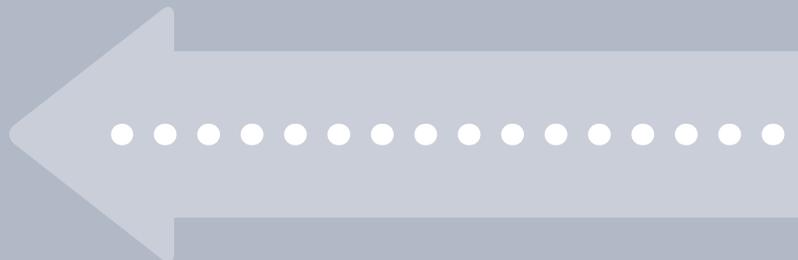


WEEK-END GASTRONOMICI PRIMAVERA 2022



PER PARTECIPARE AI “WEEK END GASTRONOMICI 2022” OCCORRE PRENOTARSI TELEFONICAMENTE, ALMENO DUE GIORNI PRIMA DELLA DATA IN CALENDARIO, DIRETTAMENTE AI RISTORANTI PRESCELTI, INDICANDO IL NUMERO DEI PRESENTI. IL SUCCESSO RISCOSSO DALL’INIZIATIVA HA EVIDENZIATO LA NECESSITÀ DI UNA TEMPESTIVA PRENOTAZIONE BEN PIÙ ANTICIPATA RISPETTO AL TERMINE SEGNALATO, POICHÉ ALCUNI ESERCIZI COPRONO SPESSO LE PROPRIE POSSIBILITÀ DI SISTEMAZIONE GIÀ SETTIMANE PRIMA. LA PRENOTAZIONE È IMPEGNATIVA PER L’ESERCENTE, MA ANCHE PER IL CLIENTE, CHE POTREBBE ESSERE CHIAMATO A RISPOSTARE DEL DANNO EMERGENTE, DERIVANTE AL GESTORE, DALL’EVENTUALE MANCATA PRESENZA SENZA TEMPESTIVA DISDETTA. IL CARATTERE ECCEZIONALE DELL’INIZIATIVA NON CONSENTE AGLI OPERATORI DI PRATICARE SCONTI PER “BAMBINI” CHE OCCUPANO UN POSTO A TAVOLA O SONO PRESENTI IN SALA.

WEEK-END GASTRONOMICI



I *Week End Gastronomici* compiono 39 anni! L'iniziativa organizzata da Confcommercio è arrivata alla trentanovesima 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.

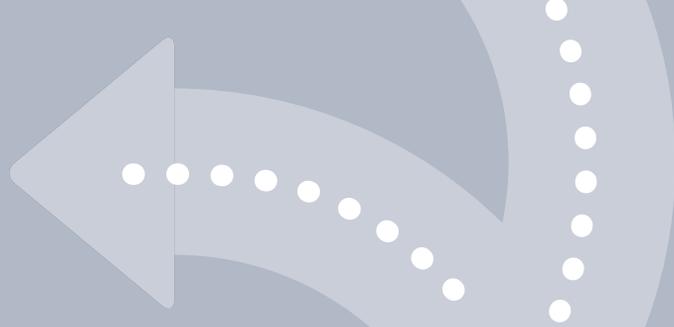
IL PRESIDENTE

Angelo Serra

IL DIRETTORE

Amerigo Varotti

CALENDARIO



APRILE

SABATO 9 APRILE

CASCINA DELLE ROSE
Sant'Ippolito

DOMENICA 10 APRILE

AMABILE
Frontone
IL TORCHIO
Montefelcino
LA PALOMBA
Mondavio
**OSTERIA TRATTORIA
DEL BORGO**
Pergola
PICCOLO MONDO
Mombaroccio

SABATO 23 APRILE

CASA LONDEI
Sant'Ippolito

DOMENICA 24 APRILE

AL MANDORLO
Colli al Metauro
LA LOCANDA DEI VENTI
Novafeltria
LA VIGNA
Montecalvo in Foglia
SILVANA
Carpegna

LUNEDI' 25 APRILE

LA NUOVA FAZENDA
Vallefoglia
LA TAGLIATA
Colli al Metauro

SABATO 30 APRILE

IL CASTAGNO
Terre Roveresche

MAGGIO

DOMENICA 1 MAGGIO

AL PAVONE BIANCO
Babbucce di Tavullia
DALL'AMICO
Montecalvo in Foglia
VILLA SAN MARCO
Montecopiolo

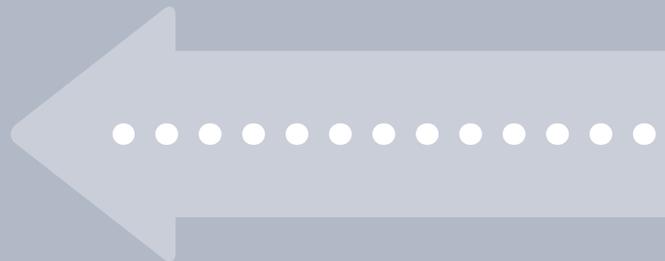
SABATO 7 MAGGIO

BIRRA AL POZZO
Acqualagna
VALLE DEL METAURO
COUNTRY HOUSE
Colli al Metauro

DOMENICA 8 MAGGIO

AL BIANCOSPINO
Apecchio
IL PREZZEMOLO
Pietracuta di San Leo
POSTA VECCHIA
Colli al Metauro
TENETRA
Cantiano

PRIMAVERA 2022



SABATO 14 MAGGIO

AGLI OLIVI

Cartoceto

SAVIOLI

Sassofeltrio

VECCHIO MONTEFELTRO

Carpegna

DOMENICA 15 MAGGIO

DA LORENZO

Petriano

RISTORANTE

DA MATTEO

Colli al Metauro

SABATO 21 MAGGIO

MONTENERONE

“IL POETA”

Serravalle di Carda -

Apecchio

DOMENICA 22 MAGGIO

LA LOCANDA RICCI

Novilara - Pesaro

LOCANDA DAL

TEDESCO

Borgo Pace

PITROK

Fossombrone

RIFUGIO CHALET

PRINCIPE CORSINI

Piobbico

SABATO 28 MAGGIO

MONTENERONE

“DA CARLETTO”

Piobbico

DOMENICA 29 MAGGIO

CAVALIERE

Montecalvo in Foglia

DA RENATA

Tavoletto

LA TANA DEL LUPO

Acqualagna

RISTORANTE

SAN GIOVANNI

Urbino

GIUGNO

GIOVEDÌ 2 GIUGNO

LE FONTANE

Cagli

DOMENICA 5 GIUGNO

ANTICA OSTERIA DA

ORESTE

Sassocorvaro Auditore

NENE'

Urbino

SABATO 11 GIUGNO

CASA OLIVA

Colli al Metauro

DOMENICA 12 GIUGNO

ANTICA TRATTORIA

S. Andrea in Willis -

Fano

DA LUISA

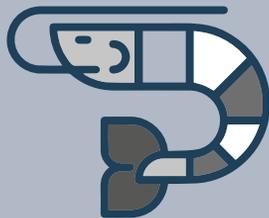
Colli al Metauro

RISTORANTINO

BAROCCO

Mondavio

APRILE



SABATO 9 APRILE

CASCINA DELLE ROSE
Sant'Ippolito

DOMENICA 10 APRILE

AMABILE
Frontone
IL TORCHIO
Montefelcino
LA PALOMBA
Mondavio
**OSTERIA TRATTORIA
DEL BORGO**
Pergola
PICCOLO MONDO
Mombaroccio

SABATO 23 APRILE

CASA LONDEI
Sant'Ippolito

DOMENICA 24 APRILE

AL MANDORLO
Colli al Metauro
LA LOCANDA DEI VENTI
Novafeltria
LA VIGNA
Montecalvo in Foglia
SILVANA
Carpegna

LUNEDI' 25 APRILE

LA NUOVA FAZENDA
Vallefoglia
LA TAGLIATA
Colli al Metauro

SABATO 30 APRILE

IL CASTAGNO
Terre Roveresche

9

/ APRILE

SABATO H 13.00

CASCINA DELLE ROSE

Sant'Ippolito
via delle Industrie, 9
tel. 0721.728197
Aperto tutti i giorni a pranzo.
Chiuso lunedì, martedì
e mercoledì a cena.

€ 25,00escluso bevande

Cascina delle Rose

Focaccia ripiena erbe di campo e pecorino
Tacchinella alle verdure croccanti e vino cotto
Polentina con fonduta di fossa e funghetti

Zuppa di ceci con maltagliati e tartufo nero
Lasagnette classiche della tradizione

Galletto ripieno alle erbe aromatiche
Arrostino steccato al tartufo nero di stagione

Insalata mista
Patate arrosto

Dolce cremoso

Vini:

Bianchetto del Metauro e Colli Pesaresi Sangiovese
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro

SANT'IPPOLITO

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



Amabile

Crostini al tartufo
Frittata al tartufo
Prosciutto, lonza, salame e crescìa

Tagliatelle agli asparagi
Gnocchi al sugo d'anatra

Costarella, spiedino, agnello e salsiccia

Patate arrosto
Insalata di stagione

Pana cotta al cioccolato o frutti di bosco

Caffè

Vini:
Bianchetto e Sangiovese Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
in caraffa 7,00 euro

FRONTONE

Dalla nuova Frontone, allineata su due file lungo la strada principale con intorno le villette sparse chiare ed ordinate, si può salire la ripida ed unica strada del colle sino all'antico Castello, un paese con le sue case vecchie e scure, ritornate a vivere: un borgo arroccato a 600 metri sul mare, a cospetto delle alte coste del Monte Catria e del Monte Acuto. Sembra solcare un mare di fantasia lo sperone, a forma di prua, del Castello dei Montefeltro: un intricato labirinto di ambienti che salgono dalle oscure prigioni alle grandi cucine attrezzate di camini e forni, alle ariose sale decorate, fra pensili altane e finestre panoramiche verso le dolci colline da un lato e la catena dei monti dall'altro. Proprio là dietro, in una valletta, a circa 7 chilometri, c'è l'Eremo di Santa Croce di Fonte Avellana, meta di indiscutibile suggestione ambientale e per lo spirito.



10 / APRILE

DOMENICA H 13.00

AMABILE

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

€ 25,00
escluso bevande

10 / APRILE

DOMENICA H 12.30

IL TORCHIO

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

€ 22,00

escluso bevande

Il Torchio

Piada con salumi nostrani
Crostino con pomodoro e basilico
Formaggio con confettura di fichi
Insalatina primaverile

Cannelloni tradizionali
Gnocchi al ragù d'anatra

Coniglio al finocchietto selvatico
*Tagliata di capocollo di maiale con pomodorini,
rucola e grana*

Patate sabbiate

Dolce cremoso

Caffè

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

MONTEFELCINO

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



La Palomba

MONDAVIO

Ciaccia di Piobbico
Insalatina Caterina De' Medici

Ravioli di ricotta e ortica al ragù della tradizione
Farro perlato Az. Luzi mantecato con piselli e
salsiccia

Pollo e coniglio in potacchio

Patate e erba ripassate in padella

Crema chantilly e pastorelle all'ammoniaca

Vini:

Bianchetto, Sangiovese Colli del Metauro Pesaresi
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro

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



10 / APRILE

DOMENICA H 13.00

LA PALOMBA

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

€ 22,00
escluso bevande

10 / APRILE

DOMENICA H 12.30

**OSTERIA TRATTORIA
DEL BORGO**

Pergola
Piazza Garibaldi, 11/12
tel. 0721 735736
338.4345460
beb@angelidelborgo.it
chiuso lunedì

€ 25,00
escluso bevande

*Osteria Trattoria
del Borgo*

*Muffin salato
Tartare di manzo
Mousse di ricotta*

*Cappellaccio ripieno ai formaggi con crema di zucca e
tartufo nero*

Rollè di coniglio al tartufo nero

Erbe saltate in padella

Cheesecake al limone

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

PERGOLA

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



Crostino con patè di verdure
Frittatina con erbe di campo
Coppa di testa
Insalatina primaverile

Risotto primavera con tartufo nero
Gnocchi ripieni di carne con salsa ai funghi

Filetto di maiale con salsa pericordina (tartufo nero)

Patate al forno con rosmarino

Semifreddo alla Moretta fanese

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

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).



10 / APRILE

DOMENICA H 13.00

PICCOLO MONDO

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

€ 25,00
escluso bevande

23 / APRILE

SABATO H 12.30

CASA LONDEI

Sant'Ippolito
via Reforzate, 43
cell. 351.1408605
aperto il venerdì sera,
sabato a pranzo e cena,
domenica a pranzo

€ 22,00

escluso bevande

Casa Londei

Carpaccio di vitello, misticanza e grana

Ravioli guanciaie, fossa e pomodorini

Lasagne rosse della tradizione

Pasticciata di vitello piselli e carote

Filetto di maiale alla zucca

Semifreddo alla nocciola

Vini:

Boccalino Bianchetto del Metauro Terracuda

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

Olpe (Marche rosso) Terracuda

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

Bianchetto e Colli Pesaresi Az. Guerrieri

in caraffa 5,00 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.



Al Mandorlo

Piadina e salumi

Ricotta emulsionata al miele

Frittatina con verdure di stagione

Passatelli in brodo

Tagliatelle al ragù di manzo e piselli

Coniglio in porchetta

Patate

Tiramisù

Vini:

I Superiori e Conte Fabio Cantina Pagliari

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

Bianchetto e Sangiovese

in caraffa 5,00 euro

COLLI AL METAURO

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



24 / APRILE

DOMENICA H 13.00

AL MANDORLO

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

€ 22,00
escluso bevande

24 / APRILE

DOMENICA H 12.30

LA LOCANDA DEI VENTI

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

€ 22,00
escluso bevande

La Locanda dei Venti

Prosciutto crudo al pepe e coppa nostrani
Frittatina con asparagi
Formaggio fresco al forno con radicchio di campo

Strozzapreti strigoli e guanciale
Agnolotti ai prugnoli

Quaglie al forno
Arrosto di vitello

Patate al forno

Crema di mascarpone con fragole

Caffè

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

NOVAFELTRIA

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



La Vigna

Salumi del Montefeltro

Crescia sfogliata

Pecorino con miele e noci

Pancotto con porcini

Ravioli afrodisiaci

Lasagne della tradizione

Vitello tonnato

Coniglio in porchetta

Fagiolini

Patate al rosmarino

Biscotti

Crostata

Vini:

Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina

Guerrieri

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

vino della casa in caraffa 8,00 euro

MONTECALVO IN FOGLIA

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



24 / APRILE

DOMENICA H 12.30

LA VIGNA

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

€ 22,00
escluso bevande

24 / APRILE

DOMENICA H 12.15

SILVANA

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

€ 25,00
escluso bevande

Silvana

Prosciutto di Carpegna con crostolo di Carpegna di nostra produzione

Profiterol al tartufo

Crema di patate rosse di Sompiano

Passatelli su fonduta di Casciotta urbinate e tartufo nero

Tagliatelle ai funghi porcini

Carni miste alla brace

Patate al forno

Tiramisù

Caffè

Uini:

*Bianco e rosso Tenuta Santi Giacomo e Filippo e La Fogliola
in bottiglia d.o.c. 12,00 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.



Insalata di mare

Sardoncini marinati

Carpaccio di tonno

Gamberi in salsa rosa

Crostino al salmone

Polipo e patate

Gamberi, rucola e scaglie di grana

Tagliolini branzino e zucchine

Strozzapreti vodka e gamberi

Baccalà con patate

Seppia con piselli

Sorbetto al limone

Vini:

Sangiovese e Bianchetto

in caraffa 6,50 euro

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.



25 / APRILE

LUNEDÌ H 13.00

LA NUOVA FAZENDA

Vallefoglia
via Nazionale, 201 Cappone
tel. 0721.496154
jcmosconi@gmail.com
chiuso lunedì

€ 25,00
escluso bevande

25 / APRILE

LUNEDÌ H 12.30

LA TAGLIATA

Colli al Metauro
Serrungarina
via Mombaroccese, 19/A
tel. 0721.893009
trattoria.latagliata@libero.it
chiuso lunedì

€ 22,00
escluso bevande

La Tagliata

Pizza al formaggio con salumi nostrani e insalatina di stagione

*Tortelli di ricotta al profumo di limone e salvia
Tagliatelle tirate a mano all'anatra*

*Coniglio in porchetta
Polpettone di carni miste*

*Patate al forno
Erbe cotte*

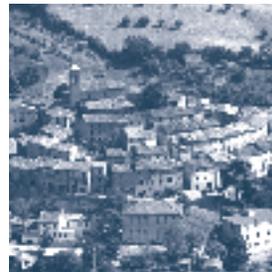
Torta alla frutta

Vini:

*Bianchetto e Sangiovese Lucarelli
in bottiglia d.o.c. 13,00 euro
Bianchetto e Sangiovese Fiorini
in caraffa d.o.c. 8,00 euro*

COLLI AL METAURO

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



Il Castagno

Bruschetta al pomodoro

Lonzino nostrano, pecorino e fave fresche con crescìa di Pasqua e prosciutto di Carpegna

Tacconi di fave con guanciale e pomodoro

Pappardelle al magro d'anatra

Coniglio in potacchio con fave fresche al finocchietto selvatico

Faraona con olive taggiasche e pomodorini

Patate al forno e cicoria ripassata

Crostate e cantucci con vin santo

Vini:

*"Orcio" Colli Pesaresi Cantina Terracuda
in bottiglia d.o.c. 13,00 euro*

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

TERRE ROVERESCHE

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

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



30 / APRILE

SABATO H 13.00

IL CASTAGNO

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

€ 22,00
escluso bevande



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

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

montagna
estate
inverno



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PESARO E URBINO/MARCHE NORD

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

MAGGIO



DOMENICA 1 MAGGIO

AL PAVONE BIANCO
Babbucce di Tavullia
DALL'AMICO
Montecalvo in Foglia
VILLA SAN MARCO
Montecopiolo

SABATO 7 MAGGIO

BIRRA AL POZZO
Acqualagna
VALLE DEL METAURO
COUNTRY HOUSE
Colli al Metauro

DOMENICA 8 MAGGIO

AL BIANCOSPINO
Apecchio
IL PREZZEMOLO
Pietracuta di San Leo
POSTA VECCHIA
Colli al Metauro
TENETRA
Cantiano

SABATO 14 MAGGIO

AGLI OLIVI
Cartoceto
SAVIOLI
Sassofeltrio
VECCHIO MONTEFELTRO
Carpegna

DOMENICA 15 MAGGIO

DA LORENZO
Petriano
RISTORANTE DA MATTEO
Colli al Metauro

SABATO 21 MAGGIO

MONTENERONE
"IL POETA"
Serravalle di Carda -
Apecchio

DOMENICA 22 MAGGIO

LA LOCANDA RICCI
Novilara - Pesaro
LOCANDA DAL TEDESCO
Borgo Pace
PITROK
Fossombrone
RIFUGIO CHALET
PRINCIPE CORSINI
Piobbico

SABATO 28 MAGGIO

MONTENERONE
"DA CARLETTO"
Piobbico

DOMENICA 29 MAGGIO

CAVALIERE
Montecalvo in Foglia
DA RENATA
Tavoletto
LA TANA DEL LUPO
Acqualagna
RISTORANTE
SAN GIOVANNI
Urbino

1

/ MAGGIO

DOMENICA H 12.30

AL PAVONE BIANCO

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

€ 22,00

escluso bevande

Al Pavone Bianco

Crostini di polenta con pecorino fondente
Insalata di legumi sfiziosa
Pomodori, capperi e olive su bruschetta di farro
Salame nostrano

Taglierine caserecce ragù e piselli
Gnocchi di patate con asparagi e piccole verdure

Lombata al Verdicchio in arrosto segreto
Salsicciotti pepati e costine alla griglia

Patate arrosto

Crostata alla pesca

Vini:
Sangiovese locale
in bottiglia d.o.c. 9,00 euro

BABBUCCE DI TAVULLIA

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



Focaccina sfogliata
Salumi nostrani
Casciotta urbinata
Olive all'ascolana

Gnocchi casalinghi radicchio, speck e noci
Cbitarrine misto verdure con salsiccia

Scaloppine al limone e salvia
Lonzino di maiale all'arancio e aceto glassato

Patate sabbiate al profumo di alloro
Insalata rustica

Ciambellone mandorlato con gocce di cioccolato

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

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.



1 / MAGGIO

DOMENICA H 12.30

DALL'AMICO

Ca' Gallo di Montecalvo
in Foglia
Via Comunale Feltresca, 36
tel. 0722.043828
chiuso mercoledì

€ 22,00
escluso bevande

1

/ MAGGIO

DOMENICA H 12.30

VILLA SAN MARCO

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

€ 22,00escluso bevande

Villa San Marco

Roast-beef all'aceto balsamico
Tortino ai funghi
Strüdel di verdure
Quiche lorraine alle melanzane e menta
Olive ascolane

Passatelli con guanciale piccadilly
Tagliatelle ai prugnoli

Tagliata di manzo al sale maldon e rosmarino

Patate al rosmarino

Bavarese al cioccolato e chantilly

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

MONTECOPIOLO

Punto di passaggio tra le valli del Marecchia e del Conca, Villagrande di Montecopiolo è una moderna stazione climatica, cui fanno corona due villaggi turistici. Circondata da montagne boscoso è punto di riferimento per gli sciatori della regione, che salgono sopra i 1000 metri a 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.



Birra al Pozzo

*Tagliere di salumi con verdure
Crescia sfogliata*

*Ravioli di bufala con porro selvatico, pancetta,
pomodorini*

*Coniglio in porchetta
Agnello al forno*

Insalata di stagione

Crostata

Caffè

Vini:

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

ACQUALAGNA

Una delle capitali del tartufo è qui, sull'antica Via Flaminia, dove Burano e Candigliano confluiscono per creare quello spettacolo naturale di orrida ed aspra bellezza che è la Gola del Furlo. "Aquaeflaniae" (acque macello) da cui il nome, dice di una storia di distruzioni e battaglie, di Visigoti, di condottieri sanguinari come Narsete e Totila. Per la pace dello spirito parlano invece il Santuario del Pelingo e l'Abbazia benedettina di San Vincenzo al Furlo, celebre per la imponente 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.



7 / MAGGIO

SABATO H 12.00

BIRRA AL POZZO

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

€ 22,00
escluso bevande

7

/ MAGGIO

SABATO H 12.30

**VALLE DEL METAURO
COUNTRY HOUSE**

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

€ 22,00escluso bevande

Valle del Metauro Country House

*Arista marinata con verdure
Sformatino di verdure con fonduta di Casciotta
d'Urbino DOP*

*Maltagliati asparagi, pomodorini e guanciale
croccante
Gnocchi al ragù d'anatra*

*Coniglio farcito con carni miste e finocchietto
Spiedino di carne*

Patate al forno

Crostata con crema pasticciera e fragole

*Vini:
Sangiovese e Bianchello Azienda Guerrieri
in caraffa 8,00 euro*

COLLI AL METAURO

Siamo nel cuore dell'area di produzione del Bianchello del Metauro, vino che ha ottenuto la denominazione di origine controllata. Montemaggiore sull'alto del suo colle panoramico (m. 197) ne sorveglia le colture e la vinificazione. Sorse anteriormente all'VIII secolo e nei secoli medievali fu dapprima Castello nell'accezione originale di centro fortificato; nella sistemazione dell'Albornoz (XIV secolo) venne assorbita dal vicariato di Fano. Conferisce una originale caratteristica all'ordinato abitato una la scalinata che sale sino alla Chiesa parrocchiale, mentre lo immerge nel verde la bella pineta circostante. 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.



Al Biancospino

Salumi nostrani del territorio
Frittatina con spignoli
Crostini caldi al tartufo e porcino

Tagliatelle con spignoli
Lasagnette primavera

Arrosto di vitello al tartufo
Cotoletta d'agnello

Patate sabbiate
Insalata mista

Zuppa inglese

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

APECCHIO

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



8 / MAGGIO

DOMENICA H 13.00

AL BIANCOSPINO

Serravalle di Carda
via Pian di Trebbio, 82
tel. 0722.90218 -
349.4961447
marziapazzagliag@gmail.com
sempre aperto

€ 25,00
escluso bevande

8

/ MAGGIO

DOMENICA H 12.30

IL PREZZEMOLO

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

€ 22,00

escluso bevande

Il Prezzemolo

Insalatina con mele, noci e pecorino
Tortino di squacquerone e fichi caramellati
Crostino con porcini

Tagliatelle al ragù bianco
Lasagnette asparagi e speck

Arrosto di vitello al forno
Pollo al tegame con olive

Patate al forno

Tiramisù con frutti di bosco

Vini:

Sangiovese Orcio Cantina Terracuda
in bottiglia d.o.c. 13,00 euro
Sangiovese dei Colli Pesaresi
in caraffa 10,00 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.



Posta Vecchia

Roast-beef di vitello con rucola selvatica e pomodorini confit

Ricotta al forno con pere al miele e tartufo

Torta rustica

Millefoglie alle verdure di stagione

Gnocchi al ragù d'anatra

Coscio di maialino in porchetta cotto in forno a legna

Spiedone di carne e verdure alla brace

Patate al cartoccio

Insalata misticanza

Cheesecake alle fragole

Vini:

*Bianchetto e Sangiovese "La Ripe" Lucarelli
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

COLLI AL METAURO

A circa 13 chilometri da Fano, nella vallata del fiume Metauro, lungo la consolare Flaminia, Calcinelli è snodo stradale per salire ai più alti castelli di Saltara da un lato e di Montemaggiore che fa da contraltare dall'altro. Dovete scegliere per una visita? Fate a testa o croce. Entrambi offrono piacevoli sorprese. Un paesaggio dolce e malinconico vi immette nei nuclei dei castelli da cui si dominano panorami di vigneti e di ulivi. Siamo in piena zona di produzione del Bianchetto del Metauro, quel vino dal sapore secco asciutto e dal gusto gradevole, e dell'olio di Cartoceto, che - seppure ottenuto in piccole quantità - è di qualità sopraffina.



8

/ MAGGIO

DOMENICA H 13.00

POSTA VECCHIA

Colli al Metauro
Calcinelli di Saltara
via Flaminia, 18/20
tel. 0721.897800 - 340 1777145
postavecchiaristorante@gmail.com
chiuso lunedì

€ 23,00
escluso bevande

8

/ MAGGIO

DOMENICA H 13.00**TENETRA**

Cantiano
p.le Bartolucci, 14
tel. 0721.788658 - 338 4541532
tenetracantiano@gmail.com
chiuso lunedì

€ 22,00

escluso bevande

Tenetra

Frittata al tartufo
Involtini asparagi e pancetta
Polenta fave, guanciale e pecorino
Trippa

Bigoli con cicoria, Casciotta d'Urbino, pane di
Chiaserna tostato e pancetta
Gnocchi all'oca

Guancia di vitello cacio e pepe
Coniglio in porchetta

Patate arrosto
Insalata

Mousse di ricotta con amarene di Cantiano

Vini:
Sangiovese e Bianchetto Az. Agr. Guerrieri in
bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese e Bianchetto Villa Ligi
in caraffa 7,00 euro

CANTIANO

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





Itinerario della Bellezza

Noi italiani abbiamo una grande riserva di energia con cui e su cui costruire il nostro futuro, anche economico. Non è il petrolio ma la BELLEZZA: una risorsa immensa, inesauribile. La bellezza è storia, arte, cultura, ambiente, territorio, qualità dei prodotti, ricchezza del patrimonio agroalimentare. «La bellezza - scrive Filippo Cannizzo - è una caratteristica specifica del paesaggio italiano. Essa si "respira" nelle strade e nelle piazze dei borghi e delle città, così come nelle campagne, sulle coste e sui monti». La bellezza potrà salvare il Bel Paese solo se e quando noi salveremo la bellezza; solo se sapremo conservare, valorizzare e promuovere l'immenso patrimonio, i tanti capolavori, l'ambiente incontaminato, «il paesaggio, il patrimonio storico e artistico» come recita l'articolo 9 della Costituzione italiana.

L' Itinerario della Bellezza - che compie quest'anno 5 anni con l'adesione record di 16 Comuni - nasce da questi presupposti: promuovere e valorizzare il grande "patrimonio di bellezza" che accomuna questi Comuni della Provincia di Pesaro e Urbino nella magnifica terra marchigiana. Far conoscere le montagne e le dolci colline digradanti verso il vicino mare; i borghi storici, le rocche e i castelli, i palazzi, le Chiese e gli Eremi del «silenzio e della fede». Il ricco patrimonio artistico e culturale espressione di «giganti» quali Raffaello e Rossini. L'eredità straordinaria della «romanità» che ha nella

«consolare Flaminia» in Vitruvio e nei Bronzi dorati di Pergola gli elementi di maggior impatto storico-emozionale. Il fascino immortale del Rinascimento che ebbe una delle sue capitali a Urbino, dove, alla corte di Federico da Montefeltro (di cui, quest'anno, ricorre il 600° Anniversario della nascita) operarono straordinari artisti ed uomini d'ingegno come Giovanni Santi (padre di Raffaello) e Francesco di Giorgio Martini che ci hanno lasciato - su questo nostro Itinerario - straordinarie opere. L'itinerario della Bellezza - progetto di Confcommercio Pesaro e Urbino/Marche Nord - è anche il racconto della «bellezza» e della qualità del nostro patrimonio eno-gastronomico caratterizzato da 3 vini DOC, 3 alimenti DOP, in una Provincia leader nel mondo per i prodotti bio e per il «tartufo tutto l'anno». Un territorio per gran parte incontaminato che alle splendide spiagge e coste del mare Adriatico lega il «mare di verde» delle nostre colline e la visione straordinaria delle montagne (Monte Catria e Monte Nerone su tutte). Percorrere l'itinerario della Bellezza, in auto, moto o bicicletta nei tanti sentieri e ciclovie, è una esperienza unica!!

Amerigo Varotti

Direttore Generale
Confcommercio Pesaro e Urbino/Marche Nord



emvovodisign

Fano LA ROMANA CITTÀ DELLA FORTUNA



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

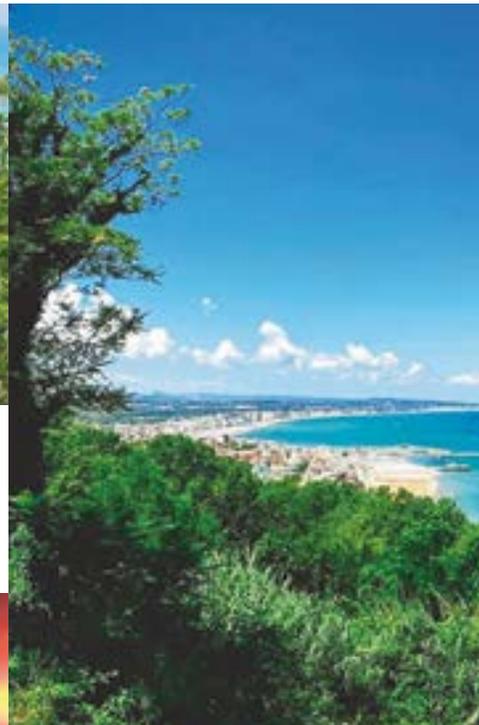
ALBERGHI CONSORZIATI
Tel. 0721/827376
info@fanonline.it

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



Gabicce Mare

IL MARE CHE NON TI ASPETTI



GRUPPO ALBERGATORI MULTISERVIZI
Tel. 0541/953600

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



Pesaro LA CITTA' DELLA MUSICA



info
PESARO MUSEI
Tel. 0721/387541

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



emovodisign

Colli al Metauro

LA BELLEZZA DELLE COLLINE



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

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



emvovodesign

Fossombrone

NATURA, ARTE, GASTRONOMIA E...SHOPPING



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

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



Gradara LA CAPITALE DEL MEDIOEVO



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

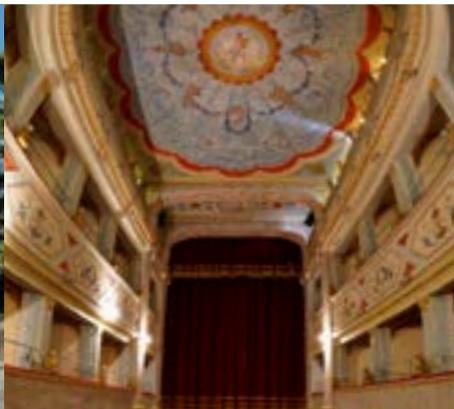
RIVIERA INCOMING T.O.
Tel. 0721/698223
pesaro@rivieraincoming.net



omovodesign

Mondavio

TRA I BORGHI PIÙ BELLI D'ITALIA



info

IAT MONDAVIO

t. 0721.977758 - 3349211964

ufficioturismo@comune.mondavio.pu.it

RIVIERA INCOMING T.O.

t. 0721.698223 - pesaro@rivieraincoming.net



San Lorenzo in Campo

LA CITTÀ DEL FARRO ... E NON SOLO



info

**CONFCOMMERCIO
PESARO E URBINO**

Tel. 0721/698205

segreteria@ascompesaro.it

RIVIERA INCOMING T.O.

Tel. 0721/698223

pesaro@rivieraincoming.net



Tavullia

TERRA DI PILOTI, MOTORI E... BELLEZZA



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



Terre Roveresche

I BORGHI DI BARCHI, ORCIANO, PIAGGE E SAN GIORGIO



emovodesign

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

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



Apecchio

LA CITTÀ DELLA BIRRA... E NON SOLO



info
**CONFCOMMERCIO
PESARO E URBINO**
Tel. 0721/698205
segreteria@ascompesaro.it

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



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



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



extremodesign

Cagli LA CITTÀ DEL TORRIONE MARTINIANO



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

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



Cantiano

LA TURBA E IL CAVALLO DEL CATRIA



info
**CONFCOMMERIO
PESARO E URBINO**
Tel. 0721/698205
segreteria@ascompesaro.it

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



Pergola LA CITTÀ DEI BRONZI DORATI



MUSEO DEI BRONZI DORATI

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

CONFCOMMERCIO PESARO E URBINO

Tel. 0721/698205
segreteria@ascompesaro.it

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

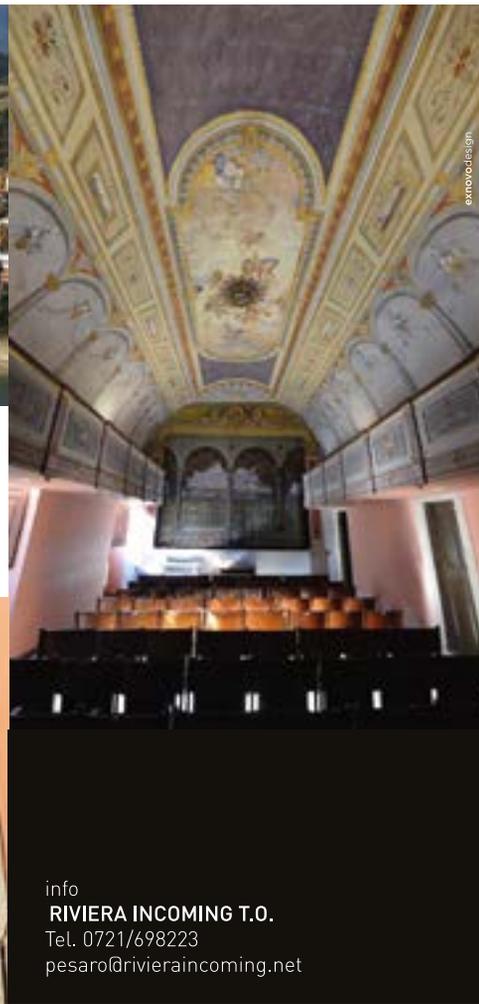
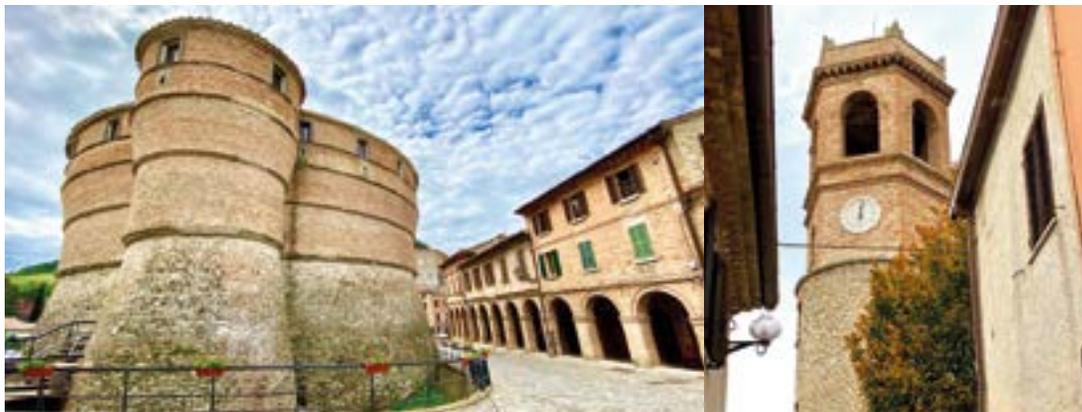
GESTIONE





Sassocorvaro Auditore

NEL CUORE DELL'ITINERARIO ROMANTICO



emotio.design

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

14 / MAGGIO

SABATO H 12.45

AGLI OLIVI

Cartoceto
via Bottaccio, 2
tel. 0721.898144
info@ristoranteagliulivi.it
chiuso martedì

€ 20,00
escluso bevande

Agli Ulivi

Zuppa di verdure con maltagliati e cannellini

Risotto con carciofi e limone

Maialino cotto a bassa temperatura con ratatouille di verdure

Insalata di stagione

Strudel di mele

Vini:

Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina

Bianchini e Lucarelli

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

in caraffa 7,00 euro

CARTOCETO

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



Insalatina di spinaci, funghi e grana
Tagliere di salumi dell'Azienda Agricola
"Aia vecchia"
Giardiniera in agrodolce
Carpaccio di scottona, rucola e balsamico e grana

Passatelli ai funghi misti
Tagliatelle al ragù

Grigliata mista ai ferri

Patate arrosto
Insalata mista

Mascarpone alle fragole

Vini:
Vini in bottiglia d.o.c. 13,50 euro
Sangiovese della casa in caraffa 8,50 euro

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



14 / MAGGIO

SABATO H 12.15

SAVIOLI

Sassofeltrio
via A. Battelli, 13
tel. 0541.974715
340.9177478
catiasavioli@icloud.com

€ 22,00
escluso bevande

14 / MAGGIO

SABATO H 12.30

VECCHIO MONTEFELTRO

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

€ 25,00
escluso bevande

Vecchio Montefeltro

Tagliere rustico con prosciutto crudo di "Carpegna DOP" e crostini

Vellutata di ceci con formaggio di fossa e tartufo

Ravioli di porcini al burro fuso al profumo di tartufo

Tagliatelle al cinghiale

Misto di carne alla brace con tagliata al tartufo

Patate al forno

Zuppa inglese

Vini:

*Sangiovese Sirio Cantina Fiorini
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*

*Sangiovese
in caraffa d.o.c. 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.



Da Lorenzo

Crostini al tartufo

Frittatina alle vitalbe

Crescia sfogliata verdure di campo e Casciotta

Maccheroncini "pesarese" besciamella e tartufo

Passatelli asparagi, salsiccia e pomodorini

Tacchino alla "ghiotta"

Degustazione di lumache di terra al finocchietto

Insalata di stagione

Patate al forno

Crostata fichi e susine

Caffè

Vini:

Sangiovese "Colli Ripani"

in bottiglia d.o.c. 8,00 euro

Bianchetto e Sangiovese

in caraffa 6,00 euro

PETRIANO

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



15 / MAGGIO

DOMENICA H 12.30

DA LORENZO

Petriano

via Ponte Armellina, 68 - Gallo
tel. 0722.52093

lorenzolorenzi77@gmail.com
chiuso mercoledì sera

€ 25,00

escluso bevande

15 / MAGGIO

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

€ 25,00

escluso bevande

Ristorante Da Matteo

Gamberone al lardo e crema di fava
Seppie con piselli
Razza e carciofi

Cannelloni di spigola e asparagi e semi di sesamo

Grigliata mista di spiedino, capasanta, coda di rospo, sogliola

Insalata verde

Zuppa inglese

Vini:

Bianchetto del Metauro Lucarelli, Sangiovese

Di Sante

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

in caraffa 12,00 euro

COLLI AL METAURO

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



Montenerone "Il Poeta"

Insalatina di pollo con melograno
Crostini caldi al tartufo e porcini
Frittatina con spignoli

Tagliatelle con funghi spignoli
Gnocchetti rosa tartufo e noci

Filetto al tartufo
Cotoletta di agnello

Patatine fritte
Insalata mista

Sfogliatina con crema chantilly e fragole

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

APECCHIO

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



21 / MAGGIO

SABATO H 13.00

MONTENERONE "IL POETA"

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

€ 25,00
escluso bevande

22 / MAGGIO

DOMENICA H 12.30

LA LOCANDA RICCI

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

€ 25,00

escluso bevande

La Locanda Ricci

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

Passatelli fonduta e tartufo nero

Galletto alla brace
Coniglio in porchetta

Patate al forno
Insalata

Dolcetti della locanda

Caffè

Vini:
Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina
Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro

NOVILARA - PESARO

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

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

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



Locanda Dal Tedesco

Ovetto di Quaglia con Tartufo Nero
Carpaccio di Zucchine e Grana
Frittata con Vitalbe
Fiori di Sambuco Fritti
Crostini assortiti

Chicche del Nonno al Tartufo Nero
Tagliatelle all'Anatra

Pollo con Peperoni
Capocollo allo Spiedo

Contorni di Stagione

Crema al Cucchiaio

Vini:
Sangiovese e Bianchetto del Metauro Fiorini
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.



22 / MAGGIO

DOMENICA H 12.00

LOCANDA DAL TEDESCO

Borgo Pace
via Ca' I Savi, 4
tel. 0722.89952
info@locandadaltetesco.com
chiuso martedì

€ 25,00
escluso bevande

22 / MAGGIO

DOMENICA H 12.30

PITROK

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

€ 22,00

escluso bevande

Pitrok

Antipasto rustico

*Tagliatelline asparagi e salsicce
Cannelloni*

Oca, coniglio, faraona

Patate arrosto

Pasticceria secca

Vini:

*Cantina Pagliari
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
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 Capuccini, o alla Forra di San Lazzaro, ove il Metauro ha formato le "marmitte dei giganti".



Rifugio Chalet Principe Corsini

Crostini misti con verdure, salse e formaggi
Insalatina di radicchio con noci e parmigiano

Tagliatelle al bianco di funghi, salsiccia e asparagi
selvatici

Filetto di maiale al pepe verde e rosa
Coniglio in porchetta

Patate al forno
Spinaci al vapore

Tortino al cioccolato con finitura di granella

Vini:
Sangiovese e Bianchetto Az. Guerrieri e Di Sante
in bottiglia d.o.c. 15,00 euro
Bianchetto del Metauro
in caraffa 10,00 euro

PIOBBICO

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



22 / MAGGIO

DOMENICA H 13.00

RIFUGIO CHALET PRINCIPE CORSINI

Piobbico
Loc. Monte Nerone
tel. 331.8766610
fabrizia@sciaviemontenerone.it

€ 22,00
escluso bevande

28 / MAGGIO

SABATO H 12.00

**MONTENERONE
"DA CARLETTO"**

Piobbico
via Roma, 28
tel. 0722.986282
339.8372345
bruganelliandrea@gmail.com
chiuso lunedì

€ 22,00
escluso bevande

Montenerone "Da Carletto"

Carpaccio di manzo grana e pomodorini
Crostini con porcini
Caprese, verdure e lardo di Colonnata

Cannellone ripieno di verdure
Pappardelle al cinghiale

Cotolette d'agnello panate
Filetto di maialino alla Giulio Cesare guanciaie e alloro

Patate dorate al forno
Insalata verde

Semifreddo fresco limone e fragola

Caffè

Vini:
Bartis e Campioli Cantina Fiorini
in bottiglia d.o.c. 20,00 euro
Sangiovese e Bianchetto del Metauro
in caraffa 6,00 euro

PIOBBICO

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



Cavaliere

Crostino al salmone
Insalatina seppia, patate e rucola
Sardoncini marinati e cipolla di Tropea

Risotto gamberi e spinaci
Tagliolini allo scoglio

Spiedino di gamberi
Spiedino di calamari

Misticanza e carote

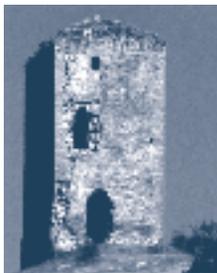
Torta mimosa

Caffè

Vini:
Cantina Muraro in caraffa 8,00 euro
Selezione vini marchigiani alla carta

MONTECALVO IN FOGLIA

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



29 / MAGGIO

DOMENICA H 12.30

CAVALIERE

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

€ 25,00
escluso bevande

29 / MAGGIO

DOMENICA H 12.30

DA RENATA

Tavoletto
via Veneto, 13
tel. 333.3655576

€ 22,00

escluso bevande

Da Renata

Tipici salumi della casa con formaggi e insalatina di stagione e piadina

*Nidi di rondine
Gnocchetti all'anatra*

*Arrosti misti al forno
Misto di griglia salsicce e bistecche*

*Patate al forno
Verdure di campo*

Mascarpone della casa

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

TAVOLETO

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



ancora i ruderi del castello detto "La Trappola", una pineta e alcune grotte ancora inesplorate.

La Tana del Lupo

Crostini misti e crostino al tartufo nero
Insalatina di radicchio con grana e tartufo nero
Affettati misti, spicchio di crescina con Casciotta
d'Urbino

Bis di primi: lasagnette alle verdure, gnocchetti al
tartufo nero

Polletto arrosto
Scaloppina al limone

Patatine al profumo di rosmarino
Insalatina mista

Dolce della casa

Uini:
Sangiovese e Bianchetto del Metauro Cantina
Mariotti
in bottiglia d.o.c. 13,00 euro
Sangiovese e Bianchetto del Metauro
in caraffa 8,00 euro

ACQUALAGNA

Una delle capitali del tartufo è qui, sull'antica Via Flaminia, dove Burano e Candigliano confluiscono per creare quello spettacolo naturale di orrida ed aspra bellezza che è la Gola del Furlo. "Aquaeflaniae" (acque macello) da cui il nome, dice di una storia di distruzioni e battaglie, di Visigoti, di condottieri sanguinari come Narsete e Totila. Per la pace dello spirito parlano invece il Santuario del Pelingo e l'Abbazia benedettina di San Vincenzo al Furlo, celebre per la imponenza preromantica 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.



29 / MAGGIO

DOMENICA H 13.00

LA TANA DEL LUPO

Acqualagna
via Flaminia, 209
tel. 333.1844701
bellavista.acqualagna@gmail.com
chiuso martedì

€ 25,00
escluso bevande

29 / MAGGIO

DOMENICA H 13.00

**RISTORANTE
SAN GIOVANNI**

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

€ 25,00
escluso bevande

Ristorante San Giovanni

Antipasto della casa: Casciotta d'Urbino, crescìa sfogliata, salumi misti

*Ravioli con verdura di stagione
Passatelli al tartufo nero*

*Girello di vitello con salsa al tartufo nero
Coniglio in potacchio*

*Insalata mista
Patate fritte*

Dolce della nonna

Caffè

*Vini:
Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina
Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 13,00 euro
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.



GIUGNO



GIOVEDI' 2 GIUGNO

LE FONTANE

Cagli

DOMENICA 5 GIUGNO

ANTICA OSTERIA DA ORESTE

Sassocorvaro Auditore

NENE'

Urbino

SABATO 11 GIUGNO

CASA OLIVA

Colli al Metauro

DOMENICA 12 GIUGNO

ANTICA TRATTORIA

S. Andrea in Willis -

Fano

DA LUISA

Colli al Metauro

RISTORANTINO

BAROCCO

Mondavio

2

GIUGNO

GIOVEDÌ H 13.00

LE FONTANE

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

€ 25,00
escluso bevande

Le Fontane

Carpaccio di cinturello con insalata ortolana
Crostino e polenta al tartufo
Salumi casalinghi
Frittata con erbe di campo

Mezzemaniche con ragù bianco di marchigiana e funghi di bosco
Maltagliati con asparagi, guancialetto e pomodorini

Scaloppa di "Nino" al tartufo nero
Agnello allo spiedo

Patate arrosto

Zuppa inglese e salsa al caffè

Vini:
Catalfoglia vino bianco biologico e L'Uccellata vino rosso biologico
Cantina Torre d'Acquaviva
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro

CAGLI

L'antica "Cale", municipio romano sulla via Flaminia, era già la terza città del Ducato di Urbino all'epoca del grande Federico. Un passato glorioso, quindi, che ha costellato il territorio di eremi, abbazie, chiese conventuali, ai quali si affiancano 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.



Antica Osteria da Oreste

*Crostini e frittini
Insalatine fantasia di primavera*

*Tagliolini al limone
Gnocchi al ragù d'anatra*

*Tagliata di manzo sale grosso e rosmarino
Pollo alla diavola*

*Patate fritte
Verdura cotta saltata all'aglio*

Cheesecake ai frutti di bosco

Caffè

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

SASSOCORVARO AUDITORE

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



5 / GIUGNO

DOMENICA H 12.30

ANTICA OSTERIA DA ORESTE

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

€ 21,00
escluso bevande

5

GIUGNO

DOMENICA H 13.00

NENÈ

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

€ 25,00

escluso bevande

Nenè

*Vellutata di Topinambur con Olio D.o.p. Cartoceto
e crostini di pane alla curcuma*

*Losanghe di polenta Ottofile alla griglia Olio D.o.p.
Cartoceto*

*Trancio di pizza La Velata (Pizze Terre Rossini e
Raffaello)*

Omelette con casciotta d'Urbino D.o.p. e tartufo nero

*Crostino con yogurt bianco bio "Maja e Urs" con
cime di cicoria e acciughe*

*Crescia sfogliata d'Urbino con erbe di campo al lardo
speziato*

*Degustazione di Gnocchi di pane con burro e salvia
Tagliatelle con ragù bianco di carni rosse e tartufo nero*

Coscio di maiale porchettato al forno a legna

Patate dell'appennino al forno al rosmarino

Julienne di carote al limone e Olio D.o.p. Cartoceto

Crostata della casa con confettura biologica

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



Tortino di asparagi e fonduta

*Lasagnette verdi con verdure di stagione e pendolini
con Casciotta di Urbino*

Gnocchi con guanciale, zucchine e zafferano

*Arrostino di maiale al vin cotto con funghi freschi e
tartufo di stagione*

Verdure al gratin

Patate al cartoccio con fonduta e tartufo di stagione

Torta "mimosa" con crema di more

Vini:

*Sempronius Sangiovese cantina Bucchini e Romani
in caraffa 9,00 euro*

Come tante altre località della provincia, Bargni è un piccolo simpatico paese, frazione di Serrungarina, in posizione incantevole sulle antiche mura, immerso nel verde che copre le colline sottostanti. Di origine romana, il suo nome deriva da "Balnei" (luogo di bagni). Condivise con Serrungarina la storia del suo Castello e i tremendi periodi delle solite guerre e una lunga stagione di pace sotto il dominio pontificio. Non lontano l'altra frazione di Serrungarina, Pozzuolo, quasi gemella di Bargni con cui ha similari origini e storia. Ha peraltro anche buon vicinato con Saltara, Cartoceto, Mombaroccio e Montefelcino, che, in breve giro, praticamente la circondano.



11 / GIUGNO

SABATO H 13.00

CASA OLIVA

Colli al Metauro - Bargni
via Castello, 19
tel. 0721.871239 -
349.6229009
casaoliva@casaoliva.it
chiuso lunedì

€ 25,00
escluso bevande

12 / GIUGNO

DOMENICA H 12.30

ANTICA TRATTORIA

Sant'Andrea in Villis - Fano
via Sant'Andrea in Villis, 2
tel. 0721.885138
347.7106427
7Ofranc@gmail.com
chiuso lunedì

€ 22,00

escluso bevande

Antica Trattoria

*Salumi misti con pecorino del Montefeltro
Piadina e oliva all'ascolana*

*Tagliatelle ai funghi misti con porcini
Gnocchi al magro d'anatra*

*Coniglio e pollo alla cacciatora
Grigliata mista alla brace*

*Patate al forno
Insalata mista*

Ciambellone, crostata e vin santo

Vini:

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



Mousse con miele di castagno e noci

Bavarese di carote

Crescia, olive e salame

Frittata al tartufo nero scorzone

Crostino ai fegatini

Gnocchi asparagi e scorzone

Passatelli all'ortolana con fonduta di pecorino

Coniglio in porchetta

Faraona arrosto

Insalata misticanza

Patate arrosto

Semifreddo al mascarpone

Vini alla carta

COLLI AL METAURO

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



12 / GIUGNO

DOMENICA H 13.00

DA LUISA

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

€ 25,00
escluso bevande

12 / GIUGNO

DOMENICA H 12.30

RISTORANTINO BAROCCO

Mondavio
via Cesanense, 10
San Michele al Fiume
tel. 0721.987064
lellobarocco@gmail.com
chiuso martedì

€ 25,00
escluso bevande

Ristorantino Barocco

Prosciutto di Carpegna
Salame Fabriano
Frittatina al tartufo
Caprese al tartufo
Olive

Gnocchi fatti in casa al ragù di verdure
Cuori ripieni di formaggio tartufati

Roast-beef tartufato con piselli e pancetta

Insalata mista

Tiramisù alle fragole

Vini:
Bianchetto del Metauro Campioli Az. Fiorini
in bottiglia d.o.c. 15,00 euro
bianco Marche
in caraffa d.o.c. 9,00 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".



LOCALITÀ DEI WEEK-END

ACQUALAGNA

Birra al Pozzo
La Tana del Lupo

APECCHIO

Al Biancospino
Montenerone "Il Poeta"

BABBUCCE

DI TAVULLIA

Al Pavone Bianco

BORGO PACE

Locanda dal Tedesco

CAGLI

Le Fontane

CANTIANO

Tenetra

CARPEGNA

Silvana
Vecchio Montefeltro

CARTOCETO

Agli Olivi

COLLI AL METAURO

Al Mandorlo

Casa Oliva

Da Luisa

La Tagliata

Posta Vecchia

Ristorante da Matteo

Valle del Metauro -

Country House

FOSSOMBRONE

Pitrok

FRONTONE

Amabile

MOMBAROCCIO

Piccolo Mondo

MONDAVIO

La Palomba

Ristorantino Barocco

MONTECOPIOLO

Villa San Marco

MONTECALVO

IN FOGLIA

Cavaliere

Dall'Amico

La Vigna

MONTEFELCINO

Il Torchio

NOVAFELTRIA

La Locanda dei Venti

PERGOLA

Osteria Trattoria

del Borgo

PESARO -

NOVILARA

La Locanda Ricci

PETRIANO

Da Lorenzo

PIETRACUTA DI

SAN LEO

Il Prezzemolo

PIOBBICO

Rifugio Chalet Principe
Corsini

Montenerone "Da
Carletto"

SANT' IPPOLITO

Casa Londei

Cascina delle Rose

SANT'ANDREA

IN VILLIS-FANO

Antica Trattoria

SASSOCORVARO

AUDITORE

Antica Osteria

da Oreste

SASSOFELTRIO

Savioli

TAVOLETO

Da Renata

TERRE ROVERESCHE

Il Castagno

URBINO

Nené

Ristorante San Giovanni

VALLEFOGLIA

La Nuova Fazenda

