APRILE

SABATO 4 APRILE

IL CASTAGNO
Orciano di Pesaro

LUNEDÌ 6 APRILE

LA VIGNA
Montecalvo in Foglia

DOMENICA 12 APRILE

AMABILE
Frontone
CASA OLIVA
Serrungarina
CASCINA
DELLE ROSE
Sant'Ippolito
LOCANDA
QUINTO CANTO
Gradara
NENE'
Urbino
TENETRA
Cantiano

SABATO 18 APRILE

MONTENERONE
"DA CARLETTO"
Piobbico

DOMENICA 19 APRILE

AL MANDORLO
Serrungarina
IL TORCHIO
Montefelcino
LA TANA DEL LUPO
Acqualagna
LOCANDA
DAL TEDESCO
Borgo Pace
MONTECUCCO
San Giorgio di Pesaro
PICCOLO MONDO
Mombaroccio
TAVERNA
DEL CACCIATORE
Mercatello sul Metauro

SABATO 25 APRILE

DA MARCHESI
Novafeltria
LA CANTINAZA
Montemaggiore
al Metauro
PANTALIN
Calcinelli di Saltara
VECCHIO
MONTEFELTRO
Carpegna

DOMENICA 26 APRILE

LA CELLETTA
COUNTRY HOUSE
Coldelce di Vallefoglia
LA PALOMBA
Mondavio
OASI SAN BENEDETTO
Lamoli di Borgo Pace
OSTERIA SEGNALADR
Barchi
PITROK
Fossombrone
TRATTORIA DA CHECCO
Novafeltria

04 APRILE

SABATO H 13.00

IL CASTAGNO
Orciano di Pesaro
corso Matteotti, 72
tel. 0721.977672
hotelilcastagno@libero.it
chiuso lunedì sera

€ 18,00
escluso bevande

Il Castagno

Lonzino in carpaccio
Crescia di Pasqua
Salame nostrano
Bruschetta e prosciutto di Rupoli

Tacconi di fave con guanciale e pomodoro fresco
Pappardelle al magro d'anatra

Tagliata di capocollo di maiale al sale grosso e rosmarino
Coniglio in porchetta

Patate arrosto
Insalata di stagione

Crostate e cantucci con vin santo

Vini: "Orcio", "Boccalino" Terracruda in bottiglia d.o.c. 9,00 euro
Bianchello del Metauro e Colli Pesaresi Fiorini in caraffa 6,00 euro

ORCIANO DI PESARO

Si dice che le origini di **Orciano** si debbano ad un insediamento dei Cartaginesi scampati dalla battaglia del Metauro vinta dai Romani nel 207 a. C.. Posto sulle alture che separano le valli del Cesano e del Metauro, il paese è dominato dalla vecchia torre malatestiana.
Il vero gioiello di Orciano è però la Chiesa di Santa Maria, eretta nel 1492, su progetto di Baccio Pontelli; ha un pregevole portale che la tradizione vuole sia stato disegnato da Raffaello Sanzio ed un interno elegantissimo fornito, per di più, di stucchi di Federico Brandani.

La Vigna

Salame lardellato
Formaggio del contadino
Crescia del Montefeltro con prosciutto crudo
Crostino al topinambur
Crostino tartufato
Pancotto con porcini

Pasta celestina in brodo di papera
Cannelloni al forno

Pancettone di vitello tartufato
Quaglie all'urbinate

Erbe di campo
Patate alla contadina

Ciambella
Crostata

Vini: Az. Agr. Terracruda in bottiglia d.o.c.
10,00 euro
Sangiovese e Bianchello in caraffa 7,00 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. 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.

06 **APRILE**

LUNEDì H 12.30

La Vigna
Montecalvo in Foglia
via Ca' Lanciarino, 14
tel. 0722.58393
giustiannetta@virgilio.it
chiuso lunedì

€ 21,00
escluso bevande

Banca Marche

12 APRILE

DOMENICA H 13.00

AMABILE
Frontone
via Giacomo Leopardi, 2
tel. 0721.790710
cresciacastello@libero.it
chiuso martedì

€ 18,00
escluso bevande

Amabile

Crescia
Prosciutto, lonza e salame
Crostini

Lasagne con carciofi
Gnocchi all'anatra

Agnello alla brace, costarelle, spiedino e pollo arrosto

Patate arrosto al rosmarino
Insalata mista di stagione

Crostate di marmellata

Caffè

Vini: Bianchello e Sangiovese Guerrieri in bottiglia d.o.c. 9,00 euro
Rosso e Bianco Marche 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.

Casa Oliva

SERRUNGARINA

12 APRILE

Antipasto primavera

Gnocchi patriota con formaggio e verdure di stagione

Coniglio farcito

Gratin
Patate
Verdura

Panna cotta

Vini: Bianchello del Metauro e Sangiovese
Guerrieri in bottiglia d.o.c. 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.

DOMENICA H 12.45

CASA OLIVA
Serrungarina
via Castello, 19
fraz. Bargni
tel. 0721.891500
casaoliva@casaoliva.it

€ 18,00
escluso bevande

Banca Marche

12 APRILE

DOMENICA H 13.00

CASCINA DELLE ROSE
Sant'Ippolito
via dell'Industria, 9
tel. 0721.728197
chiuso mercoledì

€ 21,00
escluso bevande

Cascina delle Rose

Roastbeef di vitella marchigiana al finocchietto croccante e aceto balsamico ristretto
Focaccia al culatello e pecorino del Petrano
Frittatina con erba di campo e Casciotta d'Urbino

Lasagne al tartufo nero di stagione
Polenta concia con ragù di fava

Galletto ripieno steccato alle erbe aromatiche
Sella di maiale nostrano con tartufo nero di stagione

Patate arrosto
Insalata mista

Crostata di more con crema di limone

Vini: Bianchello del Metauro e Colli Pesaresi
Sangiovese in bottiglia d.o.c. 7,00 euro

SANT'IPPOLITO

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

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Locanda Quinto Canto

GRADARA

12 APRILE

Sformatino di patate e cavolo cappuccio con fonduta e tartufo nero
Polenta fritta con funghi

Crespelle con carciofi e salsiccia

Nocette di maiale con formaggio, tartufo nero e riduzione di Marsala
Tagliata di filetto di noce al sale di Cervia

Julienne di verdure al vapore
Misticanza

Crema al limone con fragole

Caffè

Vini: Az. Agricola Terracruda: "Boccalino" Bianchello del Metauro, "Orcio" Sangiovese Colli Pesaresi in bottiglia d.o.c. 10,00 euro

"Grata Aura", si scriveva già nel '400, per "essere luogo dilettevole e da pigliar piacere". Il 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.

DOMENICA H 12.30

LOCANDA QUINTO CANTO
Gradara
via Umberto I°, 17/21
tel. 0541.969268
locandaquintocanto@libero.it

€ 21,00
escluso bevande

Banca Marche

12 APRILE

DOMENICA H 13.00

NENÈ
Urbino
via Biancalana, 39
loc. Crocicchia
tel. 0722.2996 – 0722.350161
nene@neneurbino.com

€ 18,00
escluso bevande

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Nenè

Losanghe di frittata alla malva; Polenta ottofile con Dop di Cartoceto
Orzo perlato con pesto di basilico rosso
Crudo del Montefeltro
Casciotta Dop grigliata
Ricotta del Montefeltro con pepe del mulinello
Cuore di cicoria al sapore di mare
Fiori fritti in tempura

Gnocchi di pane al ragù di mora romagnola
Tagliatelle ai funghi di bosco

Coniglio in porchetta con patate al forno
Tacchinella alla bossutta con verdura di campo saltata con lardo battuto

Crostata alle marmellate bio con degustazione di vino di Visciole

Caffè

Vini: Sangiovese cantina Guerrieri in bottiglia d.o.c. € 11,00, Bianchello cantina Guerrieri in bottiglia d.o.c. 10,00 euro, Campioli e Sirio cantina Fiorini in bottiglia d.o.c. 13,00 euro, Orcio Terracruda in bottiglia d.o.c. 14,00 euro

URBINO

Una città d'arte e di silenzio, una città d'arte e di studi, un'oasi dello spirito. Anche se godeva già di importanza e di prosperità, il tempo magico di Urbino fu quello del Duca Federico, condottiero audace e fortunato, umanista che la fece diventare uno dei maggiori centri del nostro Rinascimento. Il Palazzo Ducale, opera del Laurana, sede della Galleria Nazionale delle Marche, è il monumento che meglio sintetizza la grandezza di questa città: 27 sale ricche di opere d'arte. Ma la ricchezza artistica di Urbino si ritrova anche nel Museo Albani, nell'Oratorio di San Giovanni col ciclo affrescato dei fratelli Salimbeni, in quello di San Giuseppe col Presepio del Brandani. La casa natale di Raffaello è un tipico edifico del '400 rimasto intatto, con ancora visibile un affresco del giovane Sanzio.

Tenetra

CANTIANO

12 APRILE

Polentine miste
Lumache di terra
Trippa
Frittata ai funghi
Carpaccio con amarene di Cantiano

Pappardelle verdi all'ortica con ragù di lepre
Gnocchi al cinghiale

Rotolo ripieno di agnello
Coniglio fritto

Patate
Insalata

Gelato o panna cotta con amarene di Cantiano

Vini: Rosso Mochetto, Cà Le Suore bianco in bottiglia d.o.c. 9,00 euro
Bianchello e Sangiovese Guerrieri in caraffa 6,00 euro

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.

DOMENICA H 13.00

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

€ 18,00
escluso bevande

Banca Marche

18 APRILE

SABATO H 12.00

MONTENERONE
"DA CARLETTO"
Piobbico
via Roma, 28
tel. 0722.986282
andrea.bruganelli@libero.it
chiuso mercoledì

€ 18,00
escluso bevande

Montenerone "Da Carletto"

Affettati misti
Crescia sfogliata
Coratella d'agnello

Tagliatelle con funghi prugnoli
Gnocchi al cinghiale

Fricot d'agnello
Prosciutto di maiale al forno

Patate al forno
Insalata mista

Cantucci con vin santo

Caffè

Vini: Il Conventino Pirone igt Marche rosso;
Il Conventino Le Fratte Sangiovese e Bianchello del Metauro in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianchello del Metauro e Sangiovese 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.

Al Mandorlo

Sformato di polenta con pomodorini e olive
Torta rustica
Salumi con piadina

Passatelli in brodo
Pappardelle all'anatra

Anatra con finocchio selvatico e pancetta
Coniglio in porchetta

Patate
Insalata

Torta alla frutta

Vini: Bianchello, Sangiovese
in bottiglia d.o.c. 7,00 euro
Bianchello e Sangiovese La Morciola
in caraffa 5,00 euro

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.

19 APRILE

DOMENICA H 13.00

AL MANDORLO
Serrungarina
via Tomba, 57
tel. 0721.891480
info@almandorlo.it
chiuso lunedì

€ 18,00
escluso bevande

Banca Marche

19 APRILE

DOMENICA H 12.30

IL TORCHIO
Montefelcino
via Umbria, 3
tel. 0721.729100
sabrina.martinelli@tin.it
chiuso lunedì

€ 18,00
escluso bevande

Il Torchio

Crescia sfogliata con prosciutto
Arrostino con cipolla di Tropea e pendolini
Crostino
Frittatina con verdure di stagione

Gnocchi "Torchio"
Cannelloni

Carne mista alla griglia
Agnello fritto

Insalata mista

Tiramisù della casa

Caffè

Vini: Bianchello Az. Fiorini in caraffa 6,00 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 statuale. 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 Tana del Lupo

ACQUALAGNA

19 APRILE

Sformatino di polenta gialla con cuore caldo di fonduta al tartufo nero di Acqualagna;
Sottile di carpaccio di vitella marinato al limone, olio EVO e scaglie di tartufo nero; Crostini croccanti alla griglia con crema di fonduta al tartufo nero;
Julienne di cappuccia rossa con scaglie di grana e tartufo nero; Vol au vent di pasta sfogliata con vellutata al porcino e tartufo nero;
Cappellaccio di bresaola con spuma di ricotta al Reggiano e tartufo nero

Risotto parboiled mantecato al Parmigiano e trifola di tartufo nero di Acqualagna

Arrostino di carrè con salsa chiara demì-glacè e lamelle di champignon spadellati al prezzemolo

Patatine arrosto al profumo di rosmarino

Trancio di crostata alla pasta frolla con confettura di albicocche e filetti di mandorle tostate

Vini: Bianchello del Metauro Campioli ~ Fiorini, Sangiovese Sirio ~ Fiorini in bottiglia d.o.c
12,50 euro
Vino della casa in caraffa 6,00 euro

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. "Aquae laniae" (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.

DOMENICA H 12.30

LA TANA DEL LUPO
Acqualagna
via Flaminia, 209
tel. 0721.797247
crinellileonardo@libero.it
chiuso mercoledì

€ 21,00
escluso bevande

Banca Marche

19 APRILE

DOMENICA H 12.30

LOCANDA DAL TEDESCO
Borgo Pace
via Ca' I Savi, 4 – Strada Nazionale 73 bis
tel. 0722.89952
info@locandadaltedesco.com
chiuso martedì

€ 18,00
escluso bevande

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Locanda Dal Tedesco

Fiori di sambuco fritti
Frittata con vitalbere
Filetti di trota
Panzanella
Crostino con funghi

Passatelli con verdure
Tagliatelle all'oca

Capocollo al girarrosto
Pollo con peperone

Patate arrosto di Sompiano
Borragine saltata

Torta di frutta

Caffè

Vini: Elio rosso, Boccalino bianco Terracruda
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese, Bianchello del Metauro
in caraffa 6,00 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.

Montecucco

Crostini misti
Salumi, piadina e crescia sfogliata

Gnocchetti all'anatra
Tacconi alle fave con pomodorino fresco

Roast Beef con patate al forno
Misto di coniglio, pollo e anatra cotti al forno a legna

Insalata mista

Ciambella imbottita

Vini: Bianchello S. Ilario Fiorini in bottiglia d.o.c. 8,00 uro
Bianchello e rosso di Montecucco in caraffa 6,00 euro

SAN GIORGIO DI PESARO

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

19 **APRILE**

DOMENICA H 12.30

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

€ 18,00
escluso bevande

Banca Marche

19 APRILE

DOMENICA H 13.00

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

€ 21,00
escluso bevande

Piccolo Mondo

Carpaccio di manzo primaverile
Tortino di polenta con carciofi e fonduta
Ricotta asparago e tartufo nero

Risotto con porcini e tartufo
Gnocchetti di patate in porchetta di cinta

Lombo di maiale della nostra fattoria con verdure croccanti e tartufo nero

Patate sabbiate arrosto

Semifreddo all'amaretto

Vini: Bianchello del Metauro Az. Ag. Il Conventino, Sangiovese Colli Pesaresi Guerrieri in bottiglia d.o.c. 8,00 euro

MOMBAROCCIO

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

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Taverna del Cacciatore

Crostino di polenta con funghi e tartufo nero
Carpaccio con rucola e scaglie di grana
Frittata, Casciotta di Urbino
Pizza ciclista

Passatelli in brodo
Gnocchi verdi ai funghi, tartufo e panna

Rotolo di coniglio farcito
Quaglie allo spiedo

Insalata
Patate al forno

Bostrengo e zuppa inglese

Caffè

Vini: Sangiovese e Bianchello Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro
Sangiovese e Bianchello Guerrieri
in caraffa 6,00 euro

MERCATELLO SUL METAURO

Nell'Alta Valle del Metauro, già nel territorio della Massa Trabaria, l'antica Pieve d'Ico, che conserva un'impronta medievale, assunse il nome attuale per i suoi mercati fiorenti. Terra di carbonai, e un tempo di grandi intagliatori, oggi è frequentata soprattutto per le numerose opere d'arte che la trecentesca Chiesa di San Francesco raccoglie nel suo Museo. Vi si ammirano affreschi del '400 umbro-marchigiani, le tavole di Giovanni Baronzio, un Crocifisso del 1300 e altre tele e gioielli unici, come l'icona della Madonna delle Grazie (XIII sec.). Non lontano si eleva il Castello della Pieve, medievale anch'esso, rimasto pressoché intatto, che si ricollega a vicende dantesche.

19 APRILE

DOMENICA H 12.30

TAVERNA DEL CACCIATORE
Mercatello sul Metauro
via Mercato Sud, 4
tel. 0722.89668

€21,00
escluso bevande

Banca Marche

25 APRILE

SABATO H 13.00

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

€ 20,00
escluso bevande

Da Marchesi

Crostini misti
Carpaccio al tartufo

Tortelloni al tartufo

Scaloppine di vitello ai funghi
Faraona con ripieno alle mele

Patate al forno
Insalata mista

Pasticceria secca della casa

Vini: Orcio e Boccalino Terracruda
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro

NOVAFELTRIA

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

La Cantinaza

Bruschetta al pomodoro
Olive verdi
Arista radicchio e grana
Torta rustica
Farro

Strigoli alla norcina (salsiccia, noci, panna, salsa tartufata)
Pappardelle all'anatra

Coniglio in porchetta
Tagliata di maiale

Insalata mista
Patate al forno

Dolci secchi: crostate, cantucci

Vini: Vini Fiorini e Lucarelli
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Vino Guerrieri
in caraffa 6,00 euro

MONTEMAGGIORE AL METAURO

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

25 APRILE

SABATO H 12.30

LA CANTINAZA
Montemaggiore al Metauro
via San Liberio, 48
tel. 0721.895904
info@ristorantelacantinaza.com
chiuso lunedì nei mesi invernali

€18,00
escluso bevande

Banca Marche

25 APRILE

SABATO H 12.30

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

€ 21,00
escluso bevande

Pantalin

Frittata con asparagi
Crostino con tartufo
Lombo cotennato azienda Luzi
Casciotta di Urbino

Crépes di ricotta e borragine con fonduta e tartufo
Tagliatelle con piselli e spuntature di maiale

Costine di maiale in pasticciata
Coniglio in porchetta

Patate arrosto
Erba cotta ripassata

Zuppa inglese

Caffè

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

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 Bianchello 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

Lonzino marinato con radicchio e formaggio di fossa
Frittatine di verdure e tartufo
Panzanella
Cipolla fritta
Spianata casereccia

Tagliatelle nere con funghi misti e tartufo
Strozzapreti con fave e guanciale

Maialino cotto nel forno a legna
Arrosto di vitello tartufato

Patate al rosmarino
Verdure gratinate

Dolce al cucchiaio

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

CARPEGNA

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

25 APRILE

SABATO H 12.30

VECCHIO MONTEFELTRO
Carpegna
via Roma, 52
tel. 0722.77136
info@ristorantevecchiomontefeltro.com
chiuso lunedì sera e martedì

€21,00
escluso bevande

Banca Marche

26 APRILE

DOMENICA H 13.00

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

€ 18,00
escluso bevande

La Celletta Country House

Fantasia di crostini

Lasagne al cuore di carciofi

Coniglio in porchetta
Prosciutto alla fiamma

Patate al forno
Insalata mista

Dolce della casa

Vini: Sangiovese Colli Pesaresi Guerrieri in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Sangiovese igt Bianchini in caraffa 6,00 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 edifico del '400 rimasto intatto, con ancora visibile un affresco del giovane Sanzio.

La Palomba

MONDAVIO

26 APRILE

Insalata mimosa

Tacconi con fave e salsiccia
Gnocchi al sugo di coniglio

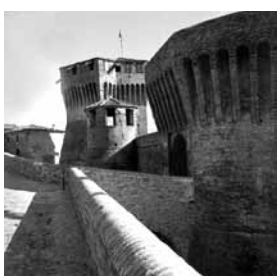
Arrosto di coniglio in porchetta
Pollo al rosmarino e polpettone

Insalata mista
Patate al forno

Ciambella in salsa vaniglia

Vini: Bianchello del Metauro e Sangiovese dei Colli Pesaresi Guerrieri in bottiglia d.o.c. 8,00 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 erigervi 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".



DOMENICA H 13.00

LA PALOMBA
Mondavio
via Gramsci, 13
tel. 0721.97105
info@lapalomba.it
chiuso lunedì in inverno

€18,00
escluso bevande

Banca Marche

26 APRILE

DOMENICA H 13.00

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

€ 21,00
escluso bevande

Oasi San Benedetto

Focaccia tradizionale con capocollo stagionato
Crostata salata topinambur e porcini
Tortino di patate e tartufo

Ingannapreti ai fagioli
Tagliatelle al cartoccio con tartufo nero

Coniglio arrotolato
Arrostino di maiale, mele e uvetta

Verdura cotta in padella
Insalatina di campo

Delizia cuor di caffè

Caffè

Vini: Sangiovese Colli Pesaresi Guerrieri
in bottiglia doc 12,00 euro
Sangiovese Colli Pesaresi 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 pre romana 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.

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Osteria Segnaladr

BARCHI

26 APRILE

Pancotto (piatto tipico)
Formaggio di fossa con lonzino di fichi
Fagioli zolfini alla contadina
Salumi artigianali
Purea di cicerchia con cicoria ripassata
Ceci con cresc' tajat
Insalatina di radicchio con kiwi e mandorle

Tacconi allo sgagg
Cannelloni con verdure verdi e salsa di basilico

Arrosto misto al coccio
Agnello al forno

Patate arrosto
Conditella

Cestino con frutta fresca caramellata, crema pasticciera e ciuffetto di panna

Vini: Bianchello del Metauro Campioli Fiorini, Vettina Rosso Pergola Terracruda in bottiglia d.o.c. 8,00 euro
Bianchello del Metauro e Sangiovese dei Colli Pesaresi Fiorini in caraffa 6,00 euro

È uno dei 'castelli' dell'articolata area collinare che separa la valle del Metauro da quella del Cesano. L'antico 'castello' sorge all'interno di un territorio che vide l'insediamento di ville e fattorie fin dall'epoca romana e fu poi luogo fortificato durante l'intero medioevo. Fece parte del vicariato di Mondavio fino al 1531, anno in cui divenne autonomo con dominio su cinque castelli limitrofi. Nel 1571 il duca Guidubaldo II Della Rovere incaricò l'architetto Filippo Terzi di ristrutturare interamente l'abitato. All'intervento del Terzi sono infatti attribuiti il severo Palazzo Comunale con relativa torre cuspidata munita di orologio, l'elegante Porta Nuova, il Palazzo Della Rovere (oggi eredi Canestrari) con portale e finestre con cornici stemmate in pietra e la chiesa della Resurrezione (S.Ubaldo), consacrata nel 1606 e nel cui interno sono conservate alcune interessanti tele coeve, compresa una pregevole "Annunciazione" dipinta da Antonio Cimatori detto il Visaccio nel 1608. Altra chiesa è quella di S.Antonio dove è custodita una "Adorazione dei Magi" del 1648.

DOMENICA H 12.30

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

€18,00
escluso bevande

Banca Marche

26 APRILE

DOMENICA H 12.00

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

€ 18,00
escluso bevande

Pitrok

Antipasti della casa

Ravioli verdure e salsiccia
Lasagne rosse

Galletto in umido
Grigliata

Erba di campo
Patate arrosto

Dolce della casa

Caffè

Vini: Bianchello del Metauro
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Marche rosso Cantina in caraffa 4,00 euro

FOSSOMBRONE

L'abitato romano, Forum Sempronii, distrutto dai Longobardi, fu ricostruito sul colle che sovrasta oggi la città. Il suggestivo borgo noto come "Cittadella", 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".

Trattoria Da Checco

NOVAFELTRIA

26 APRILE

Affettati e formaggi
Crostini fagioli, funghi e tartufo

Mezzelune al fossa con noci
Strozzapreti salsiccia e fagioli

Coniglio al tegame
Bocconcini di tacchino con funghi e tartufo

Erbette saltate
Patate al forno

Lattaiolo

Caffè

Vini: Sangiovese dei Colli Pesaresi
in caraffa 6,00 euro

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

DOMENICA H 12.30

TRATTORIA DA CHECCO
Novafeltria
Piazza Roma, 3
tel. 0541.921642
millig679@gmail.com
chiuso martedì

€21,00
escluso bevande

Banca Marche