

WEEK-END GASTRONOMICI AUTUNNO 2021

PER PARTECIPARE AI “WEEK END GASTRONOMICI 2021” OCCORRE PRENOTARSI TELEFONICAMENTE, ALMENO DUE GIORNI PRIMA DELLA DATA IN CALENDARIO, DIRETTAMENTE AI RISTORANTI PRESCELTI, INDICANDO IL NUMERO DEI PRESENTI. IL SUCCESSO RISCOSSO DALL’INIZIATIVA HA EVIDENZIATO LA NECESSITÀ DI UNA TEMPESTIVA PRENOTAZIONE BEN PIÙ ANTICIPATA RISPETTO AL TERMINE SEGNALATO, POICHÉ ALCUNI ESERCIZI COPRONO SPESSO LE PROPRIE POSSIBILITÀ DI SISTEMAZIONE GIÀ SETTIMANE PRIMA. LA PRENOTAZIONE È IMPEGNATIVA PER L’ESERCENTE, MA ANCHE PER IL CLIENTE, CHE POTREBBE ESSERE CHIAMATO A RISPOSTARE DEL DANNO EMERGENTE, DERIVANTE AL GESTORE, DALL’EVENTUALE MANCATA PRESENZA SENZA TEMPESTIVA DISDETTA. IL CARATTERE ECCEZIONALE DELL’INIZIATIVA NON CONSENTE AGLI OPERATORI DI PRATICARE SCONTI PER “BAMBINI” CHE OCCUPANO UN POSTO A TAVOLA O SONO PRESENTI IN SALA.



Confcommercio. RIPARTIAMO INSIEME

Numero Verde
800 915 915

confcommercio.it
associati.confcommercio.it

ASCOMPESARO.IT

SEGRETERIA@ASCOMPESARO.IT

STRADA DELLE MARCHE, 58 - 61122 PESARO - TEL. 0721/6981



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

WEEK-END GASTRONOMICI

I *Week End Gastronomici* compiono 38 anni! L'iniziativa organizzata da Confcommercio è arrivata alla trentottesima edizione. Durante questo lungo percorso i *Week End Gastronomici* hanno contribuito ad accrescere la conoscenza delle bellezze dell'entroterra della Provincia di Pesaro e Urbino, favorendo non solo la riscoperta di una cucina legata alle tradizioni e ai prodotti tipici, ma anche l'esplorazione del territorio: cittadine, paesi e piccoli centri, ognuno caratterizzato dalla propria storia e dalla propria cultura e in grado di offrire esperienze ed emozioni uniche.

Tradizioni enogastronomiche e culturali si incontrano in questa manifestazione che valorizza le realtà locali, attribuendo loro un nuovo ruolo. Non più centri minori, ma veri e propri protagonisti dell'evento, promotori delle capacità dei nostri ristoratori e della qualità dei prodotti locali. I *Week End Gastronomici* diventano così una vetrina per il nostro territorio e per le sue attività e ne stimolano la crescita. Il ruolo del ristoratore viene messo in primo piano e a lui viene data la possibilità di esprimersi al meglio, stimolando non solo la sua professionalità, ma anche la sua creatività.

Da ciò nasce un momento d'incontro, nel quale tradizioni e culture si uniscono per offrire un'esperienza variegata e completa. Le strutture, le metodiche e i comportamenti si mettono a confronto, al fine di preservare la qualità del progetto, ma soprattutto la tutela del cliente. I nostri ristoratori si impegnano a rispettare gli standard qualitativi che da sempre caratterizzano questo evento, garantendo menù chiaramente indicati e prezzi prefissati.

IL PRESIDENTE

Angelo Serra

IL DIRETTORE

Amerigo Varotti

CALENDARIO

SETTEMBRE

SABATO 18 SETTEMBRE

COUNTRY HOUSE VALLE
DEL METAURO
Colli al Metauro

DOMENICA 19 SETTEMBRE

DALL'AMICO
Montecalvo in Foglia
PIAN DEL BOSCO
Novafeltria

VENERDI' 24 SETTEMBRE

BIRRA AL POZZO
Acqualagna
CASCINA DELLE ROSE
Sant'Ippolito

SABATO 25 SETTEMBRE

SAVIOLI
Sassofeltrio

OTTOBRE

SABATO 2 OTTOBRE

MAGDA
Novafeltria

DOMENICA 3 OTTOBRE

ANTICA TRATTORIA
S. Andrea in Villis - Fano
IL PREZZEMOLO
Pietracuta di San Leo
LA PALOMBA
Mondavio
LA TANA DEL LUPO
Acqualagna

DOMENICA 10 OTTOBRE

AL PAVONE BIANCO
Babbucce di Tavullia
DA LORENZO
Petriano
DA RENATA
Tavoletto
RIFUGIO CHALET
PRINCIPE CORSINI
Piobbico

SABATO 16 OTTOBRE

LA LOCANDA RICCI
Novilara - Pesaro
VECCHIO MONTEFELTRO
Carpegna

DOMENICA 17 OTTOBRE

LOCANDA DAL TEDESCO
Borgo Pace
MONTENERONE "IL
POETA"
Apecchio
PITROK
Fossombrone

SABATO 23 OTTOBRE

LA COPPA
Mombaroccio

AUTUNNO 2021

NOVEMBRE

DOMENICA 24 OTTOBRE

LA VIGNA
Montecalvo in Foglia
PICCOLO MONDO
Mombaroccio
RISTORANTE
SAN GIOVANNI
Urbino
VILLA SAN MARCO
Montecopiolo

DOMENICA 31 OTTOBRE

POSTA VECCHIA
Colli al Metauro
RISTORANTINO
BAROCCO
Mondavio
SILVANA
Carpegna

SABATO 6 NOVEMBRE

MONTENERONE "DA
CARLETTO"
Piobbico

DOMENICA 7 NOVEMBRE

DA LUISA
Colli al Metauro
LA LOCANDA DEI VENTI
Novafeltria
LA NUOVA FAZENDA
Vallefoglia
TENETRA
Cantiano

DOMENICA 14 NOVEMBRE

AGLI OLIVI
Cartoceto
AMABILE
Frontone
RISTORANTE
DA MATTEO
Colli al Metauro
IL TORCHIO
Montefelcino
NENE'
Urbino

DOMENICA 21 NOVEMBRE

AL MANDORLO
Colli al Metauro
ANTICA OSTERIA DA
ORESTE
Sassocorvaro Auditore
CAVALIERE
Montecalvo in Foglia
LE FONTANE
Cagli

DOMENICA 28 NOVEMBRE

HOSTARIA TRATTORIA
DEL BORGO
Pergola

DICEMBRE

SABATO 4 DICEMBRE

IL CASTAGNO
Terre Roveresche

DOMENICA 5 DICEMBRE

TRATTORIA
LA TAGLIATA
Colli al Metauro

NUOVA
ASCOM SERVIZI srl
SERVIZI ALLE IMPRESE MARCHE NORD

Nell'era della globalizzazione dei mercati è necessario assicurare alle imprese il know-how indispensabile per affrontare le insidie del mercato.
Nuova Ascom Servizi Srl è una risposta sicura.

La società di servizi al servizio delle imprese

e-mail: ascom@ascompesaro.it



www.ascompesaro.it

- ▶ **Servizio Fiscale**
- ▶ **Consulenza Lavoro**
- ▶ **Consulenza Legale**
- ▶ **Consulenza Previdenziale e Assicurativa**
- ▶ **Formazione professionale**
- ▶ **Consulenza Legislazione ambientale**
(626, H.A.C.C.P., CONAI, prevenzione incendi)
- ▶ **Assistenza amministrativa, licenze, permessi, autorizzazioni ecc...**
- ▶ **Sportello imprese**
(collegamento on-line CCIAA)



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PESARO E URBINO/MARCHE NORD

Confcommercio Pesaro e Urbino/Marche Nord

Nuova Ascom Servizi srl - Strada delle Marche, 58 - 61122 Pesaro - Italia
Tel. ++39 0721 6981 Fax ++39 0721 69559

SETTEMBRE

SABATO 18 SETTEMBRE

COUNTRY HOUSE VALLE
DEL METAURO
Colli al Metauro

DOMENICA 19 SETTEMBRE

DALL'AMICO
Montecalvo in Foglia
PIAN DEL BOSCO
Novafeltria

VENERDI' 24 SETTEMBRE

BIRRA AL POZZO
Acqualagna
CASCINA DELLE ROSE
Sant'Ippolito

SABATO 25 SETTEMBRE

SAVIOLI
Sassofeltrio

18 / SETTEMBRE

SABATO H 12.30

**COUNTRY HOUSE
VALLE DEL METAURO**

Colli al Metauro
Montemaggiore al Metauro
via Roncaglia, 24
tel. 0721.892084
info@valledelmetaurocountryhouse.it

€ 20,00
escluso bevande

Country House Valle del Metauro

*Crostini assortiti
Sformatino di verdure con fonduta*

*Passatelli salsiccia e funghi porcini
Tagliatelle al ragù*

*Anatra in porchetta
Arista con funghi misti*

Bietole saltate

Zuppa inglese

*Vini:
Sangiovese e Bianchetto Azienda Guerrieri
in caraffa 7,00 euro*

COLLI AL METAURO

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



Dall'Amico

*Antipasti misti con salumi e formaggi del
Montefeltro
Focaccina sfogliata*

*Gnocchi al ragù
Tagliatella misto funghi, porcini, salsiccia e
pomodorini*

*Arista di maiale al finocchietto selvatico
Pollo nostrano alla diavola*

*Patate sabbiate alloro e rosmarino
Insalata mista*

Panna cotta ai frutti di bosco

Caffè

*Vini:
Colli Pesaresi
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro*

MONTECALVO IN FOGLIA

Lasciata la valle del fiume Foglia, dopo Borgo Massano e prima di Casinina, una strada a destra mena a Montecalvo in Foglia: un piccolo paese con una torre medioevale e una campana del XIII secolo. Si vede a sinistra, al di là del fiume, la Torre Cotogna, quasi in vetta ad un colle tutto a colture, punto di avvistamento e segnalazione nei tempi antichi. Montecalvo in Foglia, come la vicina Tavoleto, fu in passato zona di confine fra le terre dei Montefeltro e dei Malatesta e, quindi, sicuro luogo di scontri e battaglie. Il curioso nome, quasi certamente, deriva dal latino "Mons calvus", monte spoglio a causa della natura argillosa su cui il paese sembra galleggiare. Nel territorio comunale hanno assunto importanza e sviluppo economico-commerciale le frazioni di Ca' Gallo e Borgo Massano.



19 / SETTEMBRE

DOMENICA H 12.30

DALL'AMICO

Ca' Gallo di Montecalvo
in Foglia
Via Comunale Feltresca, 36
tel. 0722.58123 -
0722.043823
chiuso mercoledì

€ 20,00
escluso bevande

19 / SETTEMBRE

DOMENICA H 12.30

PIAN DEL BOSCO

Novafeltria
via Donegani, 151
tel. 0541.927600
pdb@piandelbosco.com
sempre aperto

€ 20,00
escluso bevande

Pian del Bosco

Fagottini di bresaola con rucola, pinoli e aceto balsamico

Gnocchi di farina di castagne e patate al crudo, noci, salvia e grana

*Coniglio dissossato ripieno di salsiccia con erbe
Arrosto di vitello con crema di porcini dolce*

Patate al forno

Cheesecake al bicchiere ai frutti di bosco

Caffè

Vini:

*Il Conventino di Monteciccardo rosso e bianco
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

Sangiovese in caraffa 8,00 euro

NOVAFELTRIA

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



Birra al Pozzo

Crostino al tartufo nero

Sformatino di patate

Burratina al tartufo

Insalatina di radicchio

Tagliatelle al tartufo nero

Spalla di vitello con funghi porcini

Verdura cotta

Crostata

Caffè

Vini:

Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina

Pagliari

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

ACQUALAGNA

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



24 / SETTEMBRE

VENERDÌ H 12.00

BIRRA AL POZZO

Acqualagna
via Pianacce, 12
tel. 0721.700084
info@birraalpozzo.it
chiuso mercoledì

€ 22,00
escluso bevande

24 / SETTEMBRE

VENERDÌ H 13.00

CASCINA DELLE ROSE

Sant'Ippolito
via delle Industrie, 9
tel. 0721.728197
chiuso lunedì, martedì e
mercoledì a cena

€ 23,00

escluso bevande

Cascina delle Rose

*Crescione con cicoria e pecorino del Petrano
Tacchinella all'insalatina d'inverno e uva passa
Polentina cremosa con funghetti di bosco*

*Zuppa di ceci e castagne con maltagliati di pasta
Lasagnette al tartufo nero d'autunno*

*Capocollo steccato al tartufo nero di stagione
Coniglio in porchetta*

*Insalata mista
Patate arrosto*

Dolce cremoso

Vini:

*Bianchetto del Metauro e Colli Pesaresi Sangiovese
in bottiglia d.o.c. 9,00 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.



Savioli

Insalata di cavolo cappuccio con mele, carote e melagrane

Tagliere di salumi del Montefeltro

Vellutata di zucca, crostini di pane e tartufo nero

Passatelli ai funghi misti di bosco e scaglie di tartufo nero

Polenta al ragù di cinghiale

Grigliata mista

Patate arrosto

Sacher nel bicchiere

Uini:

Sangiovese Orcio e Bianchello Bocalino Cantina Terracuda

in bottiglia d.o.c. 14,00 euro

Sangiovese della casa in caraffa 7,00 euro

SASSOFELTRIO

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



25 / SETTEMBRE

SABATO H 12.15

SAVIOLI

Sassofeltrio

via A. Battelli, 13

tel. 340.9177478

catiasavioli@icloud.com

€ 23,00

escluso bevande

 **RIVIERABANCA**
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea 



Servizio di prenotazione per: **Riviera Incoming Agenzia di viaggio**
crociere
villaggi
week-end
viaggi di gruppo

Sede:
c/o Confcommercio
Pesaro - Strada delle Marche, 58
tel. 0721 698223 fax 0721 698222
www.rivieraincoming.net
pesaro@rivieraincoming.net

montagna
estate
inverno



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PESARO E URBINO/MARCHE NORD

Associazione del Commercio
del Turismo e dei Servizi
della Provincia
di Pesaro e Urbino

OTTOBRE

SABATO 2 OTTOBRE

MAGDA
Novafeltria

DOMENICA 3 OTTOBRE

ANTICA TRATTORIA
S. Andrea in Villis - Fano
IL PREZZEMOLO
Pietracuta di San Leo
LA PALOMBA
Mondavio
LA TANA DEL LUPO
Acqualagna

DOMENICA 10 OTTOBRE

AL PAVONE BIANCO
Babbucce di Tavullia
DA LORENZO
Petriano
DA RENATA
Tavoletto
RIFUGIO CHALET
PRINCIPE CORSINI
Piobbico

SABATO 16 OTTOBRE

LA LOCANDA RICCI
Novilara - Pesaro
VECCHIO MONTEFELTRO
Carpegna

DOMENICA 17 OTTOBRE

LOCANDA DAL TEDESCO
Borgo Pace
MONTENERONE "IL
POETA"
Apecchio
PITROK
Fossombrone

SABATO 23 OTTOBRE

LA COPPA
Mombaroccio

DOMENICA 24 OTTOBRE

LA VIGNA
Montecalvo in Foglia
PICCOLO MONDO
Mombaroccio
RISTORANTE
SAN GIOVANNI
Urbino
VILLA SAN MARCO
Montecopiolo

DOMENICA 31 OTTOBRE

POSTA VECCHIA
Colli al Metauro
RISTORANTINO
BAROCCO
Mondavio
SILVANA
Carpegna

2 / OTTOBRE

SABATO H 13.00

MAGDA

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

€ 18,00

escluso bevande

Magda

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

Torta al mascarpone

Vini: Sangiovese della casa in bottiglia 6,00 euro

NOVAFELTRIA

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



Antica Trattoria

*Tagliere salumi misti con pecorino del Montefeltro
Piadina e olive all'ascolana*

*Tagliatelle funghi misti e porcini
Gnocchi al magro d'anatra*

*Pasticciata di vitellone con erba
Misto di carne alla brace*

*Patate al forno
Insalata*

Ciambellone, crostata e vin santo

Vini:

*Bianchetto del Metauro Cantina Fiorini e
Sangiovese Cantina Vitali
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina
Vitali
sfuso in bottiglia d.o.c. 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.



3 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

ANTICA TRATTORIA

Sant'Andrea in Villis - Fano
via Sant'Andrea in Villis, 2
tel. 0721.885138
347.7106427
70franci@gmail.com
chiuso lunedì

€ 20,00
escluso bevande

3 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

IL PREZZEMOLO

Pietracuta di San Leo
via Gramsci, 23
tel. 0541.923768
info@ilprezzemolo.com

€ 20,00

escluso bevande

Il Prezzemolo

Carpaccio con pistacchi, mele e fossa
Salumi e formaggi con piadina e marmellate
Strüdel salato

Tagliatelle ai porcini
Ravioli di zucca burro e salvia

Arrosto di vitello
Tagliata al rosmarino

Patate al forno

Cre moso alla panna con ciliegie candite

Vini:
Sangiovese Orcio Cantina Terracuda
in bottiglia d.o.c. 11,00 euro
Sangiovese dei Colli Pesaresi
in caraffa 8,00 euro

PIETRACUTA DI SAN LEO

San Leo, detta già Montefeltro, è situata a metri 583 s.m., a 32 km. da Rimini, nella Valmarecchia (SS 258), su un enorme masso roccioso tutt'intorno invalicabile; vi si accede per un'unica strada tagliata nella roccia. Sulla punta più alta dello sperone si eleva l'inespugnabile Forte, rimaneggiato da Francesco di Giorgio Martini, nel XV secolo, per ordine di Federico da Montefeltro. L'antichissima città che fu capoluogo (dall'origine alla fine) della contea di Montefeltro e teatro di battaglie civili e militari per circa due millenni, assunse con Berengario II il titolo di Capitale d'Italia (962-964). La città ospitò Dante ("Vassi in San Leo...") e S. Francesco d'Assisi, che qui ricevette in dono il Monte della Verna dal Conte Orlando di Chiusi nel Casentino (1213). Si conserva ancora la stanza ove avvenne il colloquio fra i due uomini.



Crostino al tartufo nero e crudo nostrano

Polenta al ragù di cinghiale

Tagliolini mattarellati con tartufo nero e salsiccia

Bocconcini di magro con funghi e cipolline in agrodolce

Insalata di stagione

Dolci secchi della tradizione marchigiana

Vini:

Bianchetto del Metauro Bocalino, Sangiovese

Orcio Cantina Terracruda

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

Su un colle della valle del Cesano il nucleo fortificato di Mondavio è dominato dall'imponente rocca roveresca. Nel 1474 Giovanni della Rovere entrò in possesso del "castello" di Mondavio ed incaricò Francesco di Giorgio Martini di erigerla 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".



3 / OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

LA PALOMBA

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

€ 23,00
escluso bevande

3 / OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

LA TANA DEL LUPO

Acqualagna
via Flaminia, 209
tel. 333.1844701
chiuso martedì

€ 23,00
escluso bevande

La Tana del Lupo

*Crostini misti e crostino al tartufo nero
Insalatina di finocchio, arancia e tartufo nero
Affettati misti, spicchio di crescìa con frittatina al
tartufo nero*

*Bis di primi: Strozzapreti al tartufo nero e gnocchetti
al ragu' d'anatra*

*Coniglio in porchetta al profumo di finocchio
selvatico
Roast-beef al forno*

*Patatine al profumo di rosmarino
Funghetti champignon prezzemolati*

Dolce della casa

*Vini:
Sangiovese e Bianchetto del Metauro Cantina
Mariotti
in bottiglia d.o.c. 11,00 euro
Sangiovese e Bianchetto del Metauro Cantina
Fiorini in caraffa 7,50 euro*

ACQUALAGNA

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



Al Pavone Bianco

Spianata guanciaie e cipolla
Polenta arrostita olio parmigiano
Prosciutto crudo di collina
Olive marinate agli aromi

Quadrucci ceci all'acciuga
Gnocchetti all'anatra

Coniglio ripieno alle olive al forno a legna
Bracirole grigliate alla salvia

Patate sabbiose al forno
Insalata

Cantucci e crostata

Vini:
Sangiovese locale in bottiglia d.o.c. 9,00 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'erano, nel Medioevo (sec. XII) due castelli, 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.



10 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

AL PAVONE BIANCO

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

€ 20,00
escluso bevande

10 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

DA LORENZO

Petriano
via Ponte Armellina, 68 -
Gallo
tel. 0722.52093
324.9854918
lorenzo_lorenzi.59@libero.it
chiuso mercoledì sera

€ 21,00
escluso bevande

Da Lorenzo

Capocollo stagionato
Crescia sfogliata, casciotina
Giardiniera e cachi sott'olio

Tagliatelle ai porcini
Pasta al forno tartufo nero e besciamella

Stinco al forno
Degustazione di pasticciata di vitello

Patate al forno
Verdure saltate

Sbriciolona

Caffè

Vini:
Colli Ripani rosso e bianco
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro
Sangiovese e Bianchetto
in caraffa 7,00 euro

PETRIANO

Sulla strada statale che scende da Urbino, nella valle del torrente Apsa, la località Gallo segna un'area di espansione industriale dopo una fascia di territorio scarsamente abitata. Il suo toponimo, insieme a quello di Cappone e Osteria Nuova, che seguono lungo la "urbinata", ci riporta a tempi e luoghi di ritrovi di una popolazione scarsa. Una inconsueta deviazione può essere d'interesse per inoltrarsi verso Petriano, che dà il nome al Comune, poi alla Chiesa di Santa Maria in Calafria, correndo oltre Valzangona, con le sue poche case nei cui pressi ci sono sorgenti di acque minerali e ancora Scotaneto, per scendere infine sul versante del Rio Puto, nella vallata del Metauro. Oppure salire, prima di Isola del Piano, verso il Monastero di Montebello, ora sede di una cooperativa nota per i suoi prodotti biologici.



Da Renata

Tipici salumi della casa con formaggi e insalatina al tartufo e piadina

*Nidi di rondine
Gnocchetti verdi al tartufo*

Arista al forno con funghi e tartufo

*Patate al forno
Insalata mista*

Mascarpone della casa

*Vini:
Sangiovese dei Colli Pesaresi
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese locale
in caraffa 7,00 euro*

TAVOLETO

È posto sul ciglio di una ripida collina a 6 km dalla diramazione che si incontra lungo la provinciale che risale la sponda sinistra della media valle del Foglia, immerso in un paesaggio di marcate ondulazioni. Lo sfruttamento del bosco e la lavorazione del legname mediante la trasformazione dei tronchi in tavole si ritiene sia all'origine del nome dell'antico paese. L'imponente castello merlato che domina con la sua alta torre sull'abitato è il frutto di una ricostruzione pressoché totale realizzata nel 1865 dalla famiglia Petrangolini. All'interno mobili antichi e armi varie dei secoli passati. Solo le fondamenta e parte delle mura appartennero ad una rocca realizzata nel 1465 da Francesco di Giorgio Martini su commissione di Federico da Montefeltro, costituendo la stessa un baluardo avanzato del Montefeltro al confine con il territorio pesarese degli Sforza, già dei Malatesta. In località Monte S.Giovanni (m.620) esistono ancora i ruderi del castello detto "La



Trappola", una pineta e alcune grotte ancora inesplorate.

10 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

DA RENATA

Tavoleto
via Veneto, 13
tel. 333.3655576
chiuso lunedì sera

€ 23,00
escluso bevande

10 / OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

**RIFUGIO CHALET PRINCIPE
CORSINI**

Piobbico
Loc. Monte Nerone
tel. 331.8766610
info@piandelbosco.it

€ 20,00
escluso bevande

Rifugio Chalet Principe Corsini

*Salumi stagionati in quota e crescita
Crostini d'autunno e coratella d'agnello*

*Polenta alla carbonara
Tagliatelle al ragù*

Stinco di maiale al forno

*Patate gratinate al forno
Insalata*

Dolce della casa al cucchiaino

*Vini:
Sangiovese e Bianchetto Az. Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 13,00 euro
Vino in caraffa 10,00 euro*

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.



La Locanda Ricci

Filetto di maiale marinato

Vellutata di zucca con semi, crostini e tartufo nero

Cappellacci di ricotta e cicoria con salsa di

parmigiano e tartufo nero

Maialino al forno

Galletto alla brace

Patate

Insalata

Dolcetti della locanda

Caffè

Vini:

Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina

Guerrieri

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

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 nell'anno 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.



16 / OTTOBRE

SABATO H 12.30

LA LOCANDA RICCI

Pesaro - Loc. Novilara
via G. Forlani, 6
tel. 0721.206086
lalocandaricci@libero.it
chiuso lunedì

€ 23,00
escluso bevande

16 / OTTOBRE

SABATO H 12.30

VECCHIO MONTEFELTRO

Carpegna
via Roma, 52
tel. 0722.77136
info@ristorantevecchiomontefeltro.com

€ 23,00

escluso bevande

Vecchio Montefeltro

*Tagliere rustico con prosciutto crudo di
"Carpegna dop" e crostini
Vellutata di ceci con formaggio di fossa e tartufo*

*Tagliatelle con carciofi e tartufo
Gnocchi al cinghiale*

Misto di carne alla brace con tagliata al tartufo

Patate al forno

Dolci secchi della casa e vin santo

Vini:

*Sangiovese Sirio Cantina 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 Carpegna 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.



Locanda Dal Tedesco

BORGO PACE

Fondutina al tartufo bianco

Carpaccio di bresaola

Polentina ai funghi

Crostini assortiti

Lardo nostrano

Risotto di zucca gialla e tartufo bianco

Gnocchi all'oca

Tasca di vitello ripiena

Pollo nostrano con peperoni

Patate arrosto

Verdura di stagione

Dolci secchi della casa

Umi:

*Sangiovese e Bianchetto del Metauro Villa Ligi
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

*Sangiovese e Bianchetto del Metauro
in caraffa 6,50 euro*

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.



17 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

LOCANDA DAL TEDESCO

Borgo Pace
via Ca' I Savi, 4
Strada Nazionale 73 bis
tel. 0722.89952
info@locandadaltesesco.com
chiuso martedì

€ 23,00
escluso bevande

17 / OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

**MONTENERONE
"IL POETA"**

Apecchio
via Pian di Trebbio, 81
tel. 0722.90136
333.3343262
info@hotelmontenerone.it

€ 22,00
escluso bevande

Montenerone "Il Poeta"

Crostini al tartufo e al porcino
Spiedino polenta e salsiccia
Frittatina al tartufo

Passatelli al porcino
Gnocchi all'anatra

Filetto al tartufo
Agnello al forno
Coniglio in porchetta

Patate sabbiate
Insalata mista

Dolci secchi fatti in casa con vin santo

Uini:
Sangiovese e Bianchetto Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese e Bianchetto
in caraffa d.o.c. 8,00 euro

APECCHIO

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.



Pitrok

Affettati nostrani e piadina

*Ravioli guanciaie, fossa e pomodorini
Cannelloni*

Oca, coniglio e faraona

Patate arrosto

Pasticceria secca

Caffè

Vini:

*Bianchetto del Metauro e Colli Pesaresi
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*

*Bianchetto del Metauro e Colli Pesaresi
in caraffa 5,00 euro*

FOSSOMBRONE

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



17 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

PITROK

Fossombrone
via F. Tombari, 3
cell. 340.5087018
londeidavide@gmail.com

€ 20,00
escluso bevande

23 / OTTOBRE

SABATO H 12.30

LA COPPA

Mombaroccio
via Pavisa, 10
347.3751000
info@ristorantelacoppa.com
aperto venerdì, sabato e
domenica

€ 23,00

escluso bevande

La Coppa

*Lombo di suino tipico nostrano Az. Agr. Luzi in
salsa di patate e tartufo Italia Tartufi Cagli
Il tagliere di salumi Az. Agr. Luzi
Selezione di formaggi di mucca e bufala marchigiana
Trionfi Honorati*

*Polenta di mais macinata a pietra Az. Agr. I
Lubachi con ragù di salsiccia
Passatelli al tartufo Italia Tartufi Cagli*

*Tagliata di marchigiana Igp al sale di Cervia e
olio evo*

Contorno

Gelato di Sandro Rossi del Caffè Centrale di Fano

Vini:

*Sangiovese Orcio e Bianchetto Bocalino Cantina
Terracuda
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 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 si possono ammirare 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).



La Vigna

*Salumi del Montefeltro
Crescia sfogliata, crostino
Pancotto con porcini*

*Pappardelle al ragù bianco di cinghiale
Lasagne della tradizione*

*Pasticciata all'urbinate
Quaglie ripiene alle mele*

*Funghi prezzemolati
Patate al forno*

Fave dei morti e crostata

*Uini:
Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina
Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianchetto del Metauro e Sangiovese
in caraffa 8,00 euro*

MONTECALVO IN FOGLIA

Lasciata la valle del fiume Foglia, dopo Borgo Massano e prima di Casinina, una strada a destra mena a Montecalvo in Foglia: un piccolo paese con una torre medioevale e una campana del XIII secolo. Si vede a sinistra, al di là del fiume, la Torre Cotogna, quasi in vetta ad un colle tutto a colture, punto di avvistamento e segnalazione nei tempi antichi. Montecalvo in Foglia, come la vicina Tavoleto, fu in passato zona di confine fra le terre dei Montefeltro e dei Malatesta e, quindi, sicuro luogo di scontri e battaglie. Il curioso nome, quasi certamente, deriva dal latino "Mons calvus", monte spoglio a causa della natura argillosa su cui il paese sembra galleggiare. Nel territorio comunale hanno assunto importanza e sviluppo economico-commerciale le frazioni di Ca' Gallo e Borgo Massano.



24 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

LA VIGNA

Montecalvo in Foglia
via della Vigna, 14
tel. 0722.594038
annettagiusti@gmail.com
chiuso lunedì

€ 20,00
escluso bevande

24 / OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

PICCOLO MONDO

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

€ 22,00
escluso bevande

Piccolo Mondo

*Lombetto di suino salato con sale speziato, funghi,
sedano e scaglie di mosse*

Insalatina autunnale

Tortino di polenta con fonduta e tartufo nero

Risotto ai funghi di bosco

Passatelli con fonduta di formaggio e tartufo

Filetto di maiale con salsa pericordina (tartufo nero)

Bietoline all'aglio

*Tortino con cuore morbido al cioccolato con salsa di
vino rosso e pere*

Uini:

*Le Coste Marche bianco e Pirone Rosso Marche
igt Conventino
in bottiglia 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 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 si possono ammirare 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).



Ristorante San Giovanni

*Antipasto della casa con Casciotta d'Urbino, crostini
alla crema tartufata*

*Tortellini alla boscaiola
Gnocchi al cinghiale*

*Stufato di cinghiale con polenta
Scaloppine al tartufo nero*

*Verdura cotta
Insalata mista*

Tiramisù casalingo

Caffè

*Vini:
Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina
Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Sangiovese e Bianchetto
in caraffa 8,00 euro*

URBINO

È 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.



24 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.00

**RISTORANTE
SAN GIOVANNI**

Urbino
via Barocci, 13
tel. 0722.2286
info@albergosangiovanniurbino.it

€ 23,00
escluso bevande

 **RIVIERABANCA**
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

24 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

VILLA SAN MARCO

Montecopiolo - Villagrande
via Pratole, 2/b
tel. 0722.78598
info@sanmarcovillagrande.it

€ 23,00

escluso bevande

Villa San Marco

Girello marinato con rucola e fossa

Prosciutto crudo

Champignons al balsamico

Verdure in agrodolce allo zenzero

Sformatino di parmigiano con fonduta e tartufo nero

Risotto alla zucca e tartufo nero

Tagliatelle ai porcini

Arista ai funghi misti

Faraona con castagne

Patate agli aromi

Bunet al cioccolato

Vini:

in bottiglia d.o.c. 12,00 euro

MONTECOPIOLO

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 boscoso è punto di riferimento per gli sciatori della regione, che salgono sopra i 1000 metri a Montebaggine, sulla schiena del Monte Carpegna, alla sciovia 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 Carpigna, primo Conte del Montefeltro.





Itinerario della Bellezza

“Il patrimonio culturale del Bel Paese é archeologia, architettura, paesaggio, cibo, arte”; “la bellezza é parte indissolubile del Patrimonio identitario del Bel Paese”; “Quindi, la bellezza, con tutte le sue forme di espressione, non é soltanto un concetto estetico da contemplare bensì rappresenta un potenziale volano di sviluppo e di crescita, personale, sociale ed economica”.

Ho preso in prestito alcune frasi dal libro “Briciole di bellezza” dell'amico filosofo Filippo Cannizzo perché il progetto “Itinerario della Bellezza” di Confcommercio Pesaro e Urbino /Marche Nord nasce da questi principi ed ha questi obiettivi. Valorizzare, promuovere, comunicare l'enorme patrimonio ambientale, culturale, enogastronomico e turistico dei Comuni che hanno deciso - con noi - di puntare sul turismo e la cultura per creare nuovi modelli di sviluppo economico e sociale. **E in questo 2021 sono tredici i Comuni** che - con noi - realizzeranno questo percorso: i co-capoluoghi di Provincia Pesaro e Urbino, Città Creativa Unesco per la Musica (**Pesaro**) e centro storico Patrimonio dell'Unesco (**Urbino**); la romana ma anche malatestiana **Fano**; i “Borghi più belli d'Italia” **Gradara, Mondavio e Pergola**; la perla dell'Adriatico, **Gabicce Mare**; le rinascimentali (ma anche

romane) **Cagli e Fossombrone**; i paesaggi e la rocca dell'Arca dell'Arte (**Sassocorvaro Auditore**); i borghi storici e le colline di **Colli al Metauro e Terre Roveresche**; la “Terra dei piloti e dei motori” **Tavullia**. Un itinerario che é anche un cammino in meravigliosi luoghi del silenzio e della fede; un viaggio tra i ritrovamenti archeologici più importanti dell'antica “consolare Flaminia”; un percorso alla scoperta delle tipicità e dei sapori delle produzioni enogastronomiche di qualità; una strada che collega le rocche e le fortificazioni militari di Francesco di Giorgio Martini; la sorpresa di incontrarsi ed emozionarsi in luoghi romantici e dell'amore; le tante escursioni in luoghi ed ambienti incontaminati (dalle Marmitte dei Giganti al Monte Catrìa; dalle Cesane al Furlo e al Parco Regionale - sul mare - del San Bartolo); i sentieri per il trekking e le piste ciclabili. E tanto, tanto altro. E se é vero che l'Italia é il “Bel Paese”, l'itinerario della Bellezza, in Provincia di Pesaro e Urbino, ne é un concentrato.

Amerigo Varotti

Direttore Generale

Confcommercio Pesaro e Urbino/Marche Nord



Pergola LA CITTÀ DEI BRONZI DORATI



MUSEO DEI BRONZI DORATI

Largo S. Giacomo, 1
Tel. 0721/734090 - 7373278
www.bronzidorati.com

CONFCOMMERCIO PESARO E URBINO

Tel. 0721/698205
segreteria@ascompesaro.it

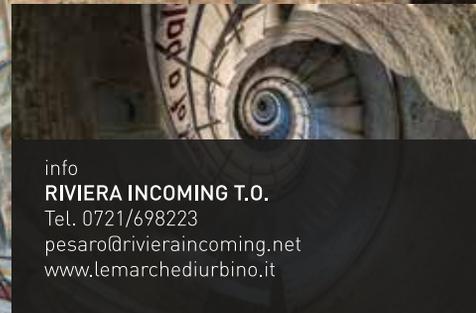
RIVIERA INCOMING T.O.
Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net

GESTIONE





Urbino **PATRIMONIO DELL'UMANITÀ**
CITTÀ IDEALE DEL RINASCIMENTO

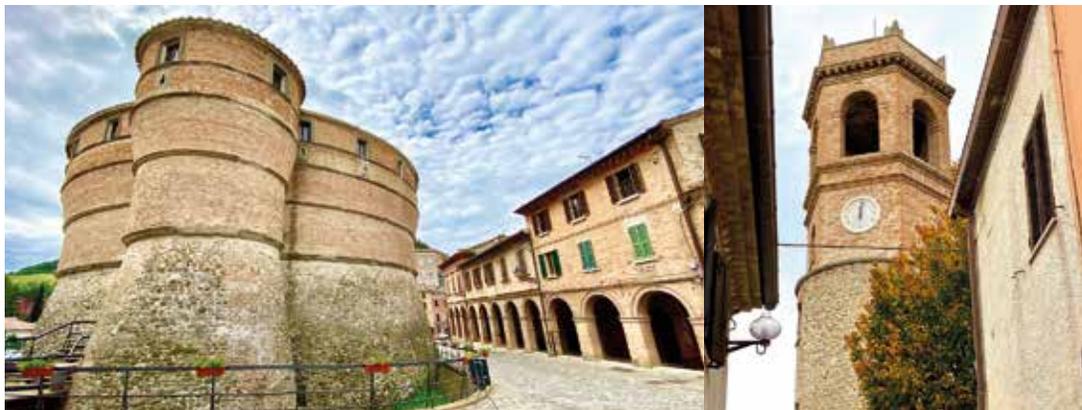


info
RIVIERA INCOMING T.O.
Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net
www.lemarchediurbino.it



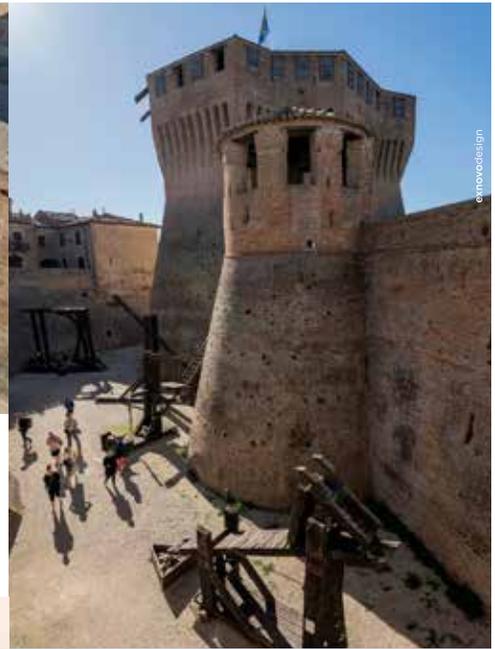
Sassocorvaro Auditore

NEL CUORE DELL'ITINERARIO ROMANTICO



info
RIVIERA INCOMING T.O.
Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net

emofoto.design



omovodisign

Mondavio

TRA I BORGHI PIÙ BELLI D'ITALIA



info

IAT MONDAVIO

t. 0721.977758 - 3349211964

ufficioturismo@comune.mondavio.pu.it

RIVIERA INCOMING T.O.

t. 0721.698223 - pesaro@rivieraincoming.net



emvoto.design

Fossombrone

NATURA, ARTE, GASTRONOMIA E...SHOPPING



info
RIVIERA INCOMING T.O.
t. 0721.698223 - pesaro@rivieraincoming.net

IAT FOSSOMBRONE
t. 0721.723263 - 340.8245162
Piazza Dante, 23 / Fossombrone



Gradara LA CAPITALE DEL MEDIOEVO



emvovodisign



info
GRADARA INNOVA
Tel. 0541/964673 - cell. 331/1520659
info@gradarainnova.com
www.gradara.org

RIVIERA INCOMING T.O.
Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net



emovodesign

Colli al Metauro

LA BELLEZZA DELLE COLLINE



info
prolocoserrungarina@gmail.com
info@prolocomontemaggiorepu.it
prolocosaltara@libero.it

RIVIERA INCOMING T.O.
Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net



www.rivieraincoming.com

Pesaro LA CITTA' DELLA MUSICA



info
PESARO MUSEI
Tel. 0721/387541

RIVIERA INCOMING T.O.
Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net



evmoo.design

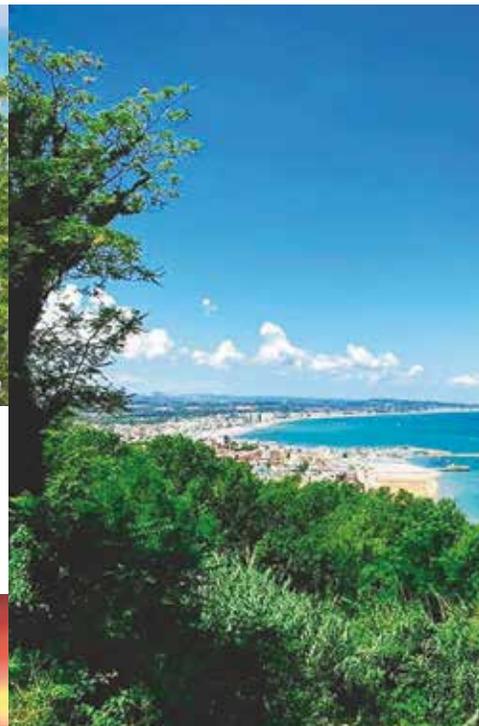
Fano LA ROMANA CITTÀ DELLA FORTUNA



info
UFF. TURISMO COMUNE
Tel. 0721/887314
info@turismofano.com

ALBERGHI CONSORZIATI
Tel. 0721/827376
info@fanonline.it

RIVIERA INCOMING T.O.
Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net



Gabicce Mare

IL MARE CHE NON TI ASPETTI



GRUPPO ALBERGATORI MULTISERVIZI
Tel. 0541/953600

RIVIERA INCOMING T.O.
Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net



emvoto.design

Cagli LA CITTÀ DEL TORRIONE MARTINIANO



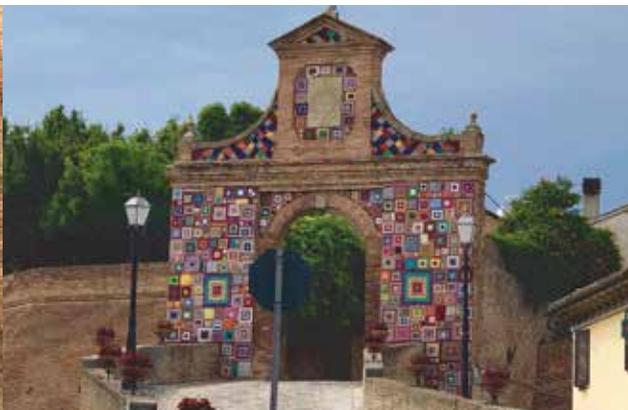
info
COMUNE CAGLI
ASSESSORATO AL TURISMO E
BENI CULTURALI
Tel. 0721/780773 - 780731

RIVIERA INCOMING T.O.
Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net



Terre Roveresche

I BORGHI DI BARCHI, ORCIANO, PIAGGE E SAN GIORGIO



emovodesign

info
COMUNE DI TERRE ROVERESCHE
Tel. 0721/97424 Fax 0721/970289
comune.terreroveresche@provincia.ps.it

RIVIERA INCOMING T.O.
Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net



Tavullia

TERRA DI PILOTI, MOTORI E... BELLEZZA



info
RIVIERA INCOMING T.O.
Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net

Posta Vecchia

Salumi del territorio con pecorino stagionato
Insalata di mele, noci e tartufo
Polenta con fonduta e tartufo di stagione

Rotolo di crêpes con taleggio e tartufo
Pappardelle al ragù di cinghiale

Arista di maiale all'urbinate
Coniglio in porchetta

Patate al forno
Insalata

Strüdel di mele

Uini:

Bianchetto e Sangiovese Cantina Terre di Giove
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro

Bianchetto e Sangiovese Cantina Terre di Giove
in caraffa 5,00 euro

COLLI AL METAURO

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.



31 / OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

POSTA VECCHIA

Colli al Metauro
Calcinelli di Saltara
via Flaminia, 18/20
tel. 0721.897800
postavecchiaristorante@gmail.com
chiuso lunedì

€ 22,00
escluso bevande

31 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

RISTORANTINO BAROCCO

Mondavio
via Cesanense, 10
tel. 0721.987064
328.7318252
lellobarocco@gmail.com
chiuso martedì

€ 23,00
escluso bevande

Ristorantino Barocco

Frittatina al tartufo
Olive, salame Fabriano e pecorino fattoria Rujo
Prosciutto di Carpegna, focaccia

Passatelli al tartufo nero pregiato
Lasagne dello chef

Arrosto misto con coniglio, faraona, pollo e agnello

Erbe cotte al vapore e verdure in gratin

Tiramisù

Vini:
Bianchetto del Metauro Campioli Az. Fiorini
in bottiglia d.o.c. 15,00 euro
Sangiovese Az. Guerrieri
in caraffa 8,00 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".



Silvana

CARPEGNA

Taglieri misti con salumi del Montefeltro e crostolo

*Mezzelune al tartufo
Tagliatelle al cinghiale*

*Brasato con funghi
Carne mista alla brace*

Patate gratinate al forno

Dolce al cucchiaino

Caffè

Vini:

Az. Carlini in bottiglia d.o.c. 12,00 euro

*Bianchetto e Sangiovese Santi Giacomo e Filippo
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*

Sangiovese in caraffa 8,00 euro

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 Carpegna 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.



31 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.15

SILVANA

Carpegna
via G. O. Falconieri, 7
tel. 0722.77621
samu.colocci@gmail.com
chiuso lunedì

€ 21,00
escluso bevande

 **RIVIERABANCA**
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea 



**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

NOVEMBRE

SABATO 6 NOVEMBRE

MONTENERONE "DA
CARLETTO"
Piobbico

DOMENICA 7 NOVEMBRE

DA LUISA
Colli al Metauro
LA LOCANDA DEI VENTI
Novafeltria
LA NUOVA FAZENDA
Vallefoglia
TENETRA
Cantiano

DOMENICA 14 NOVEMBRE

AGLI OLIVI
Cartoceto
AMABILE
Frontone
RISTORANTE
DA MATTEO
Colli al Metauro
IL TORCHIO
Montefelcino
NENE'
Urbino

DOMENICA 21 NOVEMBRE

AL MANDORLO
Colli al Metauro
ANTICA OSTERIA DA
ORESTE
Sassocorvaro Auditore
CAVALIERE
Montecalvo in Foglia
LE FONTANE
Cagli

DOMENICA 28 NOVEMBRE

HOSTARIA TRATTORIA
DEL BORGO
Pergola

6

/ NOVEMBRE

SABATO H 12.00

**MONTENERONE
"DA CARLETTO"**

Piobbico
via Roma, 28
tel. 0722.986282
bruganelliandrea@gmail.com
chiuso lunedì

€ 20,00
escluso bevande

Montenerone "Da Carletto"

*Crostino con lardo di colonnata
Affettati misti con crescìa all'olio e rosmarino*

*Polenta macinata a pietra con ragù ai porcini
Pappardelle al cinghiale*

*Fricòt di agnello alla birra con carciofi
Arista al forno con castagne*

Barchette di patate al rosmarino

Tortino di castagne

Caffè

Vini:

*Bartis e Campioli Cantina Fiorini
in bottiglia d.o.c. 20,00 euro*

*Sangiovese e Bianchetto del Metauro
in caraffa 6,00 euro*

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

Da Luisa

Frittata con tartufo

Ciauscolo, crescìa

Mousse di formaggi con miele e noci

Olive

Crostino ai fegatini

Bavarese di finocchi

Passatelli porcini e scorzone

Gnocchi al ragù d'anatra

Anatra in porchetta

Coniglio in porchetta

Insalata

Patate arrosto

Semifreddo al cioccolato su salsa alla pera

Vini alla carta

COLLI AL METAURO

Posta su un'altura circondata da colline poco più alte, che ne rendono amena la posizione, Serrungarina ebbe già nel 1348 una munita Rocca, ora scomparsa e di cui rimane solo una cisterna. Al suo posto, alla sommità della cinta murata del "castello", è la Chiesa Parrocchiale di S. Antonio Abate con pregevoli opere pittoriche. Tutt'attorno le strette viuzze dell'antico abitato allineano alcuni edifici notabili per bei portali ad arco o per cornici o portaletti in cotto. Nei pressi, sempre nel territorio del Comune, meritano una visita gli altri due antichi "castelli" di Bargni e di Pozzuolo, anch'essi immersi in un paesaggio agreste di grande armonia.



7 / NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

DA LUISA

Colli al Metauro
Serrungarina
via Roma, 8
tel. 0721.896120
info@casadimi.it

aperto su prenotazione

€ 23,00
escluso bevande

7 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

LA LOCANDA DEI VENTI

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

€ 23,00

escluso bevande

La Locanda dei Venti

Prosciutto al pepe
Carpaccio al tartufo
Fagioli cannellini con porcini e polentina gratinata
al fossa

Ravioli di zucca con formaggio di fossa e goletta
Tagliatelle al tartufo

Faraona ripiena con castagne
Filetto di maiale ai porcini

Patate al forno

Zuppa inglese

Caffè

Vini:
Bianchetto del Metauro e Sangiovese dei Colli
Pesaresi Cantina Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
in caraffa 8,00 euro

NOVAFELTRIA

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



La Nuova Fazenda

Salumi nostrani

Crostini misti

Olive all'ascolana

Verdure dorate

Polenta grigliata al tartufo

Ravioli alla norcina

Strozzapreti gorgonzola, noci e radicchio

Arrosto all'urbinate con ripieno di frittatina al tartufo

Tagliata al sale grosso e rosmarino

Insalata di stagione

Zuppa inglese

Vini:

Sangiovese dei Colli Pesaresi e Bianchetto del

Metauro Cantina Guerrieri

in caraffa 6,00 euro

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.



7 / NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

LA NUOVA FAZENDA

Vallefoglia

via Nazionale, 201

tel. 0721.496154

jcmosconi@gmail.com

sempre aperto

€ 23,00

escluso bevande

7 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

TENETRA

Cantiano
p.le Bartolucci, 14
tel. 0721.788658
tenetracantiano@gmail.com
chiuso lunedì

€ 20,00

escluso bevande

Tenetra

Tortino verza e ricotta
Trippa di vitello
Zuppa di ceci e porcini
Melanzane alla parmigiana
Ravioli con crema di zucca e formaggio di fossa
Pappardelle al cinghiale

Cinghiale in salmi
Agnello scottadito

Erba cotta
Patate arrosto

Mousse di ricotta di pecora con amarene di Cantiano

Umi:

Az. Agr. Guerrieri in bottiglia d.o.c. 9,00 euro
Az. Agr. Mochi in caraffa 8,00 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.



Agli Olivi

Crema di ceci con baccalà fritto

Spaghettoni al farro con baccalà

Baccalà arrosto

Verze

Crostata con la crema

Caffè

Vini:

*Bianchetto del Metauro Cantina Bianchini e
Lucarelli*

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

*Bianchetto del Metauro Cantina Bianchini e
Lucarelli*

in caraffa 7,00 euro

CARTOCETO

Sulle colline immediatamente alle spalle del mare, Cartoceto, raccolto attorno alla bella piazza incorniciata dal Palazzetto con la pittoresca torretta dell'orologio, ha origini molto antiche che, addirittura, si vorrebbero far discendere da un gruppo di soldati cartaginesi. Da oltre vent'anni vi si svolge la festa dell'olio e dell'oliva con tanto di mostra-mercato. Ormai l'olio di produzione locale ha ottenuto dappertutto lusinghiere pagelle per la qualità sopraffina e per la sua bassa acidità. Dalla piazza, cuore del paese, risalendo la lunga scalinata s'incontra la Chiesa Collegiata, ma si è già sulla strada che, dopo pochi chilometri, lascia il verde argento degli ulivi per raggiungere quello del bosco ove si cela il Convento del Beato Sante, nel vicino Comune di Mombaroccio.



14 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.45

AGLI OLIVI

Cartoceto
via Bottaccio, 2
tel. 0721.898144
chiuso martedì

€ 23,00
escluso bevande

14 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

AMABILE

Frontone
via Giacomo Leopardi, 2
tel. 0721. 786309
cresciacastello@libero.it
chiuso martedì

€ 23,00

escluso bevande

Amabile

Crescia
Crostini al tartufo
Lonza, salame, prosciutto e frittata al tartufo

Tagliatelle al tartufo
Cannoli di carne

Coniglio in porchetta
Faraona con olive
Agnello alla brace

Patate arrosto
Gratin misto

Crostata e biscotto

Caffè

Vini:
Bianchetto e Sangiovese Guerrieri
n bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianco e rosso Marche in caraffa 7,00 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 dei Montefeltro: 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.



Ristorante Da Matteo

Seppie con piselli

Polenta alla marinara

Bombolini al finocchietto

Cresc tajet ai frutti di mare

Grigliata mista di spiedino, capasanta, coda di rospo, gamberone e spigola

Insalata verde

Mousse cioccolato e fragola

Vini:

Bianchetto del Metauro

in bottiglia d.o.c. 13,00 euro

in caraffa 12,00 euro

COLLI AL METAURO

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



14 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

RISTORANTE DA MATTEO

Colli al Metauro
Montemaggiore al Metauro
Piazza Bramante, 8
tel. 0721.894851
333.6603166
info@borgomontemaggiore.it
chiuso lunedì

€ 23,00
escluso bevande

14 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

IL TORCHIO

Montefelcino
via Umbria, 3
tel. 0721.729100
339.8066070
sabrina.martinelli@tin.it

€ 20,00
escluso bevande

Il Torchio

Piada con salumi nostrani
Crostini con pancetta
Insalatina di ceci
Olive all'ascolana

Cannelloni tradizionali
Gnocchi al ragù d'anatra
Coniglio e faraona al forno
Spiedini di carne mista

Insalata mista
Patate al forno

Pasticceria secca

Caffè

Vini:
Sangiovese e Bianchetto Az. Pagliari
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro
Sangiovese e Bianchetto Az. Fiorini
in caraffa 7,00 euro

MONTEFELCINO

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



*Vellutata di ceci neri con crostini e olio d.o.p di
Cartoceto
Crudo del Montefeltro con crescìa d'Urbino
Olive nere saporite in padella
Ricotta del Montefeltro al pepe nero
Cavolo viola marinato
Trancio di pizza Rossini- Raffaello (Pizza terre
Rossini e Raffello)*

*Maccheroncini di Campofilone al ragù di carne
marchigiana e tartufo nero
Strozzapreti pastificio Durante alle erbe aromatiche*

*Spezzatino di carne marchigiana
Verdure in bandiera
Insalata riccia con Olio d.o.p. di Cartoceto*

*Crostata con marmellata di mela cotogna e uva
fragola*

*Vini:
Cantina Guerrieri, Di Sante e Bruscia
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*

È 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.



14 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

NENÈ

Urbino
via Ca' Frate, 3
loc. Crocicchia
tel. 0722.2996
nene@neneurbino.com
chiuso lunedì

€ 23,00
escluso bevande

21 / NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

AL MANDORLO

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

€ 23,00

escluso bevande

Al Mandorlo

Focaccia con prosciutto crudo nostrano
Bruschetta con baccalà

Tagliatelle al baccalà
Risotto con zucca gialla e Casciotta d'Urbino D.o.p.

Baccalà al forno con alloro
Patate al forno

Crostata della casa

Vini:
I Superiori e Conte Fabio Cantina Pagliari
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Bianchetto e Sangiovese
in caraffa 4,00 euro

COLLI AL METAURO

Posta su un'altura circondata da colline poco più alte, che ne rendono amena la posizione, Serrungarina ebbe già nel 1348 una munita Rocca, ora scomparsa e di cui rimane solo una cisterna. Al suo posto, alla sommità della cinta murata del "castello", è la Chiesa Parrocchiale di S. Antonio Abate con pregevoli opere pittoresche. Tutt'attorno le strette viuzze dell'antico abitato allineano alcuni edifici notabili per bei portali ad arco o per cornici o portaletti in cotto. Nei pressi, sempre nel territorio del Comune, meritano una visita gli altri due antichi "castelli" di Bargni e di Pozzuolo, anch'essi immersi in un paesaggio agreste di grande armonia.



Antica Osteria da Oreste

*Vellutata di ceci, rosmarino e crostini di pane
Salumi del Montefeltro con piadina*

*Gnocchi di patate di Sompiano al formaggio di fossa
e noci*

Pappardelle al ragù di cinghiale

*Grigliata mista di carne
Coniglio in porchetta*

*Verdure grigliate
Patate fritte a barchetta*

Mascarpone della casa

Caffè

*Vini:
Sangiovese dei Colli Pesaresi Timoteo e Bianchello
del Metauro Giglio
in bottiglia d.o.c. 13,00 euro
Bianchello del Metauro e Sangiovese dei Colli
Pesaresi Cantina Di Sante in caraffa 6,00 euro*

SASSOCORVARO 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.



21 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

ANTICA OSTERIA DA ORESTE

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

€ 20,00
escluso bevande

21 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

CAVALIERE

Montecalvo in Foglia -
San Giorgio
via Provinciale Feltresca, 87
tel. 0722.580312
info@ristorantecavaliere.com

€ 20,00

escluso bevande

Cavaliere

Torta rustica

Prosciutto crudo del Montefeltro

Casciotta d'Urbino

Crescia marchigiana

Tagliatelle al poker di funghi

Gnocchi al cinghiale

Pasticciata alla pesarese

Coniglio in porchetta

Spinaci salata in padella

Millefoglie ai frutti di bosco

Caffè

Vini:

Cantina Muraro in caraffa 8,00 euro

Selezione di vini marchigiani alla carta

MONTECALVO IN FOGLIA

Nella zona a valle del comune di Montecalvo in Foglia, luogo di confine tra le terre del Montefeltro e dei Malatesta, che fu teatro in passato di numerosi scontri e battaglie per il possesso del territorio tra Marche e Romagna, sorge la frazione di Borgo Massano; un agglomerato di recente sviluppo economico-commerciale, che con l'area residenziale di Cà Gallo rappresenta una delle zone più attive e laboriose della Valle del Foglia. Si vede a sinistra, al di là del fiume, la Torre Cotogna, quasi in vetta ad un colle tutto a colture, punto di avvistamento e segnalazione nei tempi antichi.



Le Fontane

CAGLI

Carpaccio di marchigiana con verdure di stagione e tartufo

Rustico con funghi e Casciotta d'Urbino

Frittata con tartufo

Insalata di tacchinella con uvetta e noci

Maltagliati con asparagi, guanciale e pomodorini

Passatelli con vellutata al tartufo

Tagliata di pollo con tartufo e castagne

Agnello al profumo di timo cotto nel forno a legna

Cavolfiore di Fano ripassato in padella

Crostata con marmellata alle more e salsa vaniglia

Vini:

Catafoglia vino bianco biologico e L'Uccellato vino rosso biologico

*Cantina Torre d'Acquaviva
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

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.



21 / NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

LE FONTANE

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

€ 23,00
escluso bevande

28 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

**HOSTARIA TRATTORIA
DEL BORGO**

Pergola
Piazza Garibaldi, 11/12
tel. 338.4345460
beb@angelidelborgo.it
chiuso lunedì

€ 21,00
escluso bevande

Hostaria Trattoria del Borgo

Polenta calda al tartufo nero

Pappardelle al ragù bianco di cinghiale

Filetto di maiale al camino

Involentino di radicchio e pancetta

Dessert cuore caldo

Caffè

Vini:

*Cantina Villa Ligi
in bottiglia d.o.c. 14,00 euro
in caraffa 8,00 euro*

PERGOLA

Pergola, nell'Alta Valle del Cesano, deve la sua attuale notorietà internazionale alla presenza del "Museo dei Bronzi dorati da Cartoceto", l'unico gruppo equestre di bronzi dorati di epoca romana esistente al mondo. Ma Pergola è ricca di splendidi palazzi e tante chiese. Un centro storico da visitare e "gustare" insieme alle tipicità enogastronomiche della città: il tartufo tutto l'anno, il Pergola rosso DOC e il visciolato di Pergola. Grazie ad una iniziativa del Comune è iniziata anche la produzione del "Cioccovisciola". Molti i monumenti da ammirare per un soggiorno ed una visita a contatto con la natura.



DICEMBRE

SABATO 4 DICEMBRE

IL CASTAGNO
Terre Roveresche

DOMENICA 5 DICEMBRE

TRATTORIA
LA TAGLIATA
Colli al Metauro

4

/ DICEMBRE

SABATO H 13.00

IL CASTAGNO

Terre Roveresche
Orciano
corso Matteotti, 72
tel. 0721.977672
hotelilcastagno@libero.it
chiuso lunedì sera

€ 20,00escluso bevande

Il Castagno

*Bruschetta all'olio nuovo**Pecorino di fossa**Prosciutto di Rupoli**Salame nostrano**Crostino al tartufo nero*

*Tacconi di fave con guanciale e pomodoro**Gnocchi all'anatra*

*Coniglio in potacchio**Faraona in umido con olive taggiasche*

*Patate al forno**Cicoria ripassata in padella*

*Cantucci**Crostate di marmellate fatte in casa con vin santo*

*Vini:**Pergola rosso Vettina Cantina Terracrua**in bottiglia d.o.c. 10,00 euro**Colli Pesaresi Sangiovese e Bianchetto del Metauro**Fiorini in caraffa 7,00 euro*

TERRE ROVERESCHE

Si dice che le origini di Orciano si debbano ad un insediamento dei Cartaginesi scampati dalla battaglia del Metauro vinta dai Romani nel 207 a. C.. Posto sulle alture che separano le valli del Cesano e del Metauro, il paese è dominato dalla vecchia torre malatestiana.

Il vero gioiello di Orciano è però la Chiesa di Santa Maria, eretta nel 1492, su progetto di Baccio Pontelli; ha un pregevole portale che la tradizione vuole sia stato disegnato da Raffaello Sanzio ed un interno elegantissimo fornito, per di più, di stucchi di Federico Brandani.



La Tagliata

Torta rustica
Insalatina di pollo

Passatelli in brodo
Pappardelle al cinghiale

Pollo alla cacciatora
Scaloppina di arista

Funghi trifolati
Patate arrosto

Crostata e cantucci

Vini:
Cantina Lucarelli
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Vino in caraffa 6,00 euro

COLLI AL METAURO

Posta su un'altura circondata da colline poco più alte, che ne rendono amena la posizione, Serrungarina ebbe già nel 1348 una munita Rocca, ora scomparsa e di cui rimane solo una cisterna. Al suo posto, alla sommità della cinta murata del "castello", è la Chiesa Parrocchiale di S. Antonio Abate con pregevoli opere pittoriche. Tutt'attorno le strette viuzze dell'antico abitato allineano alcuni edifici notabili per bei portali ad arco o per cornici o portaletti in cotto. Nei pressi, sempre nel territorio del Comune, meritano una visita gli altri due antichi "castelli" di Bargni e di Pozzuolo, anch'essi immersi in un paesaggio agreste di grande armonia.



5 / DICEMBRE

DOMENICA H 12.30

LA TAGLIATA

Colli al Metauro
Serrungarina
via Mombaroccese, 40
tel. 0721.893009
trattoria.latagliata@libero.it
chiuso lunedì

€ 20,00
escluso bevande



L'ENERGIA CHE RIGENERA LA TUA ATTIVITÀ

Scegli le soluzioni sostenibili e integrate di Hera.



Grazie alla **convenzione con Ascom Confcommercio Pesaro Urbino** hai un **canale di contatto dedicato** e un **bonus speciale** aggiuntivo.

Per conoscere l'offerta più adatta a te e i vantaggi della convenzione contatta la tua associazione allo **0721-698205**.

GRUPPO
HERA

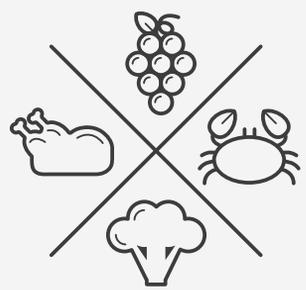


IL SAPERE DEI SAPORI

ACCADEMIA DEI MESTIERI
E DELLE PROFESSIONI
ENOGASTRONOMICHE
E TURISTICHE

**CORSI FORMATIVI DI
PIZZAIOLO / AIUTO CUOCO /
PASTICCERIA / CUCINA
TRADIZIONALE E VEGANA /
BARTENDER**

**PER QUALIFICA E/O
SPECIALIZZAZIONE PER OPERATORI
DEL SETTORE
PER APPASSIONATI AMATORIALI**



FORMACONF
Consorzio per la Formazione e il Lavoro

**SEDE FORMATIVA
PROVINCIA DI PESARO E URBINO
INFO: T. 0721 372179
INFO@SAPEREDEISAPORI.IT
WWW.SAPEREDEISAPORI.IT**

EXNOVO

grafica e comunicazione

exnovo. Il nuovo che nasce dall'esperienza

exnovo, offre prodotti e azioni che spaziano dal visual design e pubblicità classica a strategie di web marketing personalizzate, relazioni pubbliche ed eventi speciali per enti pubblici e aziende.

- **Piani di comunicazione**
- **Graphic Design**
- **Comunicazione aziendale e di prodotto**
- **Advertising**
- **Web**
- **E - Commerce**
- **App**
- **Social Media Marketing**
- **Organizzazione e comunicazione eventi**
- **Allestimenti**
- **Relazioni pubbliche**
- **Editoria**

via Canale, 9
61121 Pesaro (Pu) Italy
tel 0721 24504 - 338 9739890

exnovo@exnovodesign.it
www.exnovodesign.it

LOCALITÀ DEI WEEK-END

ACQUALAGNA

Birra al Pozzo
La Tana del Lupo

APECCHIO

Montenerone "Il Poeta"

BABBUCCE

DI TAVULLIA

Al Pavone Bianco

BORGO PACE

Locanda dal Tedesco

CAGLI

Le Fontane

CANTIANO

Tenetra

CARPEGNA

Silvana
Vecchio Montefeltro

CARTOCETO

Agli Olivi

COLLI AL METAURO

Al Mandorlo
Country House -
Valle del Metauro

Da Luisa

La Tagliata

Posta Vecchia

Ristorante da Matteo

FOSSOMBRONE

Pitrok

FRONTONE

Amabile

MOMBAROCCIO

La Coppa
Piccolo Mondo

MONDAVIO

La Palomba
Ristorantino Barocco

MONTECOPIOLO

Villa San Marco

MONTECALVO

IN FOGLIA

Cavaliere
Dall'Amico

La Vigna

MONTEFELCINO

Il Torchio

NOVAFELTRIA

La Locanda dei Venti
Magda

Pian del Bosco

PERGOLA

Hostaria Trattoria

del Borgo

PESARO - NOVILARA

La Locanda Ricci

PETRIANO

Da Lorenzo

PIETRACUTA DI

SAN LEO

Il Prezzemolo

PIOBBICO

Rifugio Chalet Principe
Corsini

Montenerone

"Da Carletto"

SANT' IPPOLITO

Cascina delle Rose

SANT'ANDREA

IN VILLIS-FANO

Antica Trattoria

SASSOCORVARO

AUDITORE

Antica Osteria

da Oreste

SASSOFELTRIO

Savioli

TAVOLETO

Da Renata

TERRE ROVERESCHE

Il Castagno

URBINO

Nené

Ristorante San Giovanni

VALLEFOGLIA

La Nuova Fazenda



Iniziativa a cura di

**Confcommercio Pesaro e Urbino
Marche Nord**

Direzione

Amerigo Varotti

Testi

Sergio Zidda

Progetto e impaginazione

Exnovo design

Stampa

Melchiorri 1934

Si ringrazia Riviera Banca

Si ringrazia il Servizio Turismo
della Provincia di Pesaro
e Urbino per la concessione
delle immagini fotografiche
del volume "Pesaro e Urbino -
La Provincia Bella"
e per la cortese collaborazione

Il calendario dei
week-end
gastronomici è con-
sultabile
anche sui siti:
www.ascompesar.it
[www.lemarcheur-
bino.it](http://www.lemarcheur-
bino.it)

e sulle pagine face-
book

**Confcommercio
Marche Nord
Confiturismo Pesaro
e Urbino
Itinerario della
Bellezza
Itinerario Romantico
Itinerario Archeo-
logico
Itinerario delle
Rocche
Le Marche di Urbino**