

# Week-end Gastronomici autunno 2019

---



PER PARTECIPARE AI "WEEK END GASTRONOMICI 2019" 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 RISPONDERE 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.

---

# Week-end Gastronomici

---

I *Week End Gastronomici* compiono 36 anni! L'iniziativa organizzata da Confcommercio è arrivata alla trentaseiesima 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 21 SETTEMBRE

CHIGIO COUNTRY HOUSE  
Tre Ponti - Pesaro

### DOMENICA 22 SETTEMBRE

ANTICA OSTERIA DA  
ORESTE  
Casinina di Auditore  
OASI SAN BENEDETTO  
Lamoli di Borgo Pace  
RAME'  
Fossombrone  
VILLA CLAUDIA RESORT  
Tavullia

### MARTEDI' 24 SETTEMBRE

BIRRA AL POZZO  
Acqualagna  
COUNTRY HOUSE CA'  
VERNACCIA - LOCANDA  
LA TARTUFARA  
Urbino

### DOMENICA 29 SETTEMBRE

2000  
Cagli  
HOSTARIA DEL CASTELLO  
Gradara

## OTTOBRE

### DOMENICA 6 OTTOBRE

AL PAVONE BIANCO  
Babbucce di Tavullia  
BELLAVISTA  
Acqualagna  
DA MARCO  
Fossombrone  
IL PREZZEMOLO  
Pietracuta di San Leo  
LA LOCANDA RICCI  
Novilara - Pesaro  
LA VIGNA  
Montecalvo in Foglia  
MAGDA  
Novafeltria

### SABATO 12 OTTOBRE

VALLE DEL METAURO  
COUNTRY HOUSE  
Colli al Metauro -  
Montemaggiore al  
Metauro

### DOMENICA 13 OTTOBRE

ANTICA TRATTORIA  
Sant'Andrea in Villis -  
Fano  
DALL'AMICO  
Ca' Gallo di Montecalvo  
in Foglia  
DA RENATA  
Tavoletto  
LA PALOMBA  
Mondavio  
MONTECUCCO  
Terre Roveresche -  
San Giorgio di Pesaro

### DOMENICA 20 OTTOBRE

CASCINA DELLE ROSE  
Sant'Ippolito  
DA LORENZO  
Gallo di Petriano  
LA CANTINAZA  
Colli al Metauro -  
Montemaggiore al Metauro

MONTENERONE "IL  
POETA"

Serravalle di Carda -  
Apecchio  
RISTORANTINO BAROCCO  
Mondavio  
TAVERNA  
SAN DOMENICO  
Cagli

### DOMENICA 27 OTTOBRE

CAFFE' DEL CORSO  
Fossombrone  
LA NUOVA FAZENDA  
Vallefoglia  
LA TAGLIATA  
Colli al Metauro -  
Serrungarina  
PICCOLO MONDO  
Mombaroccio

# autunno - 2019

## NOVEMBRE

### VENERDI' 1 NOVEMBRE

LA MATTA  
Novafeltria  
OSTERIA TRATTORIA  
DEL BORGO  
Pergola  
POSTA VECCHIA  
Colli al Metauro -  
Calcinelli di Saltara

### SABATO 2 NOVEMBRE

VECCHIO MONTEFELTRO  
Carpegna

### DOMENICA 3 NOVEMBRE

SILVANA  
Carpegna

### DOMENICA 10 NOVEMBRE

CAVALIERE  
San Giorgio di  
Montecalvo in Foglia  
DA LUISA  
Colli al Metauro -  
Serrungarina  
LA CELLETTA COUNTRY  
HOUSE  
Coldelce di Vallefoglia  
IL PARCO  
Novafeltria  
RISTORANTE  
SAN GIOVANNI  
Urbino  
VILLA SAN MARCO  
Villagrande di  
Montecopiolo

### DOMENICA 17 NOVEMBRE

AMABILE  
Frontone  
DA MATTEO  
Colli al Metauro -  
Montemaggiore al Metauro  
HOTEL SANTA CHIARA  
Sant'Angelo in Vado  
IL TORCHIO  
Montefelcino  
LA LOCANDA DEI VENTI  
Novafeltria  
NENE'  
Urbino

### SABATO 23 NOVEMBRE

LA COPPA  
Mombaroccio  
MONTENERONE "DA  
CARLETTO"  
Piobbico

### DOMENICA 24 NOVEMBRE

AGLI OLIVI  
Cartoceto  
AL MANDORLO  
Colli al Metauro -  
Serrungarina  
LA GREPPIA  
Colli al Metauro -  
Montemaggiore al Metauro  
LA LUNA NEL POZZO  
San Lorenzo in Campo  
LE FONTANE  
Cagli  
LOCANDA DAL  
TEDESCO  
Borgo Pace

### SABATO 30 NOVEMBRE

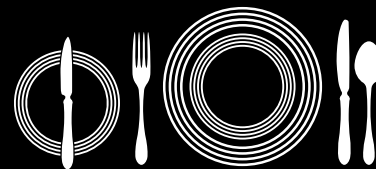
IL CASTAGNO  
Terre Roveresche -  
Orciano

## DICEMBRE

### DOMENICA 1 DICEMBRE

OSTERIA DEL PARCO  
Acqualagna  
PITROK  
Fossombrone

# Settembre



---

## SABATO 21 SETTEMBRE

---

CHIGIO COUNTRY HOUSE  
Tre Ponti - Pesaro

---

## DOMENICA 22 SETTEMBRE

---

ANTICA OSTERIA DA  
ORESTE  
Casinina di Auditore  
OASI SAN BENEDETTO  
Lamoli di Borgo Pace  
RAME'  
Fossombrone  
VILLA CLAUDIA RESORT  
Tavullia

---

## MARTEDI' 24 SETTEMBRE

---

BIRRA AL POZZO  
Acqualagna  
COUNTRY HOUSE - CA'  
VERNACCIA LOCANDA  
LA TARTUFARA  
Urbino

---

## DOMENICA 29 SETTEMBRE

---

2000  
Cagli  
HOSTARIA DEL CASTELLO  
Gradara



---

**SABATO H 13.00**

---

**CHIGIO COUNTRY HOUSE**

Pesaro - Tre Ponti  
strada di Ciarciano, 63  
tel. 0721.201658  
info@pesaro-chigiocountryhouse.it  
chiuso lunedì

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---

---

## *Chigio Country House*

---

*Crostini al profumo di bosco*

---

*Passatelli al tartufo di stagione*

---

*Coniglio in porchetta*

---

*Funghi gratinati*

*Patate al forno*

---

*Dolce della casa*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Sangiovese dei Colli Pesaresi  
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

---

---

## PESARO - LOC. TRE PONTI

---

Tre Ponti è una frazione - località del Comune di Pesaro e dista 6,87 chilometri dal capoluogo e sorge a 57 metri sul livello del mare. Da "Tre Ponti" in pochi minuti è facile visitare il centro storico di Pesaro ma anche, per vicinanza geografica, le città di Tavullia e Gradara. "Tre Ponti" è quindi una linea di confine ma anche il punto di partenza per una immersione nelle bellezze del territorio marchigiano.



---

## *Antica Osteria da Oreste*

---

*Crostini caldi e frittini*

*Polenta alla carbonara*

*Prosciutto di Carpegna dop*

*Grissini di piadina*

---

*Passatelli asciutti con ceci e guanciale nostrano*

*Tagliatelle ai funghi galletti*

---

*Coniglio in porchetta*

*Arrosto di vitello ai funghi*

---

*Patate al forno*

*Verdura cotta aromatizzata all'aglio*

---

*Zuppa inglese*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese dei Colli*

*Pesaresi Cantina Di Sante in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese dei Colli*

*Pesaresi Cantina Di Sante 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.



---

**DOMENICA H 12.30**

---

### **ANTICA OSTERIA DA ORESTE**

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

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---



---

**DOMENICA H 13.00**

---

**OASI SAN BENEDETTO**

Lamoli di Borgo Pace  
via dell'Abbazia, 7  
tel. 0722.80133  
coloriappennino@libero.it  
*chiuso martedì*

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

---

## *Oasi San Benedetto*

---

*Tortino di patata rossa con crema di fagioli*  
*Frittella dell'Oasi*  
*Insalatina dell'Oasi*

---

*Farfalline alla crema di formaggio e tartufo nero*  
*Stringetti ai funghi misti*

---

*Medaglioni di pollo con castagne*  
*Arrostino agrodolce mele e uvetta*

---

*Mix di verdure*  
*Insalata mista*

---

*Panna cotta con arancia amara e pepe rosa*

---

*Vini:*  
*Azienda Guerrieri in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*  
*Azienda Guerrieri in caraffa 6,00 euro*

---

---

## LAMOLI DI BORGO PACE

---

A Lamoli, ad un passo da Bocca Trabaria dove Marche, Toscana ed Umbria si toccano, la terra diventa verdissima, ricca di storie e di tradizioni, dove anche le piante e le essenze diventano cultura. Fin dalle origini fu chiamata "Castello delle Lame" dalla qualità della pietra che veniva trovata sul terreno, e la fondazione, risalente al secolo VII, è dovuta ai benedettini. Prima del secolo X era diventato borgo intorno all'Abbazia, dedicata a S. Michele Arcangelo, costruzione preromana rimanipolata nel '400 e '500 e oggi riportata all'antico splendore. La maggiore risorsa economica fu quella di segare gli abeti e inviarli durante la piena del Tevere a Roma. Oggi la sua economia è legata anche ad un turismo di tipo ambientale che si avvale di strutture e proposte didattiche, in associazione con Borgo Pace, comune e capoluogo, ove ha sede una Aula Verde arricchita da una serie di acquari con pesci e crostacei d'acqua dolce della zona.





---

# Rame'

---

*Filetto marinato all'aceto balsamico e fnocchietto fresco*

*Panzanella*

*Plumcake salato con prosciutto affumicato e*

*Casciotta d'Urbino*

*Sformatino di polenta ai funghi*

---

*Strozzapreti con pendolini e guanciaie croccante*

*Gnocchi all'anatra*

---

*Rollè di tacchino con salsa fatta in casa*

*Pollo alla cacciatora*

---

*Erba cotta alla contadina*

*Patate arrosto*

---

*Torta di mele con crema inglese*

---

*Vini:*

*Flaminio bianco e bosso Cantina Morelli  
in bottiglia d.o.c. 7,00 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".



22

SETTEMBRE

---

**DOMENICA H 12.00**

---

**RAME'**

Fossombrone

via Vichi, 2

tel. 0721.1865444 -

348.2576228

giulia.ricci90@virgilio.it

*aperto solo venerdì e sabato a  
cena e domenica a pranzo*

---

**€ 19,00**

escluso bevande

---

 **RIVIERABANCA**  
credito cooperativo



---

**DOMENICA H 13.00**

---

**VILLA CLAUDIA RESORT**

Tavullia  
Strada per San Giovanni in  
Marignano, 107  
tel. 0721.476752  
villaclaudiareSORT@gmail.com

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

---

# *Villa Claudia Resort*

---

## TAVULLIA

---

---

*Affettati misti*  
*Insalatina con funghi freschi e scaglie di grana*  
*Piadina*

---

---

*Lasagnette al ragù*  
*Strozzapreti alla boscaiola*

---

---

*Arrostino di vitello al forno*  
*Pollo e coniglio alla cacciatora*

---

---

*Patate arrosto*  
*Spinaci*

---

---

*Dolcetti della nonna*

---

---

*Vini:*  
*in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*  
*in caraffa 8,00 euro*

---

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



la morte l'affermato scrittore fanese Fabio Tombari (1899-1989).

---

## Birra al Pozzo

---

*Crostino al tartufo nero*

*Frittata al tartufo nero*

*Insalatina di radicchio con scaglie di tartufo*

---

*Tagliatelle al tartufo nero*

---

*Spalla di vitello con funghi porcini*

---

*Verdura cotta*

---

*Crostata e ciambellone*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina*

*Pagliari*

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

---

---

## ACQUALAGNA

---

La capitale del tartufo è qui, sull'antica Via Flaminia, dove Burano e Candigliano confluiscono per creare quello spettacolo naturale di orrida ed aspra bellezza che è la Gola del Furlo. "Aequae laninae" (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.



---

**MARTEDÌ H 12.00**

---

**BIRRA AL POZZO**

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---



**MARTEDÌ H 12.30**

**COUNTRY HOUSE  
CA' VERNACCIA  
LOCANDA LA TARTUFARA**

Urbino  
via Panoramica, 10  
loc. Pallino  
tel. 0722.329824  
info@locandaurbino.com

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

## *Country House Ca' Vernaccia* URBINO *Locanda La Tartufara*

---

*Crostini di polenta al tartufo*  
*Sfogliatina con grana, rucola e tartufo*  
*Verdure grigliate*

---

*Tagliolini al tartufo*  
*Risotto al porcino*

---

*Frittatina al tartufo*  
*Filetto di maiale al porcino*

---

*Insalata mista*

---

*Crostata e cantucci*

---

*Caffè*

---

*Vini:*  
*Sangiovese Guerrieri in bottiglia d.o.c. 11,00 euro*  
*Sangiovese della casa in caraffa 5,00 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.



---

2000

---

*Antipasto al tartufo nero*

*Frittata*

*Crostini*

*Polenta*

---

*Tagliatelle al tartufo nero*

*Strozzapreti alla norcina con tartufo nero*

---

*Scaloppina al tartufo nero*

---

*Verdura cotta*

*Insalata mista*

---

*Dolce della casa*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Fiorini bianco e rosso (Sirio e Campioli)*

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

*Fiorini bianco in caraffa 6,00 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.



29

SETTEMBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**2000**

Cagli

via Flaminia Nord, 168

tel. 0721.797139

*chiuso lunedì*

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---

 RIVIERABANCA  
credito cooperativo 



---

**DOMENICA H 13.00**

---

**HOSTARIA DEL CASTELLO**

Gradara  
via Mercato, 2  
tel. 0541.964125  
hostariadelcastello@gmail.com  
*chiuso martedì*

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

---

## *Hostaria del Castello*

---

GRADARA

---

---

*Salumi e formaggi del territorio*

---

---

*Strozzapreti all'Hostaria*

---

---

*Galletto alla diavola*  
*Salsicce e costarelle alla brace*

---

---

*Patate al forno*  
*Insalata*

---

---

*Tortino al cioccolato*

---

---

*Vini:*  
*in bottiglia d.o.c. 18,00 euro*

---

“Grata Aura”, si scriveva già nel ‘400, per “essere luogo dilettevole e da pigliar piacere”: che è ancora attuale sia per la posizione incantevole, sia perché, oggi, c’è anche una “Gradara Ludens” ed è altresì sede importante di raduni enogastronomici. Così si spiega anche la intensa frequentazione della rocca e del borgo, con la sua cinta muraria trecentesca, su cui corrono i “cammini di ronda”, osservatori sulle vallate circostanti, sino al mare di Gabicce. La rocca di forma quadrata, con torri agli angoli, un poderoso mastio poligonale e ponte levatoio, provvista di armeria e sala di tortura, fu dapprima strumento di guerra per prendere poi sempre più l’immagine di Palazzo residenziale. Qui Paolo e Francesca - ricordati da Dante - vissero la loro tormentata storia d’amore.



---

## *Il Prezzemolo*

---

*Crostini con funghi porcini*

*Insalatina di verza e formaggio di fossa*

*Carpaccio di manzo con pere, pecorino e balsamico*

---

*Tortelloni verdi con pancetta croccante e pomodorini*

*Tagliatelle al ragù*

---

*Tagliata di manzo sale e rosmarino*

*Pollo ruspante al tegame*

---

*Patate al forno*

---

*Torta della nonna uvetta e pinoli*

*Biscottini fatti in casa*

---

*Vini:*

*Sangiovese Orcio Cantina Terracuda*

*in bottiglia d.o.c. 11,00 euro*

*Sangiovese Superiore dei Colli Pesaresi*

*in caraffa 6,00 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.



6

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### **IL PREZZEMOLO**

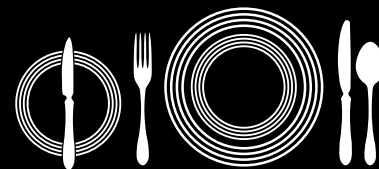
Pietracuta di San Leo  
via Gramsci, 23  
tel. 0541.923768  
info@ilprezzemolo.com

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

# Ottobre



---

## DOMENICA 6 OTTOBRE

---

AL PAVONE BIANCO  
Babbucce di Tavullia  
BELLAVISTA  
Acqualagna  
DA MARCO  
Fossombrone  
IL PREZZEMOLO  
Pietracuta di San Leo  
LA LOCANDA RICCI  
Novilara - Pesaro  
LA VIGNA  
Montecalvo in Foglia  
MAGDA  
Novafeltria

---

## SABATO 12 OTTOBRE

---

VALLE DEL METAURO  
COUNTRY HOUSE  
Colli al Metauro -  
Montemaggiore al  
Metauro

---

## DOMENICA 13 OTTOBRE

---

ANTICA TRATTORIA  
Sant'Andrea in Villis -  
Fano  
DALL'AMICO  
Ca' Gallo di Montecalvo  
in Foglia  
DA RENATA  
Tavoletto  
LA PALOMBA  
Mondavio  
MONTECUCCO  
Terre Roveresche -  
San Giorgio di Pesaro

---

## DOMENICA 20 OTTOBRE

---

CASCINA DELLE ROSE  
Sant'Ippolito  
DA LORENZO  
Gallo di Petriano  
LA CANTINAZA  
Colli al Metauro -  
Montemaggiore al Metauro  
MONTENERONE "IL  
POETA"  
Serravalle di Carda -  
Apecchio  
RISTORANTINO BAROCCO  
Mondavio  
TAVERNA  
SAN DOMENICO  
Cagli

---

## DOMENICA 27 OTTOBRE

---

CAFFE' DEL CORSO  
Fossombrone  
LA NUOVA FAZENDA  
Vallefoglia  
LA TAGLIATA  
Colli al Metauro -  
Serrungarina  
PICCOLO MONDO  
Mombaroccio





---

**DOMENICA H 12.30**

---

**AL PAVONE BIANCO**

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

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

---

## *Al Pavone Bianco*

---

*Polenta rostita con fonduta di formaggio*  
*Crostino di cereali al profumo di bosco*  
*Prosciutto crudo di collina*  
*Olive giganti in salamoia*

---

*Cappelletti caserecci in brodo con ceci*  
*Gnocchetti punta di coltello ai porcini*

---

*Arrosto di maiale al Verdicchio*  
*Coniglio ripieno al forno a legna*

---

*Patate al rosmarino*

---

*Cantucci allo zenzero*  
*Crostata alla confettura*

---

*Vini:*  
*Sangiovese locale in bottiglia d.o.c. 11,00 euro*  
*Frizzantino 7,00 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.



---

# Bellavista

---

*Crostini misti*

*Crostino al tartufo nero*

*Salumi misti marchigiani*

*Spicchio di crescìa con frittatina al tartufo nero*

*Fungchetti champignon con tartufo nero*

---

*Bis di gnocchetti al ragù d'anatra e strozzapreti al tartufo nero*

---

*Polletto arrosto*

*Scaloppina ai funghi*

---

*Patatine arrosto al profumo di rosmarino*

---

*Dolce della casa*

---

*Uini:*

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese*

*Cantina Fiorini*

*in bottiglia d.o.c. 9,50 euro*

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese*

*Cantina Fiorini*

*in caraffa 7,50 euro*

---

---

# ACQUALAGNA

---

La capitale del tartufo è qui, sull'antica Via Flaminia, dove Burano e Candigliano confluiscono per creare quello spettacolo naturale di orrida ed aspra bellezza che è la Gola del Furlo. "Aequae laninae" (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.



6

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 13.00**

---

## BELLAVISTA

Acqualagna

Strada San Gregorio s.n.

cell. 333.1844701

[bellavista.acqualagna@gmail.com](mailto:bellavista.acqualagna@gmail.com)

com

*chiuso martedì*

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---

 RIVIERABANCA  
credito cooperativo 

6

OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

**DA MARCO**

Fossombrone  
Piazza Mercato, 3  
tel. 0721.714917

**€ 19,00**

escluso bevande

---

## Da Marco

---

*Antipasto all'italiana*

---

*Passatelli spinaci e speck croccante*  
*Pappardelle al ragù di lepre*

---

*Brasato di vitello*  
*Galantina di pollo con verdura di campo*

---

*Insalata di stagione*

---

*Dolce della casa*

---

*Vini:*  
*in bottiglia d.o.c. 8,00 euro*  
*in caraffa 6,00 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".



---

# La Locanda Ricci

---

*Tagliere di salumi e formaggi*  
*Vellutata patate e porri con tartufo nero*

---

*Cappellacci con salsa di parmigiano e tartufo nero*

---

*Faraona alla cacciatore*  
*Maialino al forno*

---

*Patate al forno*  
*Insalata*

---

*Dolcetti della locanda*

---

*Caffè*

---

*Uini:*  
*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.



6

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### LA LOCANDA RICCI

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---



---

**DOMENICA H 12.30**

---

**LA VIGNA**

Montecalvo in Foglia  
via della Vigna, 14  
tel. 0722.594038  
389.5819451  
giustiannetta@virgilio.it  
chiuso lunedì

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---

---

## *La Vigna*

---

*Coppa di maiale*  
*Polenta alla griglia*  
*Crostino al tartufo*  
*Crescia sfogliata con prosciutto*  
*Formaggio pecorino*  
*Pancotto ai porcini*

---

*Cannelloni della tradizione al forno*  
*Strozzapreti d'autunno al profumo di tartufo*

---

*Pasticciata all'urbinate*  
*Coniglio in porchetta*

---

*Funghi prezzemolati*  
*Patate alla contadina*

---

*Dolci della casa*

---

*Vini:*  
*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.



---

# Magda

---

## NOVAFELTRIA

---

---

*Crostini con funghi e affettati*

---

*Lasagne al forno*

*Ravioli di zucca al formaggio di fossa*

*Strozzapreti salsiccia e funghi*

---

*Faraona con le castagne*

*Coniglio in porchetta*

*Tacchino arrosto con olive*

---

*Gratinati misti*

*Patate fritte*

---

*Torta al mascarpone*

---

*Vini:*

*bianco e rosso 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 Peticara, agglomerato stretto tra la Casa parrocchiale e lo scoglio del Monte Aquilone, nota per la sua miniera di zolfo e la cui storia è racchiusa nel Museo Storico Minerario (raccolta di rocce, fossili, reperti e attrezzi e ricostruzioni della vita della miniera).



---

**DOMENICA H 13.00**

---

### **MAGDA**

Novafeltria  
via Aurelio Saffi, 45  
tel. 0541.920817  
info@hotelmagda.com  
*chiuso sabato*

---

**€ 18,50**

escluso bevande

---

 **RIVIERABANCA**  
credito cooperativo



---

**SABATO H 12.30**

---

**VALLE DEL METAURO  
COUNTRY HOUSE**

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

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

---

## *Valle del Metauro Country House*

---

*Arrostino di vitello con insalatina autunnale*

---

*Tagliatelle ai funghi misti  
Gnocchi al ragù*

---

*Pollo ruspante alla diavola  
Bocconcini di vitello al pepe verde*

---

*Bietole saltate*

---

*Tiramisù*

---

*Caffè*

---

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

---

---

## COLLI AL METAURO - MONTEMAGGIORE 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.



---

## *Antica Trattoria*

---

*Tagliere di salumi con pecorino del Montefeltro  
Piadina e olive ascolane*

---

*Lasagne  
Gnocchi al magro d'anatra*

---

*Sella di vitello con funghi  
Grigliata mista alla brace*

---

*Patate al forno  
Insalata mista*

---

*Ciambellone, crostata e vin santo*

---

*Vini:  
Bianchetto del Metauro e Sangiovese  
in bottiglia d.o.c. 14,00 euro  
Bianchetto del Metauro e Sangiovese  
della casa 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.



13

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### **ANTICA TRATTORIA**

Sant'Andrea in Villis - Fano  
via Sant'Andrea in Villis, 2  
tel. 0721.885138  
*chiuso lunedì*

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---



13

OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

**DALL'AMICO**

Ca' Gallo di Montecalvo  
in Foglia  
Strada Comunale Feltresca, 36  
tel. 0722.58123  
338.5074966  
*chiuso mercoledì*

**€ 19,00**

escluso bevande

*Dall'Amico*

*Focaccina sfogliata*  
*Salame nostrano*  
*Pecorino al miele di acacia*  
*Crauto all'aceto balsamico*

*Gnocchi casalinghi all'anatra*  
*Maltagliati fagioli borlotti e salsiccia*

*Arista di maiale al finocchietto selvatico*  
*Pasticciata di vitello*

*Tris di verdure al forno*  
*Patate arrosto*

*Crostata ai frutti di bosco*

*Caffè*

*Vini:*  
*Colli Pesaresi in bottiglia d.o.c. 7,50 euro*  
*Sangiovese d.o.c. 7,00 euro*

## CA' GALLO DI 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.



---

# Da Renata

---

## TAVOLETO

---

---

*Antipasti a base di salumi, formaggi e insalatina al tartufo*

---

*Nidi di rondine al tartufo  
Gnocchi verdi al tartufo*

---

*Arista al forno con funghi e tartufo*

---

*Patate al forno  
Verdure di campo*

---

*Mascarpone*

---

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

---

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.

13

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**DA RENATA**

Tavoleto  
via Veneto, 13  
tel. 333.3655576  
*chiuso lunedì sera*

---

**€ 20,00**  
escluso bevande

---

13

OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

**LA PALOMBA**

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

€ 22,00

escluso bevande

## La Palomba

*Sformatino di patate e tartufo nero su fonduta*

*Risotto mantecato con zucca gialla e tartufo nero  
Tagliatelle verdi al ragù di bosco*

*Pasticciata alla pesarese  
Umido di gallina*

*Piselli*

*Ciambella salsa di vaniglia e canditi*

*Vini:  
Bianchetto del Metauro e Sangiovese  
Cantina Terracruda  
in bottiglia d.o.c. 10,00 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".



---

# Montecucco

---

*Salumi misti con crescìa sfogliata e piadina*

---

*Chitarrine con guanciale e pomodorino fresco  
Gnocchetti all'anatra*

---

*Arrostino di maiale con costine e salsicce ai ferri*

---

*Patate fritte  
Insalata mista*

---

*Ciambella imbottita*

---

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

---

---

## TERRE ROVERESCHE - 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.



13

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

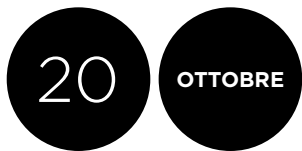
### **MONTECUCCO**

Terre Roveresche -  
San Giorgio di Pesaro  
via Montecucco, 27  
tel. 0721.970150

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---



---

**DOMENICA H 12.30**

---

**DA LORENZO**

Gallo di Petriano  
via Ponte Armellina, 68 -  
tel. 0722.52093  
cell. 324.9854918  
lorenzo\_lorenzi59@libero.it  
*chiuso mercoledì sera*

---

**€ 18,00**  
escluso bevande

---

---

## Da Lorenzo

---

*Cestino di polenta e pancetta ai porcini*  
*Insalatina di stagione funghi, grana, rucola e noci*  
*Crudo nostrano*  
*Crescia sfogliata*

---

*Pappardelle al piccione*  
*Millefoglie al forno*

---

*Piccione ripieno al forno*  
*Pasticciata all'urbinate*

---

*Verdure di campo al salto*

---

*Sbriciolona ricotta e cioccolato fondente*

---

*Vini:*

*Bianco e rosso in caraffa 6,00 euro*  
*bianco frizzante in caraffa 7,00 euro*

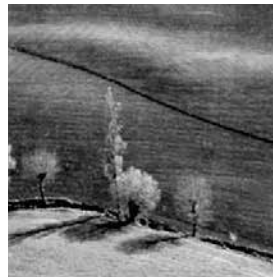
---

---

## 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.



---

## Cascina delle Rose

---

*Crostone patate, provola e guanciale*  
*Crescione cicoria e pecorino del Petrano*  
*Polenta cremosa ai funghi di bosco*

---

*Zuppa di ceci e castagne con maltagliati*  
*Lasagna al tartufo nero di autunno*

---

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

---

*Patate arrosto*  
*Insalata mista*

---

*Ciambellone alla crema con frutti di bosco*

---

*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 giuoco e del bambù. Interessanti anche i due castelli di Reforzate e di Sorbolongo dal caratteristico aspetto di borghi murati.



---

**DOMENICA H 13.00**

---

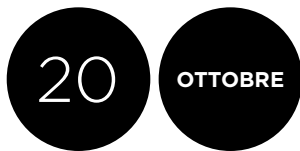
### **CASCINA DELLE ROSE**

Sant'Ippolito  
via delle Industrie, 9  
tel. 0721.728197  
334.7062340  
ristorante@cascinadellerose.  
com  
*chiuso lunedì, martedì e  
mercoledì a cena*

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---



---

**DOMENICA H 12.30**

---

**LA CANTINAZA**

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

---

**€ 19,00**

escluso bevande

---

---

## *La Cantinaza*

---

*Polenta fonduta e funghi*  
*Zuppa di ceci e lenticchie con pancetta croccante*  
*Crostino piccante*

---

*Pappardelle al cinghiale*  
*Gnocchi golosi*

---

*Tacchino in porchetta*  
*Arista al pepe verde*

---

*Patate al forno*  
*Insalata mista*

---

*Crostata della casa*

---

*Vini:*  
*Sirio e Campioli Cantina Fiorini,*  
*Il Giglio e La Gazza Cantina Di Sante,*  
*La Ripe Cantina Lucarelli,*  
*in bottiglia d.o.c. 11,00 euro*  
*Bianco e rosso Cantina Guerrieri*  
*in caraffa 7,00 euro*

---

---

## COLLI AL METAURO - MONTEMAGGIORE 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.



---

# Montenerone

## "Il Poeta"

---

*Spiedino di polenta e salsiccia*  
*Crostini al tartufo nero e al porcino*  
*Frittatina al tartufo*

---

*Passatelli al porcino*  
*Gnocchi all'anatra*

---

*Filetto al tartufo*  
*Coniglio in porchetta*  
*Agnello al forno*

---

*Patate al forno*  
*Verdure gratinate*

---

*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 -

## 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 Menatoio) con acque limpide e pure. Alla sommità del borgo sopravvivono molte vestigia medievali e c'è l'incontro con il Palazzo Ubaldini, che è oggi sede del "Museo dei fossili e dei minerali del Monte Nerone". Questo rilievo, frequentato anche in inverno per la sua pista da sci, offre agli amanti della natura la possibilità di apprezzare, attraverso boschi, prati, ruscelli, cascate e grotte, altre caratteristiche ambientali d'eccezione per flora e fauna e la curiosità di un "Mappamondo della Pace", di dimensioni colossali, entrato nel Guinness dei primati.



---

**DOMENICA H 13.00**

---

**MONTENERONE**  
**"IL POETA"**

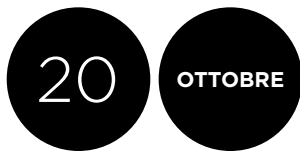
Apecchio -  
Serravalle di Carda  
via Pian di Trebbio, 81  
tel. 0722.90136  
333.3343262  
info@hotelmontenerone.it

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---





---

**DOMENICA H 12.15**

---

**RISTORANTINO BAROCCO**

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

---

## *Ristorantino Barocco*

---

*Frittatina al tartufo*  
*Prosciutto del Montefeltro*  
*Salame Fabriano*  
*Pecorino Valmetauro*

---

*Tagliatelle con misto bosco, salsiccia, pendolini e tartufo*

---

*Brasato con salsa tartufata*  
*Pollo alla cacciatore*

---

*Erbe cotte ripassate*

---

*Dolci misti della casa*

---

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



---

# Taverna San Domenico

---

*Salumi, formaggi, crostino, insalata*

---

*Strozzapreti porcini e salsiccia*

---

*Scaloppina al vino*

---

*Insalata mista*

---

*Cheesecake ai frutti di bosco*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro "Contessa Costanza"*

*Cantina Pagliari*

*in bottiglia d.o.c. 11,00 euro*

*Bianchetto del Metauro Cantina Pagliari*

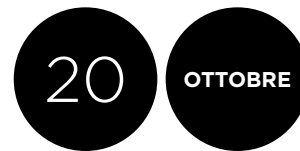
*in caraffa 6,00 euro*

---

## 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.



---

**DOMENICA H 13.00**

---

### TAVERNA SAN DOMENICO

Cagli  
via dell'Ospedale, 11  
tel. 0721.782212 - 338.8396636  
luigi.sedani@gmail.com  
*chiuso martedì*

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

27

OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

**CAFFÈ DEL CORSO**

Fossombrone  
Corso Garibaldi, 16/14  
tel. 0721.715121  
melaniarenzi@gmail.com  
chiuso lunedì sera

**€ 22,00**

escluso bevande

*Caffè del Corso*

*Crema di polenta con sughetto pasticcato ai funghi porcini e salsiccia nostrana*  
*Insalatina di funghi, insalata belga, radicchio, sedano, scaglie di Parmigiano Reggiano e scaglie di tartufo*  
*Lombetto di vitello marinato accompagnato da verdure julienne, rucola e scaglie di pecorino*

*Passatelli fatti in casa con crema di tartufo, funghi champignon e foglie di spinaci*  
*Gnocchetti fatti in casa con sugo di carciofi e julienne di prosciutto crudo nostrano*

*Tagliata di maialino insaporita con goletta scottata alla griglia, radicchio e noci*

*Contorno di patate fritte*

*Tiramisù scaglie di cioccolato e crema di mascarpone*

*Caffè*

*Vini:*  
*Bianchetto del Metauro Az. Fiorini*  
*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".



---

# La Nuova Fazenda

---

*Porchetta marchigiana*

*Crostini misti*

*Verdure dorate e olive all'ascolana*

---

*Gnocchi al cinghiale*

*Strozzapreti alla norcina*

---

*Arista al forno*

*Coniglio in porchetta*

---

*Insalata di stagione*

---

*Zuppa inglese*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese*

*dei Colli Pesaresi*

*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.



27

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 13.00**

---

### LA NUOVA FAZENDA

Vallefoglia

via Nazionale, 201

tel. 0721.496154

[jcmosconi@gmail.com](mailto:jcmosconi@gmail.com)

*chiuso sabato a pranzo*

---

**€ 19,00**

escluso bevande

---



---

**DOMENICA H 12.30**

---

**LA TAGLIATA**

Colli al Metauro -  
Serrungarina  
via Mombaroccese sn  
tel. 0721.893009  
trattoria.ltagliata@libero.it

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

---

## *La Tagliata*

---

*Crostini misti*  
*Tortino di polenta con funghi*

---

*Passatelli in brodo di carni miste*

---

*Lesso di gallina e manzo*  
*Salsiccia alla griglia*

---

*Verdure cotte*  
*Patate fritte*

---

*Crostata e cantucci*

---

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

---

---

## COLLI AL METAURO - SERRUNGARINA

---

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.



27

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*

*Carpaccio di funghi con sedano e scaglie di fossa*  
*Marinata di agrumi con insalatina autunnale*  
*Tortino di polenta con fonduta e tartufo nero*

*Risotto ai funghi di bosco*  
*Passatelli con fonduta di formaggi e tartufo*

*Filetto di maiale con pera angelica e tartufo nero*

*Bietoline aglio e olio*

*Tortino al cioccolato con salsa di porto e pere*

*Vini:*

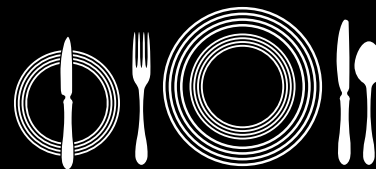
*Le Coste Marche bianco e Pirone Rosso*  
*Marche igt Conventino*  
*in bottiglia 8,00 euro*

## 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).



# Novembre



---

## VENERDI' 1 NOVEMBRE

---

LA MATTA  
Novafeltria  
OSTERIA TRATTORIA  
DEL BORGO  
Pergola  
POSTA VECCHIA  
Colli al Metauro -  
Calcinelli di Saltara

---

## SABATO 2 NOVEMBRE

---

VECCHIO MONTEFELTRO  
Carpegna

---

## DOMENICA 3 NOVEMBRE

---

SILVANA  
Carpegna

---

## DOMENICA 10 NOVEMBRE

---

CAVALIERE  
San Giorgio di  
Montecalvo in Foglia  
DA LUISA  
Colli al Metauro -  
Serrungarina  
LA CELLETTA COUNTRY  
HOUSE  
Coldelce di Vallefoglia  
IL PARCO  
Novafeltria  
RISTORANTE  
SAN GIOVANNI  
Urbino  
VILLA SAN MARCO  
Villagrande di  
Montecopiolo

---

## DOMENICA 17 NOVEMBRE

---

AMABILE  
Frontone  
DA MATTEO  
Colli al Metauro -  
Montemaggiore al Metauro  
HOTEL SANTA CHIARA  
Sant'Angelo in Vado  
IL TORCHIO  
Montefelcino  
LA LOCANDA DEI VENTI  
Novafeltria  
NENE'  
Urbino

---

## SABATO 23 NOVEMBRE

---

LA COPPA  
Mombaroccio  
MONTENERONE "DA  
CARLETTO"  
Piobbico

---

## DOMENICA 24 NOVEMBRE

---

AGLI OLIVI  
Cartoceto  
AL MANDORLO  
Colli al Metauro -  
Serrungarina  
LA GREPPIA  
Colli al Metauro -  
Montemaggiore al Metauro  
LA LUNA NEL POZZO  
San Lorenzo in Campo  
LE FONTANE  
Cagli  
LOCANDA DAL  
TEDESCO  
Borgo Pace

---

## SABATO 30 NOVEMBRE

---

IL CASTAGNO  
Terre Roveresche -  
Orciano



**VENERDÌ H 12.30**

**LA MATTA**

Novafeltria  
via XXIV Maggio, 86/88  
tel. 0541.926345  
marta.cangini@alice.it  
chiuso mercoledì

**€ 22,00**

escluso bevande

## *La Matta*

*Carpaccio di manzo al tartufo e grana*  
*Crostini ai funghi e tartufo*  
*Fagioli e porcini*

*Ravioli al prosciutto e fossa*  
*Passatelli asciutti con crema di tartufo*

*Arrosto di vitello*  
*Galletto in potacchio*

*Patate al rosmarino*  
*Erbe di campo*

*Zuppa inglese*

*Caffè*

*Vini:*  
*Sirio Azienda Agricola Fiorini*  
*in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*  
*Sangiovese dei Colli Pesaresi*  
*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 Peticara, agglomerato stretto tra la Casa parrocchiale e lo scoglio del Monte Aquilone, nota per la sua miniera di zolfo e la cui storia è racchiusa nel Museo Storico Minerario (raccolta di rocce, fossili, reperti e attrezzi e ricostruzioni della vita della miniera).





---

# Osteria Trattoria del Borgo

---

*Crosta di pane al tartufo nero*  
*Frittata tartufata*  
*Passatelli ai funghi porcini*  
*Tagliatelle al tartufo nero*

---

*Maialino al finocchio selvatico cotto su forno a legna*  
*Cinghiale all'arancio*

---

*Patate al forno*  
*Insalata mista*

---

*Dolci secchi*

---

*Caffè*

---

*Vini:*  
*Bianchetto e Vernaculum*  
*in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*  
*Bianchetto e Vernaculum*  
*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.



1

NOVEMBRE

---

**VENERDÌ H 12.30**

---

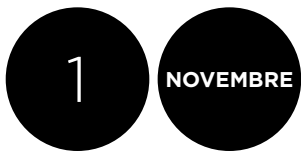
**OSTERIA TRATTORIA  
DEL BORGO**

Pergola  
Piazza Garibaldi, 11/12  
tel. 0721.735736  
338.4345460  
beb@angelidelborgo.it  
*chiuso lunedì*

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---



---

**VENERDÌ H 12.30**

---

**POSTA VECCHIA**

Colli al Metauro -  
Calcinelli di Saltara  
via Flaminia, 18/20  
tel. 0721.897800  
*chiuso lunedì*

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---

---

## *Posta Vecchia*

---

*Tortino di zucchine e tartufo*  
*Polenta con funghi*  
*Formaggio pecorino*

---

*Tortelloni burro e tartufo*  
*Tagliatelle funghi di bosco*

---

*Arista tartufata*  
*Stinco di vitello al forno alle erbe aromatiche*

---

*Verdura cotta salata in padella*  
*Insalatina di stagione*

---

*Tiramisù al caffè*

---

*Uini:*  
*Bianchetto del Metauro e Sangiovese*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*bianco e rosso*  
*in caraffa 6,00 euro*

---

---

## COLLI AL METAURO - CALCINELLI DI 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.



---

# Vecchio Montefeltro

---

*Tagliere di salumi nostrani*

---

*Tortelloni verdi con formaggio di fossa e tartufo  
Tagliatelle al cinghiale*

---

*Cosciotto di maiale al tartufo cotto al forno a legna*

---

*Verdure cotte al vapore*

---

*Dolci secchi della casa e vin santo*

---

*Vini:*

*Sangiovese Sirio Cantina Fiorini  
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

*Sangiovese in caraffa d.o.c. 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.



2

NOVEMBRE

---

**SABATO H 12.30**

---

**VECCHIO MONTEFELTRO**

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

3

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

**SILVANA**

Carpegna  
via G. O. Falconieri, 7  
tel. 0722.77621  
samuele.colocci@gmail.com

€ 22,00

escluso bevande

---

# Silvana

---

*Crostino ai funghi*  
*Crema di patate al tartufo nero*  
*Salumi nostrani*

---

*Tortelloni al prosciutto crudo di Carpegna*  
*Polenta al cinghiale*

---

*Tagliata rucola, grana e tartufo*  
*Carne alla brace*

---

*Patate sabbiose al forno*  
*Verdure cotte*

---

*Dolce al cucchiaino*

---

*Caffè*

---

*Uini:*  
*“Boccalino” Bianchello del Metauro e “Orcio”*  
*Sangiovese dei Colli Pesaresi Cantina Terracuda*  
*in bottiglia d.o.c. 15,00 euro*  
*Sangiovese Colli Pesaresi*  
*in caraffa 8,00 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.



---

# Cavaliere

---

*Prosciutto crudo del Montefeltro*

*Grissini caserecci*

*Crostino al tartufo*

*Torta rustica invernale*

---

*Nidi di rondine*

*Gnocchi al ragù bianco di cinghiale*

---

*Pasticciata alla pesarese*

*Coniglio in porchetta*

---

*Spinacini salatai in padella*

---

*Millefoglie ai frutti di bosco*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Cantina Muraro*

*in caraffa 8,00 euro*

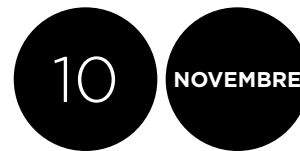
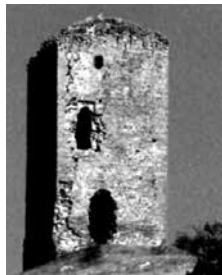
---

---

## SAN GIORGIO DI 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.



---

**DOMENICA H 12.30**

---

### CAVALIERE

San Giorgio di Montecalvo in Foglia

via Provinciale Feltresca, 87

tel. 0722.580312

info@ristorantecavaliere.com

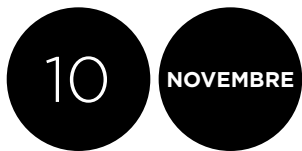
chiuso mercoledì

---

**€ 20,00**

escluso bevande

---



---

**DOMENICA H 13.00**

---

**LA CELLETTA  
COUNTRY HOUSE**

Coldelce di Vallefoglia  
via Serra di Genga, 7  
tel. 0721.495130  
info@lacelletta.it  
chiuso lunedì

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

---

## *La Celletta Country House*

---

*Fantasia di crostini*

---

*Lasagna al ragù*

---

*Prosciutto alla fiamma  
Coniglio in porchetta*

---

*Patate al forno  
Insalata di stagione*

---

*Crostate miste della casa*

---

*Vini:*  
*Guerriero Nero Cantina Guerrieri  
in bottiglia d.o.c. 15,00 euro*  
*Sangiovese Cantina Bianchini  
in caraffa 7,00 euro*

---

---

## COLDELCE DI VALLEFOGLIA

---

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.



---

## Da Luisa

---

*Crostini al tartufo*

*Crescia e salame*

*Mousse di formaggi con miele di castagno e noci*

*Polentina gratinata*

*Bavarese di finocchi, pere e noci*

---

*Passatelli ai porcini e tartufo nero*

*Gnocchi all'anatra*

---

*Anatra e coniglio in porchetta*

---

*Patate arrosto*

*Insalata*

---

*Panna cotta pere e cioccolato*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese*

*Cantina Fiorini*

*in caraffa 8,00 euro*

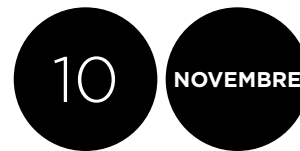
---

---

## COLLI AL METAURO- SERRUNGARINA

---

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



---

**DOMENICA H 13.00**

---

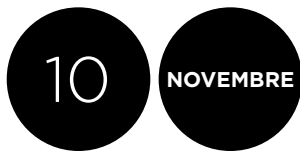
### DA LUISA

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---



**DOMENICA H 13.00**

**IL PARCO**

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

**€ 22,00**

escluso bevande

## *Il Parco*

*Cascioncino di zucca alla piastra*  
*Crostino con burrata al tartufo*  
*Misticanza con pere, noci e aceto balsamico*  
*Polenta alla griglia con salsiccia e funghi al curry*

*Ravioli al tartufo nero*  
*Tortelloni verdi di ricotta con pistacchio e fossa*

*Faraona al forno alle castagne*  
*Coniglio in porchetta*

*Patate al forno*  
*Erbette di campo saltate in padella*

*Crema di mascarpone al cioccolato*

*Caffè*

*Vini:*  
*Sangiovese dei Colli Pesaresi*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*Sangiovese*  
*in caraffa 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 Peticara, agglomerato stretto tra la Casa parrocchiale e lo scoglio del Monte Aquilone, nota per la sua miniera di zolfo e la cui storia è racchiusa nel Museo Storico Minerario (raccolta di rocce, fossili, reperti e attrezzi e ricostruzioni della vita della miniera)





---

# Ristorante San Giovanni

---

## *Frittatina tartufata*

*Crescia sfogliata farcita con pecorino e prosciutto  
crudo*

---

## *Gnocchi ai 4 formaggi e tartufo nero*

*Pappardelle al cinghiale*

---

## *Coniglio in potacchio*

*Pasticciata alla pesarese*

---

## *Patate al forno*

*Gratin misto*

---

## *Ciambellone casalingo e vin santo*

---

## *Caffè*

---

## *Vini:*

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina*

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

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina*

*Guerrieri 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.



10

NOVEMBRE

---

**DOMENICA H 13.00**

---

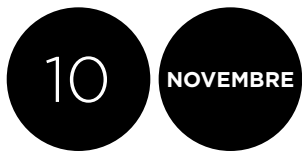
### **RISTORANTE SAN GIOVANNI**

Urbino  
via Barocchi, 13  
tel. 0722.2286  
*chiuso giovedì*

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---



---

**DOMENICA H 12.30**

---

**VILLA SAN MARCO**

Montecopiolo - Villagrande  
via Pratole, 2/b  
tel. 0722.78598

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---

---

## *Villa San Marco*

---

*Galantina di faraona*  
*Strüdel di verdure*  
*Prosciutto crudo Az. Aia Vecchia*  
*Filetti di peperone con acciughe*  
*Carciofi allo zenzero*  
*Sformatino di Parmigiano con fonduta*  
*al tartufo nero*

---

*Risotto alla zucca e tartufo nero*  
*Strozzapreti al guanciale e piccadilly*

---

*Stinco di maiale glassato*  
*Sella di coniglio al radicchio*

---

*Patate agli aromi*

---

*Semifreddo agli amaretti*

---

*Vini:*  
*in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*

---

---

## VILLAGRANDE DI 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 boscosose è punto di riferimento per gli sciatori della regione, che salgono sopra i 1000 metri a Monteboaggine, 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.



---

# Amabile

---

*Crostini e insalatine*  
*Olive ascolane e pastellati*  
*Crescia e prosciutto*

---

*Tagliatelle ai porcini*  
*Cannoli di carne*

---

*Arrosto di coniglio, pollo e faraona*

---

*Patate arrosto*  
*Insalata mista*

---

*Tiramisù*

---

*Caffè*

---

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



17

NOVEMBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**AMABILE**

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

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---



---

**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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

---

## *Ristorante Da Matteo*

---

*Polenta mare*  
*Bombolini al finocchietto*  
*Gamberone al lardo di Colonnata*

---

*Cresc tajet ai frutti di mare*

---

*Spigola al forno con patate*

---

*Insalata verde*

---

*Carpaccio di ananas con gelato*

---

*Vini:*

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

---

---

## COLLI AL METAURO - MONTEMAGGIORE 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.



---

# Hotel Santa Chiara

---

*Coratella d'agnello*

*Crostino 4 formaggi e tartufo di Sant'Angelo in Vado*

*Piadina sfogliata e prosciutto nostrano*

---

*Risotto al tartufo*

*Lasagna della tradizione*

---

*Arrosto di vitello con funghi champignon*

---

*Pomodori gratinati*

---

*Crostata della Luci ai frutti di bosco*

---

*Vini:*

*Cantina Fiorini Sant'Ilario e Sirio*

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

*Vino della casa bianco e rosso*

*in caraffa 7,00 euro*

---

---

## SANT'ANGELO IN VADO

---

Nell'Alta Valle del Metauro, antica regione di "Massa Trabaria", sorge sui resti della romana TIFERNUM MATAURENSE di cui, recenti scavi archeologici, hanno portato alla luce una grande residenza gentilizia di epoca romana denominata la "DOMUS DEL MITO". Circa 1000 mq di splendori di mosaici ottimamente conservati. Ma S. Angelo in Vado è ricchissima di palazzi storici, musei e chiese tra cui la bellissima Chiesa di San Filippo e di Santa Caterina, che, da sole, meriterebbero una visita alla città. Tartufo e vin santo le eccellenze gastronomiche.



17

NOVEMBRE

---

**DOMENICA H 13.00**

---

### **HOTEL SANTA CHIARA**

Sant'Angelo in Vado  
Corso Garibaldi, 26  
tel. 0722.818874  
santachiarahotel@gmail.com

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---



**DOMENICA H 12.30**

**IL TORCHIO**

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

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

## *Il Torchio*

---

*Piadina con prosciutto*  
*Frittata ai porcini*  
*Vol au vent al profumo di tartufo*  
*Insalatina di ceci*  
*Olive all'ascolana*

---

*Gnocchi del Torchio*  
*Cannelloni*

---

*Coniglio al finocchietto selvatico*  
*Salsicce e costine alla brace*

---

*Insalata*  
*Patate al forno*

---

*Dolce della casa*

---

*Caffè*

---

*Vini:*  
*Sangiovese e Bianchetto Az. Pagliari*  
*in bottiglia d.o.c. 6,00 euro*  
*Sangiovese e Bianchetto 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.



---

# La Locanda dei Venti

---

*Straccetti di pollo al pepe*  
*Carpaccio al tartufo*  
*Cascioncini alle erbe*

---

*Zuppa di ceci e tartufo*  
*Lasagne al forno con funghi*

---

*Arrosto di vitello*  
*Faraona ripiena con polpettone e castagne*

---

*Verdure gratinate*  
*Patate al forno*

---

*Zuppa inglese e biscotti secchi*

---

*Caffè*

---

*Vini:*  
*Sangiovese dei Colli Pesaresi e Bianchetto*  
*del Metauro*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*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 Peticara, agglomerato stretto tra la Casa parrocchiale e lo scoglio del Monte Aquilone, nota per la sua miniera di zolfo e la cui storia è racchiusa nel Museo Storico Minerario (raccolta di rocce, fossili, reperti e attrezzi e ricostruzioni della vita della miniera).



---

**DOMENICA H 12.30**

---

### **LA LOCANDA DEI VENTI**

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---



---

**DOMENICA H 12.30**

---

**NENÈ**

Urbino  
via Ca' Frate, 3  
tel. 0722.2996  
337.659269  
nene@neneurbino.com  
chiuso lunedì

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---

---

# Nenè

---

*Farro bio al pesto*

*Vellutata di zucca gialla con crostini di pane integrale  
e olio dop Cartoceto*

*Radicchio rosso con pancetta e balsamico di Modena*

*Losanghe di frittata con tartufo nero*

*Cavolfiori in tempura*

---

*Maltagliati di farina di ceci bio in brodo*

*Tagliatelle caserecce con ragù bianco di carni  
marchigiane e tartufo nero*

---

*Pasticciata alla pesarese*

*Spuntature di maiale in fricôt*

---

*Patate rosse di Sompiano*

*Biete all'agro*

---

*Crostata di marmellata di mela cotogna*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina*

*Guerrieri in bottiglia d.o.c. 7,00 euro*

*Cantina Di Sante e Bruscia*

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





---

# La Coppa

---

*Lombo di suino tipico nostrano Az. Agr. Luzi in salsa di patate e tartufo*

*Tagliere della nostra tradizione Sale&Pepe con fantasia di formaggi*

*Uovo biologico al tartufo*

---

*Cappellacci al tartufo nero*

*Tagliatelle al ragù classico*

---

*Tagliata di Marchigiana Igp sale grosso e rosmarino*

---

*Patate al forno*

---

*Tiramisù*

---

*Vini:*

*Cantina Terracruda 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 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).



23

NOVEMBRE

---

**SABATO H 12.30**

---

### LA COPPA

Mombaroccio

via Pavisa, 10

347.3751000

info@ristorantelacoppa.com

chiuso dal lunedì al giovedì

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---



---

**SABATO H 12.00**

---

**MONTENERONE  
"DA CARLETTO"**

Piobbico  
via Roma, 28  
tel. 0722.986282  
339.8372345  
andrea.bruganelli@libero.it  
chiuso mercoledì

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

---

## Montenerone "Da Carletto"

---

*Insalatina di cavolo cappuccio con pancetta*

*Crescia sfogliata*

*Carpaccio di vitello con rucola*

*Prosciutto nostrano di Mercatello*

*Crostini misti*

---

*Passatelli con tartufo nero*

*Pappardelle al cinghiale*

---

*Filetto di maiale al tartufo nero*

*Fricot d'agnello*

---

*Insalata mista*

---

*Tiramisù*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Guerriero Nero e Celso Cantina Guerrieri*

*in bottiglia d.o.c. 15,00 euro*

*Sangiovese e Bianchetto del Metauro*

*in caraffa 4,00 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.



---

## *Agli Olivi*

---

*Girotondo di bruschette al baccalà*

---

*Tagliatelle tirate al mattarello con sugo rosso di baccalà*

---

*Baccalà al forno con patate arrosto*

---

*Verze al rosmarino*

---

*Trancio di tiramisù*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina*

*Bianchini e Lucarelli*

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

*bianco e rosso in caraffa 6,50 euro*

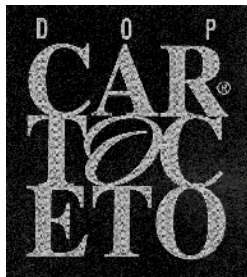
---

---

## 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.



---

**DOMENICA H 12.45**

---

### **AGLI OLIVI**

Cartoceto

via Bottaccio, 4

tel. 0721.898144

info@ristoranteagliolivi.it

*chiuso martedì*

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---



---

**DOMENICA H 13.00**

---

**AL MANDORLO**

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

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---

---

## *Al Mandorlo*

---

*Ciambella salata con prosciutto*  
*Bruschetta con baccalà*

---

*Tagliatelle al baccalà*  
*Ravioli salsiccia e pendolini*

---

*Baccalà al forno con alloro*  
*Salsiccia nostrana*

---

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

---

*Crostata*

---

*Vini:*

*Bianchetto e Sangiovese in bottiglia d.o.c. 7,00 euro*  
*Bianchetto e Sangiovese in caraffa 5,00 euro*

---

---

## COLLI AL METAURO - SERRUNGARINA

---

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.



---

## La Luna nel Pozzo

---

*Crostini misti*

*Polentina alla carbonara*

*Insalata radicchio e noci*

---

*Risotto ai finferli*

*Vincisgrassi*

---

*Salsicce e spiedini alla brace*

*Pollo alla cacciatore*

---

*Insalata*

*Patate arrosto*

---

*Crostate e visciolata*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*S. Ilario e Sirio Fiorini*

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

*bianco e rosso in caraffa 6,00 euro*

---

## SAN LORENZO IN CAMPO

---

Antico castello posto lungo la valle del medio Cesano, sulla sponda sinistra del fiume, a ridosso di un piccolo rilievo collinare ai cui piedi si sviluppa il borgo, attraversato dalla statale cesanense. All'origine del ridente paese attuale è la celebre abbazia omonima, fondata dai monaci benedettini nell'alto medioevo, utilizzando l'abbondante materiale di spoglio del distrutto municipio romano di Suasa. Un'abbazia che ebbe lunga vita autonoma, insieme a ricchi possedimenti terrieri fino al secolo scorso e, tra i suoi vari abbati commendatari, anche Giuliano Della Rovere (poi Papa Giulio II). All'ingresso dell'antico castello, sottopassato da un arco, è il severo Palazzo Della Rovere (sec. XVI) nel cui interno sono oggi ospitate ben tre raccolte museografiche: quella archeologica, quella etnografico-africana e quella di storia naturale, oltre all'ottocentesco Teatro 'M. Tiberini' con elegante sala a palchetti interamente deco-



rata con motivi pittorici neoclassici e liberty. Alla sommità della collina sorgeva un tempo una robusta rocca, due volte distrutta e più tardi ricostruita quale dipendenza del sottostante palazzo rovesco.

24

NOVEMBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### LA LUNA NEL POZZO

San Lorenzo in Campo

via San Vito, 74/A

tel. 0721.775241

ristorantelalunanelpozzo@

virgilio.it

*chiuso lunedì*

---

**€ 19,00**

escluso bevande

---



---

**DOMENICA H 12.30**

---

**LA GREPPIA**

Colli al Metauro -  
Montemaggiore al Metauro  
via Borghetto, 9  
tel. 0721.892408  
massimo@fraticelli.biz  
*chiuso martedì*

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

---

## *La Greppia*

---

*Crostini al tartufo nero*  
*Carpaccio di carne salada*  
*Salumi solo Sale e Pepe "Fraticelli"*  
*Frittatina*

---

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

---

*Coniglio in porchetta*  
*Filetto di maiale al pepe rosa*

---

*Verdure alla griglia*  
*Insalata*

---

*Semifreddo all'amaretto*

---

*Uini:*  
*Bianchetto e Sangiovese Cantina Mariotti*  
*in caraffa 9,00 euro*

---

---

## COLLI AL METAURO - MONTEMAGGIORE 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.



---

# Le Fontane

---

## CAGLI

---

*Insalata di tacchinella con uvetta, noci e tartufo nero*  
*Crostino con ragù di caccia*  
*Carpaccio di "Nino" al tartufo nero*  
*Uova strapazzate al tartufo nero*

---

*Mezzemaniche con lardo conciato, pecorino del  
pastore e tartufo nero*  
*Strozzapreti con ragù di cinghiale e tartufo nero*  
*Stracotto di marchigiana al tartufo nero e patate*  
*Costine di maiale in porchetta*

---

*Verdure di campo ripassate in padella*

---

*Meringata e amarene di Cantiano*

---

*Uini:*

*Az. Agr. Guerrieri Bianchello del Metauro e  
Sangiovese dei Colli Pesaresi  
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.



24

NOVEMBRE

---

**DOMENICA H 13.00**

---

### LE FONTANE

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---



---

**DOMENICA H 12.30**

---

**LOCANDA DAL TEDESCO**

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

---

## *Locanda Dal Tedesco*

---

*Carpaccio di vitello al tartufo*  
*Polentina con funghi nostrani*  
*Uova nostrane ripiene*  
*Prosciutto e crostini misti*

---

*Polenta e capriolo*  
*Tagliatelle ai funghi e tartufo bianco*

---

*Capocollo di maiale*  
*Pollo con peperoni e pomodoro*

---

*Borragine saltata all'aglio*  
*Insalata di stagione*

---

*Crema al cucchiaino*

---

*Uini:*  
*Sangiovese La Montata in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

---

---

## BORGO PACE

---

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.





---

# Il Castagno

---

*Bruschetta all'olio nuovo*

*Pecorino di fossa "Beltrami"*

*Prosciutto di Rupoli*

*Salame nostrano e crostino alla crema di tartufo*

---

*Tacconi di fave con guanciale e pomodoro*

*Gnocchi all'anatra*

---

*Coniglio in potacchio*

*Faraona in umido con olive*

---

*Patate al forno*

*Cicoria ripassata in padella*

---

*Cantucci e crostate di marmellate fatte in casa con  
vin santo*

---

*Vini:*

*Colli Pesaresi Sangiovese "Orcio" Terracuda  
senza solfiti in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

*Colli Pesaresi Sangiovese e Bianchetto del  
Metauro Fiorini  
in caraffa 7,00 euro*

---

---

## TERRE ROVERESCHE- ORCIANO

---

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.



---

**SABATO H 13.00**

---

### IL CASTAGNO

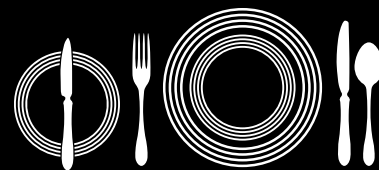
Terre Roveresche -  
Orciano  
corso Matteotti, 72  
tel. 0721.977672  
hotelilcastagno@libero.it  
*chiuso lunedì sera*

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

# Dicembre



---

## DOMENICA 1 DICEMBRE

---

OSTERIA DEL PARCO

Acqualagna

PITROK

Fossombrone



---

**DOMENICA H 13.00**

---

**OSTERIA DEL PARCO**

Acqualagna  
via Mochi, 11/13  
tel. 0721.797353  
osteriadelparco@libero.it  
*chiuso martedì*

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---

---

## *Osteria del Parco*

---

*Souffl e al tartufo*  
*Crostini*  
*Salumi nostrani*

---

*Tagliatelle al ragu e porcini*  
*Raviolo al tartufo*

---

*Scaloppina al pepe rosa*  
*Cosce di pollo dello chef*

---

*Patate al rosmarino*  
*Verdura cotta*

---

*Dolce della casa*

---

*Caff e*

---

*Vini:*  
*marchigiani in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*  
*vino in caraffa 6,00 euro*

---

---

## ACQUALAGNA

---

La capitale del tartufo   qui, sull'antica Via Flaminia, dove Burano e Candigliano confluiscono per creare quello spettacolo naturale di orrida ed aspra bellezza che   la Gola del Furlo. "Aquaе Ianiae" (acque macello) da cui il nome, dice di una storia di distruzioni e battaglie, di Visigoti, di condottieri sanguinari come Narsese 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.



---

# Pitrok

---

*Antipasto misto della casa*

---

*Passatelli funghi, salsicce e pomodorini  
Gnocchi all'anatra*

---

*Oca in porchetta  
Faraona al forno*

---

*Patate arrosto  
Insalata*

---

*Pasticceria secca*

---

*Caffè*

---

*Uini:*

*La Ripe Colli Pesaresi e Biancbello del Metauro  
Cantina Lucarelli in bottiglia d.o.c. 10,00 euro  
Biancbello del Metauro e Colli Pesaresi rosso  
Cantina Pagliari 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".



1

DICEMBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**PITROK**

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

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

# Località dei Week-end

---

## **ACQUALAGNA**

Bellavista  
Birra al Pozzo  
Osteria del Parco

## **APECCHIO -**

## **SERRAVALLE DI CARDA**

Montenerone "Il Poeta"

## **BABBUCCE**

## **DI TAVULLIA**

Al Pavone Bianco

## **BORGO PACE**

Locanda dal Tedesco  
Oasi San Benedetto

## **CAGLI**

2000

Le Fontane

Taverna San Domenico

## **CALCINELLI DI**

## **SALTARA -**

## **COLLI AL METAURO**

Posta Vecchia

## **CARPEGNA**

Silvana

Vecchio Montefeltro

## **CARTOCETO**

Agli Olivi

## **CASININA**

## **DI AUDITORE**

Antica Osteria  
da Oreste

## **FOSSOMBRONE**

Caffè del Corso

Da Marco

Pitrok

Ramè

## **FRONTONE**

Amabile

## **GALLO DI**

## **PETRIANO**

Da Lorenzo

## **GRADARA**

Hostaria del Castello

## **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

## **MONTEMAGGIORE**

## **AL METAURO -**

## **COLLI AL METAURO**

La Cantinaza

La Greppia

Ristorante da Matteo

Valle del Metauro -

Country House

## **NOVAFELTRIA**

Il Parco

La Locanda dei Venti

La Matta

Magda

## **NOVILARA -**

## **PESARO**

La Locanda Ricci

## **ORCIANO -**

## **TERRE ROVERESCHE**

Il Castagno

## **PERGOLA**

Osteria Trattoria  
del Borgo

## **PESARO -**

## **TRE PONTI**

Chigio Country House

## **PIETRACUTA DI**

## **SAN LEO**

Il Prezzemolo

## **PIOBBICO**

Montenerone

"Da Carletto"

## **SAN GIORGIO**

## **DI PESARO -**

## **TERRE ROVERESCHE**

Montecucco

## **SAN LORENZO**

## **IN CAMPO**

La Luna nel Pozzo

## **SANT'ANDREA**

## **IN VILLIS-FANO**

Antica Trattoria

## **SANT'ANGELO IN VADO**

Hotel Santa Chiara

## **SANT'IPPOLITO**

Cascina delle Rose

## **SERRUNGARINA -**

## **COLLI AL METAURO**

Al Mandorlo

Da Luisa

La Tagliata

## **TAVOLETO**

Da Renata

## **TAVULLIA**

Villa Claudia Resort

## **URBINO**

Country House Ca'

Vernaccia - Locanda La

Tartufara

Nené

Ristorante San Giovanni

## **VALLEFOGLIA**

La Celletta Country House

La Nuova Fazenda





**Confcommercio Pesaro e Urbino**  
**Le Marche di Urbino**  
**Itinerario della Bellezza**  
**Ristoratori +**  
**Confturismo Pesaro e Urbino**



**itinerario\_della\_bellezza**

**[www.ascompesaro.it](http://www.ascompesaro.it)**

**[www.lemarchediurbino.it](http://www.lemarchediurbino.it)**

---

Iniziativa a cura di  
**Confcommercio / Marche Nord  
Pesaro e Urbino**

Direzione  
**Amerigo Varotti**

Testi  
**Sergio Zidda**  
Progetto e Impaginazione  
**exnovo design**

Stampa  
**Melchiorri -  
Arti Grafiche Pesaresi**

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 consultabile  
anche sui siti:

**[www.ascompesaro.it](http://www.ascompesaro.it)**  
**[www.lemarchediurbino.it](http://www.lemarchediurbino.it)**

e sulle pagine facebook  
**Confcommercio Pesaro e Urbino**  
**Confturismo Pesaro e Urbino**  
**Itinerario della Bellezza**  
**Le Marche di Urbino**  
**Ristoratori +**

instagram  
**[itinerario\\_della\\_bellezza](#)**