresi Fiorini in caraffa 6,00 euro*

BARCHI

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 "Annunciazione"



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.

2 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

OSTERIA SEGNALADR

Barchi
via Roma, 44
tel. 0721.97444
cell. 328.0330408 -
328.9741579
patro.82@hotmail.it
chiuso lunedì

€ 18,00
escluso bevande

INTESA  SANPAOLO

8

/ OTTOBRE

SABATO H 12.30

DA MARCHESI

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

€ 21,00

escluso bevande

Da Marchesi

Carpaccio al tartufo
Crostone con funghi
Crostone con formaggio fresco e
marmellata di cipolle rosse
Polenta con formaggio di Fossa di
Perticara, Insalata di Farro
Vol au vent con fonduta al tartufo

Tortelloni al burro fuso e tartufo
Strozzapreti porcini e salsiccia

Scaloppine di vitello ai funghi
Faraona con farcia all'uva

Insalata mista, Patate al forno

Zuppa inglese della nonna

Vini: Orcio e Bocalino Terracruda
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Vino rosso in caraffa 7,00 euro

NOVAFELTRIA

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



Pantalin

Potentina con fonduta e salsiccia

*Crepes di ricotta e cicoria con porcini
Cresc' tajat con ragu'*

*Coniglio in potacchio
Costine e salsicce di maiale alla brace*

*Patate arrosto
Erba cotta ripassata in padella*

Zuppa inglese

Caffè

*Vini:
Bianchetto e Sangiovese
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Vino in caraffa 7,00 euro*

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.



8 / OTTOBRE

SABATO H 12.30

PANTALIN

Saltara
via Giovanni Agnelli, 2
tel. 0721.877364
cell. 334.3901248
ristopanta71@gmail.com
chiuso mercoledì

€ 18,00
escluso bevande

INTESA  SANPAOLO

9

/ OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

AL PAVONE BIANCO

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

€ 18,00

escluso bevande

Al Pavone Bianco

*Polenta alla griglia
Pane nero bruscato
Pinzimonio di verdure al balsamico
Crudo di collina*

*Maltagliati con ceci
Raviolacci tartufati porcini e magro*

*Fesa di tacchino ai sapori d'autunno
Salsicce, costine e castrato alla griglia*

Patate alla fornacia

*Ciambella sultanina
Crostatata alla pesca*

*Vini:
Sangiovese e frizzantino
in caraffa 8,00 euro*

**BABBUCCE
DI TAVULLIA**

Babbucce è un tranquillo borgo disteso lungo la strada principale, circondato da un ondulato sereno paesaggio di colline ben coltivate. Non ha storia propria. Ma la Storia è passata, invece, un poco più in alto sui colli immediatamente a sud di Gradara: Monteluro e Montepeloso. Sull'uno e sull'altro vertice c'era, nel Medioevo (sec. XII) un castello, scomparsi entrambi abbastanza presto. Sotto le loro mura si scontrarono - come sempre - i Malatesta ed i Montefeltro per la conquista di Pesaro. E, un secolo e mezzo più tardi, Monteluro vide quella sconfitta delle truppe papaline ed aragonesi del condottiero Niccolò Piccinino, che doveva cambiare il corso della storia d'Italia, condizionata nel Quattrocento, dal fragile equilibrio dei vari potentati della penisola.



Da Lorenzo

*Olive nere saporite con guanciale
Bocconcini di mozzarella
Crudo santangiolo
Crescia sfogliata con stracchino e rucola*

*Tagliatelle ai porcini
Maccheroncini alla pesarese
(tartufo, besciamella e pecorino grattugiato)*

*Stinco al forno, Tagliata di coppa al sale
grosso e rosmarino*

Insalata di stagione, Patate al forno

Torta di ricotta e cioccolato fondente, Caffè

*Vini:
I Bronzi "La Morciola"
in bottiglia d.o.c. 7,00 euro
Bianchello,
Langiovese in caraffa 6,00 euro
Frixzantino in caraffa 7,00 euro*

GALLO DI PETRIANO

Sulla strada statale che scende da Urbino, nella valle del torrente Apsa, la località Gallo segna un'area di espansione industriale dopo una fascia di territorio scarsamente abitata. Il suo toponimo, insieme a quello di Cappone e Osteria Nuova, che seguono lungo la "urbinate", 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.



9 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.00

DA LORENZO

Petriano
via Ponte Ermellina, 68
fraz. Gallo
tel. 0722.52093
cell. 324.9854918
lorenzo_lorenzi.59@libero.it
chiuso mercoledì sera

€ 18,00
escluso bevande

INTESA  SANPAOLO

9

/ OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

LOCANDA RICCI

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

€ 18,00escluso bevande

**CONFCOMMERCIO**
IMPRESE PER L'ITALIA

Locanda Ricci

*Ricottina bio di pecora con pomodoro
allo zenzero confettato, Vellutata di patate
e porri con formaggio di fossa, Sformatino
caldo di zucchini e teleggio con crema allo
zafferano e tartufo nero*

*Zuppa di funghi di bosco con crostini
Cappellacci di ricotta e cicoria con salsa di
parmigiano e fossa*

*Stinco di maiale con erbe aromatiche e
polentina*

Erbe cotte

Dolcetti della locanda

Caffè

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

LOC. NOVILARA - PESARO

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

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

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



Pitrok

Antipasto della casa

*Tagliolini alla contadina
Cannelloni rossi*

Oca e coniglio in porchetta

*Patate al forno
Insalata*

Dolce della casa

Vini:

*Bianchetto del Metauro
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Marche rosso in caraffa 4,00 euro*

FOSSOMBRONE

L'abitato romano, Forum Sempronii, distrutto dai Longobardi, fu ricostruito sul colle che sovrasta oggi la città. Il suggestivo borgo noto come "Citadella", in cui sono ancora i ruderi della Rocca, ne è testimonianza. Le vicende storiche intrecciano i nomi dei Malatesta, 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".



9 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.00

PITROK

Fossombrone
via San Martino, 140
cell. 340.5087018
londeidavide@gmail.com

€ 18,00
escluso bevande

INTESA  SANPAOLO

9

/ OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

SILVANA

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

€ 21,00

escluso bevande

Silvana

*Crustino ai funghi
Zuppetta ceci e lenticchie del Montefeltro
Bignè al tartufo nero su crema di
formaggio e zafferano*

*Tagliatelle al tartufo nero
Polenta al cinghiale*

*Salsiccia di cinghiale e fagioli
Arista ripiena con purea al tartufo*

Dolci secchi e vin santo

Vini:

*Orcio Colli Pesaresi e Boccacino
Bianchetto del Metauro Terracuda
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Vino rosso e bianco in caraffa 6,00 euro*

CARPEGNA

Giungendo dal mare, alle soglie del centro montano, oggi rinomata stazione di soggiorno climatica, s'incontra il rudere roccioso di Pietrafagnana e, poi, ad un bivio tra i campi, si scende per la idillica Pieve romanica con triplice abside e loggetta rinascimentale. Carpegna si raccoglie attorno al Palazzo dei Principi, eredi di quel Guido di Carpigna dal cui tronco germogliarono i Malatesta, i della Faggiola, Guido e Buonconte da Montefeltro ed i futuri Duchi di Urbino. Il Palazzo, bella costruzione del tardo Rinascimento, ha scaloni, cappella, grandi sale, tra cui quella del trono, una ricchissima e preziosa biblioteca e nei fondi, le scuderie e le prigioni. Molti gli itinerari e le escursioni per i boschi della Cantoniera, alla Pineta grande, al Bosco Cerdiroso, ai Sassi Simone e Simoncello per scoprire le antiche tracce dell'Abbazia benedettina e la città fortezza costruita dai Medici.



La Coppa

*Roastbeef di Marchigiana Igp Celli ai
frutti rossi, Petto d'oca in salsa di mele e
tartufo nero, Isalumi Ax Luxi
Verdure fresche di stagione Campagna
Amica, Assortimento di formaggi
Marchigiani*

*Polentina di Mais macinata a pietra
Ax Agr I Lubachi funghi e tartufo*

*Cappellacci al tartufo
Gnocchi al sugo di anatra*

Costine e salsicce di suino Ax Luxi

Contorni di stagione

Dolce al cucchiaino e fantasia di frolla

*Vini: Bianchello e Sangiovese
Terracrua e Di Sante
in bottiglia d.o.c. 9,00 euro*

MOMBAROCCIO

Una storia di Castello medievale, una intatta corona di mura in cui si incastonano i torrioni della Porta Maggiore. All'interno la settecentesca Chiesa parrocchiale, adorna di tele del "Veronese" e del Barocci, la torre civica quattrocentesca. Nel chiostro, annesso alla Chiesa di San Marco, si può vedere una bella raccolta di strumenti della civiltà contadina ed una mostra del ricamo. Nella scura massa del bosco svetta l'Eremo del Beato Sante, meta di fedeli e di amanti dell'arte, poiché si trova annessa una Pinacoteca ricca di capolavori di diversi secoli. Nella Chiesetta lo splendore di un Crocifisso trecentesco, gli altari in legno scolpito e dorato, il coro ed una tela di scuola veneta. Nell'antica Sacrestia è invece situato il Museo d'Arte Sacra (quadri, pale, manoscritti, incisioni, paramenti sacri).



15 / OTTOBRE

SABATO H 12.00

LA COPPA

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

€ 21,00
escluso bevande

INTESA  SANPAOLO

16 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

2000

Sassocorvaro
via G. Puccini, 9
tel. 0722.76274
info2000@virgilio.it

€ 18,00

escluso bevande

2000

*Zuppa fagioli e porcini
Cascioncini fritti*

*Tortelloni di zucca e noci
Strozzapreti fumè*

*Filetto di maiale ai porcini
Cotoletta d'agnello*

Patate al forno

Sfogliatina alle mele

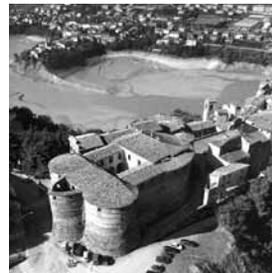
Vini:

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

Sangiovese in caraffa 6,00 euro

SASSOCORVARO

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.



Cascina delle Rose

*Crescione con cicoria e pecorino del
Petranò, Crostino di pane nero con
guanciale e radicchio*

Polenta cremosa con funghetti di bosco

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

*Cosciotto steccato al tartufo di stagione
Coniglio in porchetta*

*Patate gratinate
Insalate d'inverno*

" La Pissa imbutita "

Vini:

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

SANT'IPPOLITO

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



16 / OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

CASCINA DELLE ROSE

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

€ 21,00
escluso bevande

INTESA  SANPAOLO

16 / OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

DA MARCO

Fossombrone
Piazza Mercato, 3
tel. 0721.714917
info@albergodamarco.it

€ 18,00
escluso bevande

Da Marco

Carpaccio ai funghi freschi

*Ravioli porcini e asparagi
Tagliatelle salsiccia e pomodorini*

*Coniglio ripieno in porchetta
Faraona e piccione ripieno*

*Patate al forno
Insalata*

Tiramisù

Caffè

*Selezione di vini
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Vino della casa in caraffa 8,00 euro*

FOSSOMBRONE

L'abitato romano, Forum Sempronii, distrutto dai Longobardi, fu ricostruito sul colle che sovrasta oggi la città. Il suggestivo borgo noto come "Citadella", in cui sono ancora i ruderi della Rocca, ne è testimonianza. Le vicende storiche intrecciano i nomi dei Malatesta, 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".



Montenerone "Il Poeta"

*Crostino caldo al porcino e tartufo
Frittatina al tartufo
Spiedino di polenta e salsiccia*

*Pappardelle al cinghiale
Strozzapreti con fagioli*

*Filetto al tartufo
Stinco di maiale al forno*

*Fagiolini
Patate al forno*

Dolcetti secchi con vin santo

Caffè

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

APECCHIO - SERRAVALLE DI CARDA

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 Menatio) 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.



16 / OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

MONTENERONE "IL POETA"

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

€ 21,00
escluso bevande

INTESA  SANPAOLO

16 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

TONY E LUCIO

Frontone
via Fonte Avellana, 97
tel. 0721.786327
chiuso martedì

€ 18,00

escluso bevande

Tony e Lucio

*Crostini misti caldi
Grana e aceto balsamico
Prosciutto
Salsiccia stagionata
Insalatina radicchio e noci*

*Tagliatelle ai porcini
Gnocchi al ragù*

*Faraona allo spiedo
Arista in porchetta al forno*

Contorni misti

Dessert della casa

Caffè

*Vini: Guerrieri Bianco, Sangiovese
riserva in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Rosso e bianco locale in caraffa 6,00 euro*

FRONTONE

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 matestiano: 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.



Vecchio Montefeltro

*Prosciutto "Carpegna Dop"
Tortino con carciofo e patate
Vol au vent con vellutata di porcini e
tartufo
Fagottini di verza
Polentina con fonduta al tartufo*

*Passatelli asciutti con formaggio di fossa,
funghi e tartufo*

*Agnello in agrodolce
Arista al pepe verde*

Patate arrosto

Dolcetti della nonna

*Vini:
Sangiovese "Sirio" Fiorini
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese in caraffa 6,00 euro*

CARPEGNA

Giungendo dal mare, alle soglie del centro montano, oggi rinomata stazione di soggiorno climatica, s'incontra il rudere roccioso di Pietrafagnana e, poi, ad un bivio tra i campi, si scende per la idillica Pieve romanica con triplice abside e loggetta rinascimentale. Carpegna si raccoglie attorno al Palazzo dei Principi, eredi di quel Guido di Carpigna dal cui tronco germogliarono i Malatesta, i della Faggiola, Guido e Buonconte da Montefeltro ed i futuri Duchi di Urbino. Il Palazzo, bella costruzione del tardo Rinascimento, ha scaloni, cappella, grandi sale, tra cui quella del trono, una ricchissima e preziosa biblioteca e nei fondi, le scuderie e le prigioni. Molti gli itinerari e le escursioni per i boschi della Cantoniera, alla Pineta grande, al Bosco Cerdirosso, ai Sassi Simone e Simoncello per scoprire le antiche tracce dell'Abbazia benedettina e la città fortezza costruita dai Medici.



16 / OTTOBRE

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

INTESA  SANPAOLO

23 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.00

2000

Cagli
via Flaminia Nord, 168
tel. 0721.797139
chiuso lunedì

€ 21,00

escluso bevande

2000

*Antipasto misto tipico
Crostini al tartufo*

Tagliatelle al tartufo nero

*Frittata al tartufo nero
Scaloppina al tartufo nero*

*Patate fritte
Insalata*

Dolce della casa e vin santo

Caffè

*Vini:
bianco Cà Le Suore
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro
Mochetto Cà Le Suore
in caraffa 10,00 euro*

CAGLI

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.



Barocco

*Festa di fungo champignon gratinato
Frittatina al tartufo
Pecorino, affettato nostrano
Zucchine ripiene*

*Risotto con funghi di sottobosco e tartufo
nero pregiato*

*Brasato tartufato
Pollo alla cacciatora*

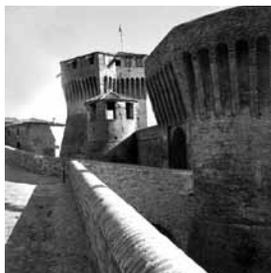
Funghi di bosco trifolati

Tortino al cioccolato

*Vini:
Bianchetto del Metauro e Sangiovese
"Guerrieri" in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Vino in caraffa 7,00 euro*

MONDAVIO

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



23 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.15

BAROCCO

Mondavio
via Cesanense, 10
tel. 0721.987064
lellobarocco@gmail.com
chiuso lunedì

€ 21,00
escluso bevande

23 / OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

**ANTICA OSTERIA
DA ORESTE**

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

€ 21,00
escluso bevande

Antica Osteria da Oreste

*Tagliere di salumi nostrani e prosciutto
di Carpegna con piadina, Polenta con
fonduta di formaggio e tartufo nero*

*Gnocchi di patate di Sompiano al ragù di
cinghiale
Springhetti alla carbonara di melanzane*

*Filetto di maiale al pepe verde con
guazzetto piccante di ceci nostrani
Scaloppina di vitello al Bianchetto e
tartufo nero*

Verdure gratin, Patate arrosto

*Crostata di mele cotogne, Ciambella
menta e cioccolato, Cantucci caserecci, Caffè*

*Vini: Sangiovese e Bianchetto del Metauro
Di Sante in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Sangiovese e Bianchetto in caraffa 6,00 euro*

CASININA DI AUDITORE

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.



La Cantinaza

*Polenta alla contadina
Coppa di testa
Sformato di patate
Fesa di tacchino alla catalana
Crostinò*

*Cappellacci con fonduta e funghi
Paccheri mari e monti*

*Coniglio in porchetta
Arista di maiale in crosta con salsa alla
cipolla caramellata*

Patate al forno, Insalata mista

Crostate della casa

*Vini: Bianchello Fiorini,
Sangiovese in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Bianchello, Sangiovese Guerrieri
in caraffa 7,00 euro*

MONTEMAGGIORE AL METAURO

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



23 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.15

LA CANTINAZA

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

€ 18,00
escluso bevande

INTESA  SANPAOLO

23 / OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

PICCOLO MONDO

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

€ 21,00
escluso bevande

Piccolo Mondo

*Insalatina autunnale al tartufo nero
Frittatina con erbe spontanee di campo
Tortino di patate e prosciutto*

*Risotto con zucca e tartufo nero
Passatelli con fonduta e porcino*

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

Patate dorate arrosto

Tortino di mele con salsa inglese

Vini:

*Bianchetto del Metauro Az. Agr.
Il Conventino, Sangiovese Colli Pesaresi
Guerrieri in bottiglia d.o.c. 8,00 euro*

MOMBAROCCIO

Una storia di Castello medievale, una intatta corona di mura in cui si incastonano i torrioni della Porta Maggiore. All'interno la settecentesca Chiesa parrocchiale, adorna di tele del "Veronese" e del Barocci, la torre civica quattrocentesca. Nel chiostro, annesso alla Chiesa di San Marco, si può vedere una bella raccolta di strumenti della civiltà contadina ed una mostra del ricamo. Nella scura massa del bosco svetta l'Eremo del Beato Sante, meta di fedeli e di amanti dell'arte, poiché si trova annessa una Pinacoteca ricca di capolavori di diversi secoli. Nella Chiesetta lo splendore di un Crocifisso trecentesco, gli altari in legno scolpito e dorato, il coro ed una tela di scuola veneta. Nell'antica Sacrestia è invece situato il Museo d'Arte Sacra (quadri, pale, manoscritti, incisioni, paramenti sacri).



Tenetra

*Crêpes al tartufo, Polenta porro e
salsiccia, Frittata con tartufo
Carpaccio di vitello con amarene
Ceci e porcini*

*Basagnaccoli fagioli, salsiccia e pancetta
Ravioli ricotta, spinaci con crema di
zucca e formaggio di fossa*

*Cinghiale in salmì con crosta di pane con
noci, capperi, alici
Costine di puledro del Catria al forno*

*Patate arrosto
Insalata di finocchi, arance e olive nere*

Ricotta o Gelato con amarene di Cantiano

*Vini: Sangiovese Mochetto in bottiglia
d.o.c. 9,00 euro, Bianchetto e Sangiovese
Fiorini in caraffa 6,00 euro*

CANTIANO

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.



23 / OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

TENETRA

Cantiano
Piazzale Bartolucci, 14
tel. 0721.788658
info@tenetra.it
chiuso lunedì

€ 21,00
escluso bevande

INTESA  SANPAOLO

30 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

LA CASA DEI CUOCHI

via Nazionale, 145/147
tel. 0722.53546
chiuso lunedì e
martedì pomeriggio

€ 21,00

escluso bevande

La Casa dei Cuochi

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

*Passatelli con fonduta al 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 euro
Bianchetto del Metauro
in caraffa 6,00 euro*

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.



La Nuova Fazenda

*Involentino di bresaola e stracchino
Insalatina di sedano,
funghi e scaglie di grana
Casciotta d'Urbino, Olive all'ascolana
Verdure dorate
Polenta grigliata al tartufo*

*Risotto ai funghi misti, salsiccia e tartufo
Pappardelle al cinghiale*

*Arrostato ripieno di prittatina al tartufo
Coniglio in porchetta*

Patate al rosmarino

Zuppa inglese

*Vini: Orcio e Campodarchi Az. Agr.
Terracuda in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese e Bianchetto del Metauro
in caraffa 6,00 euro*

CAPPONE DI VALLEFOGLIA

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.



30 / OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

LA NUOVA FAZENDA

Vallefoglia
via Nazionale, 201 - Cappone
tel. 0721.496154
jcmosconi@gmail.com
chiuso sabato a pranzo

€ 20,00
escluso bevande

INTESA  SANPAOLO

30 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

POSTA VECCHIA

Saltara
via Flaminia, 18/20 - Calcinelli
tel. 0721.897800
chiuso lunedì

€ 20,00

escluso bevande

Posta Vecchia

*Quiche lorraine ai funghi di bosco
Insalata rustica con champignon e scaglie
di grana , Crostone di pane*

*Risotto ai funghi porcini
Pappardelle al ragù di cinghiale*

*Arista di maiale al forno con mele e
prugne
Galletto alla diavola cotto ai ferri*

Insalata di stagione

Strüdel di mele con uvetta passa e pinoli

*Vini:
Bianchetto e Sangiovese
in bottiglia d.o.c. 9,00 euro
Bianchetto e Sangiovese
in caraffa 5,00 euro*

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.

