

# WEEK-END GASTRONOMICI AUTUNNO 2020

PER PARTECIPARE AI "WEEK END GASTRONOMICI 2020" 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 SPESSE LE PROPRIE POSSIBILITÀ DI SISTEMAZIONE GIÀ SETTIMANE PRIMA. LA PRENOTAZIONE È IMPEGNATIVA PER L'ESERCENTE, MA ANCHE PER IL CLIENTE, CHE POTREBBE ESSERE CHIAMATO A RISPONDERE DEL DANNO EMERGENTE, DERIVANTE AL GESTORE, DALL'EVENTUALE MANCATA PRESENZA SENZA TEMPESTIVA DISDETTA. IL CARATTERE ECCEZIONALE DELL'INIZIATIVA NON CONSENTE AGLI OPERATORI DI PRATICARE SCONTI PER "BAMBINI" CHE OCCUPANO UN POSTO A TAVOLA O SONO PRESENTI IN SALA.



# Confcommercio. TUA, SUA, DI TUTTI.

ASSOCIATI ANCHE TU E MOLTIPLICA I TUOI VANTAGGI.

Numero Verde  
**800 915 915**

[confcommercio.it](http://confcommercio.it)  
[associati.confcommercio.it](http://associati.confcommercio.it)

[ASCOMPESARO.IT](http://ASCOMPESARO.IT)

[SEGRETERIA@ASCOMPESARO.IT](mailto:SEGRETERIA@ASCOMPESARO.IT)

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



**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA

# WEEK-END GASTRONOMICI

I *Week End Gastronomici* compiono 37 anni! L'iniziativa organizzata da Confcommercio è arrivata alla trentasettesima edizione. Durante questo lungo percorso i *Week End Gastronomici* hanno contribuito ad accrescere la conoscenza delle bellezze dell'entroterra della Provincia di Pesaro e Urbino, favorendo non solo la riscoperta di una cucina legata alle tradizioni e ai prodotti tipici, ma anche l'esplorazione del territorio: cittadine, paesi e piccoli centri, ognuno caratterizzato dalla propria storia e dalla propria cultura e in grado di offrire esperienze ed emozioni uniche.

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

Da ciò nasce un momento d'incontro, nel quale tradizioni e culture si

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

IL PRESIDENTE

**Angelo Serra**

IL DIRETTORE

**Amerigo Varotti**

# CALENDARIO

## SETTEMBRE

### SABATO 19 SETTEMBRE

CHIGIO COUNTRY HOUSE  
Loc. Tre Ponti - Pesaro

### GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE

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

### DOMENICA 27 SETTEMBRE

ANTICA OSTERIA DA  
ORESTE  
Sassocorvaro Auditore  
DA MARCO  
Fossombrone  
LOCANDA DAL TEDESCO  
Borgo Pace

## OTTOBRE

### DOMENICA 4 OTTOBRE

2000  
Cagli  
ANTICA TRATTORIA  
Sant'Andrea in Willis -  
Fano  
LA PALOMBA  
Mondavio  
LA TANA DEL LUPO  
Acqualagna  
OASI SAN BENEDETTO  
Lamoli di Borgo Pace

### SABATO 10 OTTOBRE

LA COPPA  
Mombaroccio

### DOMENICA 11 OTTOBRE

AL PAVONE BIANCO  
Babbucce di Tavullia  
DA RENATA  
Tavoletto  
DALL'AMICO  
Ca' Gallo di Montecalvo in  
Foglia  
MAGDA  
Novafeltria  
PITROK  
Fossombrone

### SABATO 17 OTTOBRE

SAVIOLI  
Sassofeltrio  
VECCHIO MONTEFELTRO  
Carpegna

### DOMENICA 18 OTTOBRE

IL PREZZEMOLO  
Pietracuta di San Leo  
LA CANTINAZA  
Colli Al Metauro  
MONTENERONE "IL  
POETA"  
Apecchio  
PICCOLO MONDO  
Mombaroccio

### DOMENICA 25 OTTOBRE

AGLI OLIVI  
Cartoceto  
LA NUOVA FAZENDA  
Vallefoglia  
NENE'  
Urbino  
RISTORANTINO  
BAROCCO  
Mondavio  
VILLA SAN MARCO  
Montecopiolo

# AUTUNNO 2020

## NOVEMBRE

### DOMENICA 1 NOVEMBRE

LA LOCANDA RICCI  
Novilara - Pesaro  
MODA'  
Gradara  
PIAN DEL BOSCO  
Novafeltria  
POSTA VECCHIA  
Colli al Metauro  
SILVANA  
Carpegna

### DOMENICA 8 NOVEMBRE

AMABILE  
Frontone  
DA LORENZO  
Gallo Di Petriano  
HOTEL SANTA CHIARA  
Sant'Angelo in Vado  
LA LOCANDA DEI VENTI  
Novafeltria  
LA TAGLIATA  
Colli al Metauro  
LA VIGNA  
Montecalvo in Foglia  
RISTORANTE  
SAN GIOVANNI  
Urbino

### DOMENICA 15 NOVEMBRE

CAVALIERE  
San Giorgio di Montecalvo in Foglia  
IL PARCO  
Novafeltria  
IL TORCHIO  
Montefelcino  
OSTERIA TRATTORIA  
DEL BORGO  
Pergola  
VALLE DEL METAURO  
COUNTRY HOUSE  
Colli al Metauro

### SABATO 21 NOVEMBRE

MONTENERONE  
"DA CARLETTO"  
Piobbico

### DOMENICA 22 NOVEMBRE

DA LUISA  
Colli Al Metauro  
LA LUNA NEL POZZO  
San Lorenzo In Campo  
LE FONTANE  
Cagli  
MONTECUCCO  
Terre Roveresche

### DOMENICA 29 NOVEMBRE

AL MANDORLO  
Colli al Metauro

## DICEMBRE

### SABATO 5 DICEMBRE

IL CASTAGNO  
Terre Roveresche

### DOMENICA 6 DICEMBRE

DA MATTEO  
Colli al Metauro  
OSTERIA DEL PARCO  
Acqualagna

**nuova**  
**ASCOM** servizi

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

## La società di servizi al servizio delle imprese

e-mail: [ascom@ascompesaro.it](mailto:ascom@ascompesaro.it)



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

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



Un'impresa a servizio delle Imprese

**Confcommercio - Associazione del Commercio del Turismo e dei Servizi della Provincia di Pesaro e Urbino**  
Nuova Ascom Servizi srl - Strada delle Marche, 58 - 61122 Pesaro - Italia  
Tel. ++39 0721 6981 Fax ++39 0721 69559

# SETTEMBRE

---

## SABATO 19 SETTEMBRE

---

CHIGIO COUNTRY  
HOUSE

Loc. Tre Ponti - Pesaro

---

## GIOVEDI' 24 SETTEMBRE

---

BIRRA AL POZZO

Acqualagna

COUNTRY HOUSE CA'

VERNACCIA LOCANDA

LA TARTUFARA

Urbino

---

## DOMENICA 27 SETTEMBRE

---

ANTICA OSTERIA DA

ORESTE

Sassocorvaro Auditore

DA MARCO

Fossombrone

LOCANDA DAL TEDESCO

Borgo Pace

---

**19****SETTEMBRE**

---

---

**SABATO H 13.00**

---

**CHIGIO COUNTRY HOUSE**

Pesaro - Tre Ponti  
strada di Ciarciano, 63  
tel. 0721.201658  
*chiuso lunedì*

---

**€ 22,00**escluso bevande

---

---

## *Chigio Country House*

---

---

*Antipasto misto di bosco (con assaggi al tartufo)*

---

---

*Passatelli al tartufo di stagione*

---

---

*Costine di agnello dorate*

---

---

*Funghi gratinati*

---

---

*Dolci della casa*

---

---

*Caffè*

---

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

---

---

## PESARO - LOC. TRE PONTI

---

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





---

## Birra al Pozzo

---

*Crostino al tartufo nero*

*Frittata al tartufo nero*

*Insalatina di radicchio con scaglie di tartufo nero*

---

*Tagliatelle al tartufo nero*

---

*Suprema di faraona con funghi porcini*

---

*Verdura cotta*

---

*Crostata e ciambellone*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro e*

*Sangiovese Cantina Pagliari*

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

---

---

## ACQUALAGNA

---

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



24

SETTEMBRE

---

**GIOVEDÌ H 12.00**

---

### **BIRRA AL POZZO**

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

---

**24****SETTEMBRE**

---

---

**GIOVEDÌ H 12.30**

---

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

Urbino  
via Panoramica, 10  
loc. Pallino  
tel. 0722.329824  
terradimezzourbino@gmail.com

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

---

*Country House Ca' Vernaccia  
Locanda La Tartufara*

---

**URBINO**

---

---

*Muffin al tartufo nero e fondutina di Parmigiano  
Crostoni ai porcini*

---

---

*Tagliatelle al tartufo nero  
Ravioli di ricotta e spinaci*

---

---

*Lonza di maiale con verdura di stagione  
Petto di pollo agli agrumi*

---

---

*Patate al forno  
Insalata mista*

---

---

*Tiramisù*

---

---

*Caffè*

---

---

*Vini:  
Sangiovese in caraffa 7,50 euro*

---

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



---

## *Antica Osteria da Oreste*

---

*Polenta alla carbonara  
Salumi del Montefeltro con spianata del Forno antico*

---

*Tagliatelle ai funghi galletti  
Mezzelune ripiene di Casciotta d'Urbino e  
Prosciutto di Carpegna Dop al tartufo nero*

---

*Salsicce, costarelle e pancetta alla brace  
Filetto di maiale al tartufo nero*

---

*Funghi e verdure miste in gratin  
Verdura al vapore aromatizzata all'aglio*

---

*Dolci secchi della casa*

---

*Caffè*

---

*Vini:  
Bianchetto del Metauro Giglio e Sangiovese  
Timoteo dei Colli Pesaresi Cantina Di Sante  
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro  
Bianchetto del Metauro e Sangiovese dei Colli  
Pesaresi Cantina Di Sante in caraffa 6,00 euro*

---

---

## CASININA DI 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.



27

SETTEMBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### **ANTICA OSTERIA DA ORESTE**

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

 **RIVIERABANCA**  
credito cooperativo 

27

SETTEMBRE

DOMENICA H 13.00

**DA MARCO**

Fossombrone  
Piazza Mercato, 3  
tel. 0721.714917  
filippinisamuele@icloud.com  
chiuso lunedì

**€ 19,00**

escluso bevande

*Da Marco*

*Crescia sfogliata con prosciutto e salumi*  
*Casciotta di Urbino e miele d'acacia*

*Gnocchi casalinghi all'anatra*  
*Lasagnetta primavera*

*Filetto in crosta di cinta senese*  
*Coniglio e faraona nostrana in potacchio*

*Cupolina di spinaci e pinoli*  
*Insalata di stagione*

*Tiramisù con scaglie di cioccolato*

*Caffè*

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

## FOSSOMBRONE

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



---

## Locanda Dal Tedesco

---

*Fuso al tartufo bianco*

*Carpaccio di bresaola con rucola e grana*

*Crostini di fegato, bruschetta e crostino con goletta*

*Polentina con cinghiale*

*Prosciutto nostrano*

---

*Risotto zucca gialla e tartufo bianco*

*Tagliatelle all'oca*

---

*Assaggio di pollo arrosto, coniglio in porchetta,  
cinghiale in salmi*

---

*Patate arrosto di Sompiano*

*Verdura cotta di stagione*

---

*Dolci secchi della casa*

---

*Vini:*

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

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

---

---

## 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.



27

SETTEMBRE

---

**DOMENICA H 12.00**

---

### **LOCANDA DAL TEDESCO**

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

 **RIVIERABANCA**  
credito cooperativo



**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](http://www.rivieraincoming.net)  
[pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)

montagna  
estate  
inverno



---

**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA

---

PESARO E URBINO/MARCHE NORD

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

# OTTOBRE

---

## DOMENICA 4 OTTOBRE

---

2000  
Cagli  
ANTICA TRATTORIA  
Sant'Andrea in Villis -  
Fano  
LA PALOMBA  
Mondavio  
LA TANA DEL LUPO  
Acqualagna  
OASI SAN BENEDETTO  
Lamoli di Borgo Pace

---

## SABATO 10 OTTOBRE

---

LA COPPA  
Mombaroccio

---

## DOMENICA 11 OTTOBRE

---

AL PAVONE BIANCO  
Babbucce di Tavullia  
DA RENATA  
Tavoletto  
DALL'AMICO  
Ca' Gallo di Montecalvo  
in Foglia  
MAGDA  
Novafeltria  
PITROK  
Fossombrone

---

## SABATO 17 OTTOBRE

---

SAVIOLI  
Sassofeltrio  
VECCHIO MONTEFELTRO  
Carpegna

---

## DOMENICA 18 OTTOBRE

---

IL PREZZEMOLO  
Pietracuta di San Leo  
LA CANTINAZA  
Colli Al Metauro  
MONTENERONE "IL  
POETA"  
Apecchio  
PICCOLO MONDO  
Mombaroccio

---

## DOMENICA 25 OTTOBRE

---

AGLI OLIVI  
Cartoceto  
LA NUOVA FAZENDA  
Vallefoglia  
NENE'  
Urbino  
RISTORANTINO  
BAROCCO  
Mondavio  
VILLA SAN MARCO  
Montecopiolo

---

**4****OTTOBRE**

---

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**2000**

Cagli  
via Flaminia Nord, 168  
tel. 0721.797139  
erikaantinori@libero.it  
*chiuso lunedì*

---

**€ 22,00**escluso bevande

---

---

**2000**

---

---

*Antipasto fantasia della casa con frittata al tartufo*

---

*Tagliatelle al tartufo*

---

*Scaloppine al tartufo nero di stagione*

---

*Insalata mista e patate*

---

*Dolci secchi della casa*

---

*Caffè*

---

*Vini:**Bianchetto del Metauro e Sangiovese**Cantina Mariotti**in bottiglia d.o.c. 12,00 euro**Bianco e rosso locale**in caraffa 7,00 euro*

---

---

**CAGLI**

---

L'antica "Cale", municipio romano sulla via Flaminia, era già la terza città del Ducato di Urbino all'epoca del grande Federico. Un passato glorioso, quindi, che ha costellato il territorio di eremi, abbazie, chiese conventuali, ai quali si affiancavano i 52 castelli che l'istituzione comunale ebbe poi ad assoggettare. Più che soffermarsi sui numerosi monumenti delle civiltà trascorse, romane medievali e rinascimentali, di cui sono testimonianze il ponte Mallio, il Torrione (parte rimanente di una Rocca di Francesco di Giorgio Martini) il Palazzo Comunale, le Chiese romaniche e la Cattedrale, ci piace suggerire di "andare per natura", sui magnifici pianori del Monte Petrano o alle cime appenniniche del Catria (m.1701) e del Nerone (m. 1525) sui sentieri segnalati per escursioni ambientali di suggestivo valore naturalistico o su percorsi semplicemente micologici.





---

## Antica Trattoria

---

*Tagliere di salumi con pecorino del Montefeltro  
Piadina*

*Olive all'ascolana*

---

*Tagliatelle funghi e salsiccia  
Gnocchi al magro d'anatra*

---

*Pasticciata di vitellone con erbe  
Misto carne alla brace*

---

*Insalata mista  
Patate al forno*

---

*Ciambellone, crostata e vin santo*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese*

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

*Bianchetto del Metauro Fiorini e Sangiovese*

*Vitali*

*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.



4

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**ANTICA TRATTORIA**

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

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

4

OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

**LA PALOMBA**

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

**€ 22,00**

escluso bevande

*La Palomba*

*Frittata al tartufo nero*  
*Crostino al tartufo nero*

*Passatelli in brodo*  
*Tagliolini al ragù di funghi e tartufo nero*

*Bollito di manzo, gallina e cotechino con salsa verde*

*Erba di campo e patate ripassate in padella*

*Torta margherita farcita con crema pasticceria e frutti di bosco*

*Caffè*

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

## MONDAVIO

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



---

## La Tana del Lupo

---

*Insalatina di finocchi, arance e tartufo nero*  
*Affettati misti, crescita con frittatina al tartufo*  
*Crostini misti e crostino al tartufo nero*

---

*Bis di primi: gnocchetto al ragù d'anatra e*  
*strozzapreti al tartufo nero*

---

*Coniglio in porchetta al profumo di finocchio selvatico*  
*Roastbeef al forno*

---

*Patatine al profumo di rosmarino*  
*Funghetti champignon prezzemolati*

---

*Dolce della casa*

---

*Vini:*  
*Sangiovese e Bianchetto del Metauro*  
*Cantina Mariotti*  
*in bottiglia d.o.c. 9,50 euro*  
*Sangiovese e Bianchetto del Metauro*  
*Cantina Fiorini*  
*in caraffa 7,50 euro*

---

---

## ACQUALAGNA

---

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



4

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 13.00**

---

### LA TANA DEL LUPO

Acqualagna  
via Flaminia, 209  
tel. 333.1844701  
*chiuso martedì*

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

---

**4****OTTOBRE**

---

**DOMENICA H 13.00**

---

**OASI SAN BENEDETTO**

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

---

**€ 22,00**escluso bevande

---

---

## *Oasi San Benedetto*

---

*Fagottino di farro integrale ripieno con gorgonzola e noci*

*Crostino di pomodoro*

*Insalata cavolo cappuccio viola e noci*

---

*Risotto con zucca e tartufo nero*

*Gnocchi di patata rossa all'anatra*

---

*Scaloppina di carne bianca con tartufo nero*

*Spezzatino di cinghiale con crostolo*

---

*Patatine al forno*

*Pomodori all'aceto balsamico*

---

*Crespelle con farina di castagne e crema chantilly*

---

*Vini:*

*Azienda Guerrieri*

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

*Azienda Guerrieri*

*in caraffa 8,00 euro*

---

---

## LAMOLI DI BORGO PACE

---

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



---

# La Coppa

---

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

*Degustazione di salumi Sale&Pepe Az. Agr. Luzi Sformato di verdure con crema di latte e pecorino Primo Sale Az. Agr. Manca*

---

*Cappellacci al tartufo nero*

*Gramigna pomodoro, guanciale e pecorino stagionato*

---

*La grigliata di suino tipico nostrano Az. Agr. Luzi con contorno*

---

*Il gelato cremoso di Sandro Rossi Caffè Centrale Fiano*

---

*Vini:*

*Orcio e Boccalino Cantina Terracruda in bottiglia d.o.c. 9,00 euro*

---

---

# MOMBAROCCIO

---

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



10

OTTOBRE

---

**SABATO H 12.30**

---

## LA COPPA

Mombaroccio  
via Pavisa, 10  
347.3751000 - 0721.471276  
info@ristorantelacoppa.com  
*chiuso dal lunedì al giovedì*

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

---

**11****OTTOBRE**

---

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**AL PAVONE BIANCO**

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

---

**€ 19,00**escluso bevande

---

---

*Al Pavone Bianco*

---

*Crostino di farro ai funghi*  
*Polenta arrostita olio e Parmigiano*  
*Lonzino rucola, noci e pecorino*  
*Salame casereccio*  
*Olive marinate agli aromi*

---

*Quadrucchi caserecci con ceci e sedano*  
*Gnocchi all'anatra e salsiccia*

---

*Lombatina ai funghi*  
*Coniglio in porchetta*

---

*Patate al forno*

---

*Cantucci allo zenzero*  
*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.



---

*Antipasti tipici: salumi con formaggi della casa e insalatina al tartufo e piadina*

---

*Nidi di rondine  
Gnocchi verdi al tartufo*

---

*Arista al forno con funghi e tartufo*

---

*Patate al forno  
Insalata mista*

---

*Mascarpone*

---

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

---

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



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

11

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**DA RENATA**

Tavoleto  
via Veneto, 13  
tel. 333.3655576

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

---

**11****OTTOBRE**

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**DALL'AMICO**Ca' Gallo di Montecalvo  
in FogliaVia Comunale Feltresca, 36  
tel. 0722.58123  
*chiuso mercoledì*

---

**€ 19,00**escluso bevande

---

---

## *Dall'Amico*

---

*Affettati misti del Montefeltro  
Crauto con noci, scaglie di grana e aceto glassato  
Tortino di verdure*

---

*Polenta con fagioli, salsiccia e costarelle  
Tagliatelle al ragù*

---

*Pollo ruspante al forno  
Arista di maiale con finocchietto selvatico*

---

*Patate arrosto  
Insalata mista*

---

*Ciambellone con gocce di cioccolato e anicini*

---

*Caffè*

---

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

---

---

## CA' GALLO DI MONTECALVO IN FOGLIA

---

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





---

# Magda

---

## NOVAFELTRIA

---

---

*Crostini con funghi e affettati*

---

*Lasagne al forno*

*Ravioli di zucca al formaggio di fossa*

*Strozzapreti salsiccia e funghi*

---

*Faraona con castagne*

*Coniglio in porchetta*

*Tacchino arrosto con olive*

---

*Gratinati misti*

*Patate fritte*

---

*Torta al mascarpone*

---

*Vini:*

*bianco e rosso*

*in caraffa 6,00 euro*

---

Un tempo, tra il fiume Marecchia e la strada che porta in Toscana c'era solo la Chiesetta romanica di Santa Marina col suo campanile a vela e la ancora più antica Chiesa di San Pietro in Culto. Già centro agricolo e commerciale che gli valse il nome di Mercatino Marecchia in virtù delle fiere e mercati che vi si tenevano, ancor oggi Novafeltria è il centro di convergenza di tutte le attività economiche della vallata. Nella Piazza spicca il Caffé Grand'Italia, che mantiene intatti i suoi arredi d'un tempo. Tra le sue frazioni, la più importante è 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).



11

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 13.00**

---

**MAGDA**

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

---

**€ 18,50**  
escluso bevande

---

 **RIVIERABANCA**  
credito cooperativo 

11

OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

**PITROK**

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

**€ 19,00**

escluso bevande

*Pitrok**Antipasto affettati e formaggi nostrani**Passatelli funghi e salsiccia*  
*Lasagne**Galletto in umido*  
*Oca in porchetta**Patate arrosto*  
*Insalata**Pasticceria secca**Caffè**Uini:**Bianchetto del Metauro e Colli Pesaresi Rosso*  
*Cantina Pagliari*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro**Bianchetto del Metauro e Colli Pesaresi Rosso*  
*Cantina Pagliari*  
*in caraffa 5,00 euro*

## FOSSOMBRONE

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



---

# Savioli

---

*Insalata di cavolo cappuccio, mele, carote e melagrane*  
*Vellutata di zucca al tartufo nero*  
*Tagliere di salumi misti del Montefeltro*

---

*Polenta al ragù di cinghiale*  
*Gnocchi di patate ai funghi misti di bosco*

---

*Cinghiale in umido con prugne*  
*Grigliata mista ai ferri (salsicce, spiedini e costine)*

---

*Patate arrosto*  
*Erbe di campo*

---

*Mascarpone al caffè*

---

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

---

## SASSOFELTRIO

---

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



17

OTTOBRE

---

**SABATO H 12.30**

---

### SAVIOLI

Sassofeltrio  
via A. Battelli, 13  
tel. 340.9177478  
samuelesavioli78@gmail.com

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

 RIVIERABANCA  
credito cooperativo

17

OTTOBRE

**SABATO H 12.30****VECCHIO MONTEFELTRO**

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

**€ 22,00**

escluso bevande

*Vecchio Montefeltro**Prosciutto crudo Carpegna d.o.p.**Crostini misti**Fagioli con crema di funghi porcini**Passatelli asciutti con funghi porcini e tartufo nero**Gnocchi al cinghiale**Medaglioni cremosi di filetto di maiale**al tartufo nero**Patate al forno**Dolce della casa**Vini:**Sangiovese Sirio Cantina Fiorini**in bottiglia d.o.c. 10,00 euro**Sangiovese in caraffa d.o.c. 6,00 euro*

## CARPEGNA

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



---

## *Il Prezzemolo*

---

*Tortino di polenta con robiola*  
*Carpaccio di manzo con mele, noci e fossa*  
*Tagliere di salumi e formaggi con piadina*

---

*Tortelloni di zucca e fossa*  
*Tagliatelle al ragù marchigiano*

---

*Arrosto di vitello con porcini*  
*Tagliata sale e rosmarino*

---

*Patate al forno*

---

*Panna cotta agli agrumi*

---

*Vini:*  
*Sangiovese Orcio Cantina Terracuda*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*Sangiovese dei Colli Pesaresi*  
*in caraffa 6,00 euro*

---

---

## PIETRACUTA DI SAN LEO

---

San Leo, detta già Montefeltro, è situata a metri 583 s.m., a 32 km. da Rimini, nella Valmarecchia (SS 258), su un enorme masso roccioso tutt'intorno invalicabile; vi si accede per un'unica strada tagliata nella roccia. Sulla punta più alta dello sperone si eleva l'insospugnabile 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.



18

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### **IL PREZZEMOLO**

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

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

---

**18****OTTOBRE**

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**LA CANTINAZA**

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

---

**€ 19,00**escluso bevande

---

---

## *La Cantinaza*

---

*Roast-beef pomodorino giallo, fagiolini e scorza d'arancio*

*Frittatina con verdure e fossa*

*Torta rustica, prosciutto crudo dolce e crostino*

---

*Stringoli cicoria, guanciale e olive taggiasche*

*Polenta alla contadina*

---

*Arista di manzo al forno con funghi di bosco*

*Stinco di maiale alla birra*

---

*Insalata mista*

*Patate prezzemolate*

---

*Crostata*

---

*Vini:*

*Il Giglio e La Gazza Cantina Di Sante*

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

*Guerrieri in caraffa 7,00 euro*

---

---

## COLLI AL METAURO

---

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



---

## Montenerone "Il Poeta"

---

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

---

*Passatelli al porcino*  
*Gnocchi all'anatra*

---

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

---

*Verdure gratinate*  
*Patate al forno*

---

*Dolci secchi fatti in casa con vin santo*

---

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

---

---

## APECCHIO - SERRAVALLE DI CARDA

---

È comune di confine nella provincia di Pesaro e Urbino, al crocevia di tre regioni, ricco di acque oligominerali: questo dicono i testi di geografia. Ma non dicono che offre un ambiente unico, ricco di boschi rigogliosi, di fiumi (Biscubio e 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.



18

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 13.00**

---

**MONTENERONE  
"IL POETA"**

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

---

**18****OTTOBRE**

---

**DOMENICA H 13.00**

---

**PICCOLO MONDO**

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

---

**€ 22,00**escluso bevande

---

---

## Piccolo Mondo

---

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

---

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

---

*Filetto di maiale con pera angelica e tartufo*

---

*Bietoline all'aglio*

---

*Tortino al cioccolato con riduzione di vino rosso e pere*

---

*Vini:*

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

---

---

## MOMBAROCCIO

---

Una storia di Castello medievale, una intatta corona di mura in cui si incastonano i torrioni della Porta Maggiore. All'interno la settecentesca Chiesa parrocchiale, adorna di tele del "Veronese" e del 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).





---

## *Agli Olivi*

---

*Crema di porro, topinambur e tartufo nero*  
*Fossa e crostini di pane*

---

*Passatelli fonduta e tartufo nero*  
*Strozzapreti sugo piccante e salsiccia*

---

*Fesa di tacchino alle erbe aromatiche*  
*Coniglio in porchetta*

---

*Patate arrosto*  
*Insalata*

---

*Crostata ai frutti di bosco*

---

*Vini:*  
*Bianchetto del Metauro e*  
*Sangiovese Cantina Lucarelli*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*Bianco e rosso in caraffa 6,50 euro*

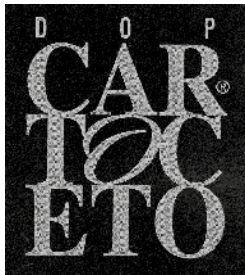
---

---

## CARTOCETO

---

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



25

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.45**

---

### **AGLI OLIVI**

Cartoceto  
via Bottaccio, 4  
tel. 0721.898144  
info@ristoranteagliolivi.it  
*chiuso martedì*

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

 **RIVIERABANCA**  
credito cooperativo 

25

OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

**LA NUOVA FAZENDA**

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

€ 22,00

escluso bevande

## *La Nuova Fazenda*

*Porchetta marchigiana*

*Crostini misti*

*Olive all'ascolana*

*Verdure dorate*

*Polenta grigliata al tartufo*

*Pappardelle funghi, salsiccia e tartufo nero*

*Strozzapreti Picchio Pacchio*

*Pasticciata alla Pesarese*

*Tagliata al sale di Cervia e rosmarino*

*Insalata di stagione*

*Tiramisù*

*Vini:*

*Sangiovese dei Colli Pesaresi e Bianchetto del*

*Metauro Cantina Guerrieri*

*in caraffa 6,00 euro*

## VALLEFOGLIA

Terra di vetusti olivi (collis uber olei), così era - almeno si dice - quando acquisì il suo nome. Fu Castello di notevole importanza strategica, conteso dai Malatesta e Montefeltro. È ricordato, anche, per essere il paese natale di Giovanni Santi, padre di Raffaello e pittore di fama anch'egli. Nella Chiesa di San Giovanni Battista si possono ammirare dipinti pregevoli del Ridolfi e del Pandolfi. Scendendo verso Urbino, si incontra il borgo murato di Montefabbri, cui si accede attraverso un arco di pietra scura. In una delle sue casette nacque il Beato Sante Brancorsini, il frate dei miracoli, fondatore del Convento presso Mombaroccio. Non lontano dalla frazione di Talacchio, che è anch'esso un borgo murato, si trovano i resti di un ponte romano sul fiume Foglia, di imponente struttura.



---

# Nenè

---

*Vellutata di ceci neri con crostini e olio d.o.p di  
Cartoceto*

*Crudo del Montefeltro con Crescia d'Urbino  
Olive nere saporite in padella*

*Ricotta del Montefeltro al pepe nero*

*Cavolo viola marinato*

*Trancio di pizza Rossini - Raffaello*

*(Pizza Terre Rossini e Raffaello) con tartufo nero*

---

*Maccheroncini di Campofilone con ragù di carne  
marchigiana e tartufo nero*

*Strozzapreti pastificio Durante alle erbe aromatiche*

---

*Spezzatino di carne marchigiana*

*Verdure in bandiera*

*Insalata riccia con Olio d.o.p. di Cartoceto*

---

*Crostata con marmellata di mela cotogna e uva  
fragola*

---

*Vini:*

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

---

---

## 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.



25

OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### NENÈ

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

 **RIVIERABANCA**  
credito cooperativo 

---

**25****OTTOBRE**

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**RISTORANTINO BAROCCO**

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

---

**€ 22,00**escluso bevande

---

---

## *Ristorantino Barocco*

---

*Frittata al tartufo*

*Olive verdi, prosciutto del Montefeltro, salame  
Fabriano e pecorino Val Metauro*

---

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

---

*Brasato con salsa tartufata*

---

*Erbe cotte ripassate*

---

*Dolci misti della casa*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro Cantina Villa Ligi e  
Montalfojo Pergola rosso Cantina Pandolfi Orsini  
in bottiglia d.o.c. 15,00 euro*  
*Sangiovese Cantina Pandolfi Orsini e Bianchetto  
del Metauro Cantina Villa Ligi  
in caraffa d.o.c. 8,00 euro*

---

---

## MONDAVIO

---

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





# Itinerario della Bellezza

---

L'**ITINERARIO DELLA BELLEZZA** 2020 giunge a quota 12.

Sono 12 i Comuni della Provincia di Pesaro e Urbino che hanno aderito al progetto di promozione, comunicazione e valorizzazione turistica ideato da Confcommercio Pesaro e Urbino / Marche Nord.

L'**ITINERARIO** è il viaggio attraverso la bellezza di un territorio tra i più belli d'Italia che unisce località balneari di qualità (Gabicce Mare, Pesaro e Fano) a Paesi e Città ricchi di storia, arte e cultura, in un ambiente incontaminato e di grande fascino.

Le colline marchigiane, dolci e digradanti verso il mare (come Colli al Metauro, Mondavio e Terre Roveresche); nel città fortificate e murate; i borghi storici; i panorami mozzafiato; la Città Patrimonio dell'Umanità di Urbino (che proprio nel 2020 celebra il 500° Anniversario dalla morte del suo figlio più illustre, Raffaello); le scoperte archeologiche più importanti del secolo scorso (a Pergola e Sant'Angelo in Vado); l'immenso patrimonio di opere d'arte custodito in chiese e musei; luoghi e città romantiche e

dell'amore (come Cagli, Fossombrone e Gradara); una ricca offerta enogastronomica (ulteriormente valorizzata dalle Fiere e Mostre del Tartufo di Fossombrone, Pergola e Sant'Angelo in Vado); manifestazioni culturali e rievocazioni storiche (come la Caccia al Cinghiale di Mondavio, la Festa del Duca di Urbino, il Palio dell'Oca dei Cagli o le rievocazioni romane di Fano e Sant'Angelo in Vado) di grande impatto emotivo e di risonanza internazionale (come il ROF - Rossini Opera Festival di Pesaro). Questo e molto altro è l'itinerario della Bellezza nella Provincia di Pesaro e Urbino perché la bellezza è storia, arte, cultura, ambiente e territorio, qualità delle produzioni agroalimentari e l'eccellenza dell'artigianato e della manifattura.

## **Amerigo Varotti**

Direttore Generale

Confcommercio Pesaro e Urbino/Marche Nord



# *Pergola* LA CITTÀ DEI BRONZI DORATI



## MUSEO DEI BRONZI DORATI

Largo S. Giacomo, 1  
Tel. 0721/734090 - 7373278  
[www.bronzidorati.com](http://www.bronzidorati.com)

## CONFCOMMERCIO PESARO E URBINO

Tel. 0721/698205  
[segreteria@ascompesaro.it](mailto:segreteria@ascompesaro.it)

RIVIERA INCOMING T.O.  
Tel. 0721/698223  
[pesaro@rivieraincoming.net](http://pesaro@rivieraincoming.net)

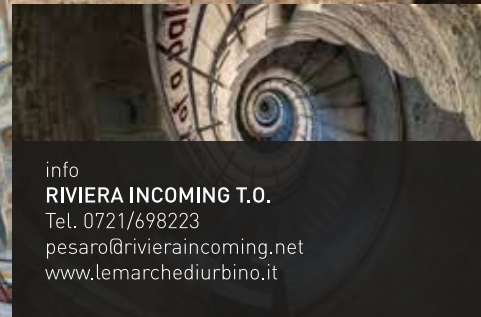
GESTIONE



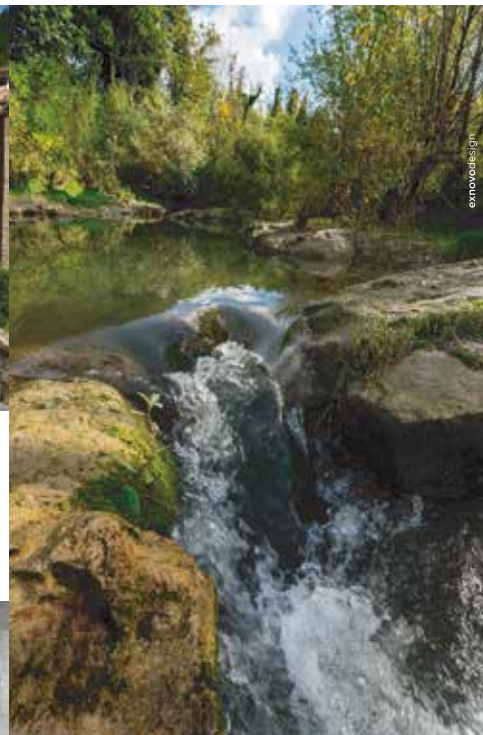




*Urbino* **PATRIMONIO DELL'UMANITÀ**  
CITTÀ IDEALE DEL RINASCIMENTO



info  
**RIVIERA INCOMING T.O.**  
Tel. 0721/698223  
[pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)  
[www.lemarchediurbino.it](http://www.lemarchediurbino.it)



# *Sant' Angelo in Vado*

LA CITTÀ DELLA DOMUS DEL MITO



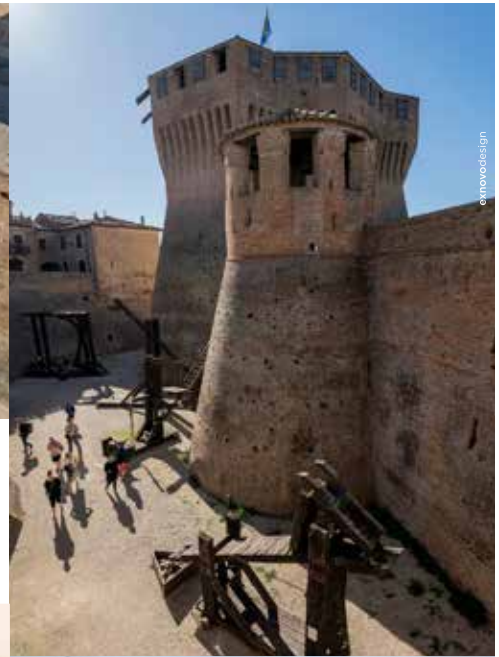
## **UFFICIO TURISTICO**

Piazza Umberto I  
Tel. 0722/88455 – 342/3557996  
santangeloinvado.iat@libero.it

## **RIVIERA INCOMING T.O.**

Tel. 0721/698223  
pesaro@rivieraincoming.net





omovodisign

# Mondavio

TRA I BORGHI PIÙ BELLI D'ITALIA



info

**IAT MONDAVIO**

t. 0721.977758 - 3349211964

[ufficioturismo@comune.mondavio.pu.it](mailto:ufficioturismo@comune.mondavio.pu.it)

**RIVIERA INCOMING T.O.**

t. 0721.698223 - [pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)



emvirodesign

# Fossombrone

natura, arte, gastronomia e..... shopping



info  
**RIVIERA INCOMING T.O.**  
t. 0721.698223 - [pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)

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





# *Gradara* LA CAPITALE DEL MEDIOEVO



emvovodisign

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

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



emovodesign

# *Colli al Metauro*

LA BELLEZZA DELLE COLLINE



info  
[prolocoserrungarina@gmail.com](mailto:prolocoserrungarina@gmail.com)  
[info@prolocomontemaggiorepu.it](mailto:info@prolocomontemaggiorepu.it)  
[prolocosaltara@libero.it](mailto:prolocosaltara@libero.it)

**RIVIERA INCOMING T.O.**  
Tel. 0721/698223  
[pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)





# *Pesaro* LA CITTA' DELLA MUSICA



info  
**PESARO MUSEI**  
Tel. 0721/387541

**RIVIERA INCOMING T.O.**  
Tel. 0721/698223  
[pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)



evmoo.design

# *Fano* LA ROMANA CITTÀ DELLA FORTUNA



info  
**UFF. TURISMO COMUNE**  
Tel. 0721/887314  
[info@turismofano.com](mailto:info@turismofano.com)

**ALBERGHI CONSORZIATI**  
Tel. 0721/827376  
[info@fanonline.it](mailto:info@fanonline.it)

**RIVIERA INCOMING T.O.**  
Tel. 0721/698223  
[pesaro@rivieraincoming.net](mailto: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](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)



emvoto.design

# *Cagli* LA CITTÀ DEL TORRIONE MARTINIANO



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

**RIVIERA INCOMING T.O.**  
Tel. 0721/698223  
[pesaro@rivieraincoming.net](mailto: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](mailto:comune.terreroveresche@provincia.ps.it)

**RIVIERA INCOMING T.O.**  
Tel. 0721/698223  
[pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)

25

OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

**VILLA SAN MARCO**

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

€ 19,00

escluso bevande

## *Villa San Marco*

*Roast-beef con riduzione di balsamico*

*Prosciutto crudo e ananas*

*Diplomatico con spinaci*

*Insalata di carciofi*

*Sformatino di Parmigiano con fonduta*

*Polenta con cinghiale in salmi*

*Tagliatelle ai porcini*

*Filetto marinato alla griglia*

*Faraona con castagne*

*Patate agli aromi*

*Bunet al cioccolato*

*Vini:*

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

## VILLAGRANDE DI MONTECOPIOLO

Punto di passaggio tra le valli del Marecchia e del Conca, Villagrande di Montecopiolo è una moderna stazione climatica, cui fanno corona due villaggi turistici. Circondata da montagne boscosose è punto di riferimento per gli sciatori della regione, che salgono sopra i 1000 metri a Montebaggine, sulla schiena del Monte Carpegna, alla sciovia dell'Eremo, ove - nei pressi - è il Santuario della Madonna del Faggio, meta di continui pellegrinaggi. Montecopiolo sembra sorvegliare ancora la rocca che fa tutt'uno con i ruderi del Castello, che fu gran dimora di Antonio Carpigna, primo Conte del Montefeltro.



# NOVEMBRE

---

## DOMENICA 1 NOVEMBRE

---

LA LOCANDA RICCI  
Novilara - Pesaro  
MODA'  
Gradara  
PIAN DEL BOSCO  
Novafeltria  
POSTA VECCHIA  
Colli al Metauro  
SILVANA  
Carpegna

---

## DOMENICA 8 NOVEMBRE

---

AMABILE  
Frontone  
DA LORENZO  
Gallo Di Petriano  
HOTEL SANTA CHIARA  
Sant'Angelo in Vado  
LA LOCANDA DEI VENTI  
Novafeltria  
LA TAGLIATA  
Colli al Metauro  
LA VIGNA  
Montecalvo in Foglia  
RISTORANTE  
SAN GIOVANNI  
Urbino

---

## DOMENICA 15 NOVEMBRE

---

CAVALIERE  
San Giorgio di Montecalvo  
in Foglia  
IL PARCO  
Novafeltria  
IL TORCHIO  
Montefelcino  
OSTERIA TRATTORIA  
DEL BORGO  
Pergola  
VALLE DEL METAURO  
COUNTRY HOUSE  
Colli al Metauro

---

## SABATO 21 NOVEMBRE

---

MONTENERONE  
"DA CARLETTO"  
Piobbico

---

## DOMENICA 22 NOVEMBRE

---

DA LUISA  
Colli Al Metauro  
LA LUNA NEL POZZO  
San Lorenzo In Campo  
LE FONTANE  
Cagli  
MONTECUCCO  
Terre Roveresche

---

## DOMENICA 29 NOVEMBRE

---

AL MANDORLO  
Colli al Metauro

---

**1****NOVEMBRE**

---

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**LA LOCANDA RICCI**

Pesaro - Loc. Novilara  
via G. Forlani, 10  
tel. 0721.206086  
lalocandaricci@libero.it  
*chiuso lunedì*

---

**€ 22,00**escluso bevande

---

---

## *La Locanda Ricci*

---

*Sformatino di zucchine con tartufo nero*  
*Robiola caramellizzata con radicchio e frutta*

---

*Passatello fonduta e tartufo e nero*

---

*Coniglio in porchetta*  
*Agnello alla brace*

---

*Patate Insalata*

---

*Dolcetti della locanda*

---

*Caffè*

---

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

---

---

## NOVILARA - PESARO

---

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

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

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



---

# Modà

---

---

*Salumi e formaggi del territorio*

---

*Pappardelle al ragù di cinghiale*

---

*Grigliata mista di carne (spiedini, costolette di maiale e salsiccia)*

*Coniglio in porchetta*

---

*Patate al rosmarino*

---

*Tortino al cioccolato con chantilly*

---

*Vini alla carta*

---

---

# GRADARA

---

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



1

NOVEMBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

## **MODÀ**

Gradara  
via Mercato, 2  
tel. 0541.964125  
hostariadelcastello@gmail.com  
*chiuso lunedì, martedì,  
mercoledì e giovedì*

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

---

**1****NOVEMBRE**

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**PIAN DEL BOSCO**

Novafeltria  
via Donegani, 151  
tel. 0541.927600  
pdb@piandelbosco.com  
*chiuso lunedì*

---

**€ 19,00**escluso bevande

---

---

## *Pian del Bosco*

---

---

*Vellutata di peperoni e carote con crostini al prezzemolo*

---

*Crespelle ai porcini al forno*

---

*Melanzane alla parmigiana*  
*Cinghiale alle olive taggiasche e polenta*

---

*Pera cotta al vino rosso con gelato alla nocciola*

---

*Caffè*

---

*Vini:*  
*Il Conventino di Monteciccardo rosso e bianco*  
*in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*  
*Sangiovese in caraffa 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 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).



---

## Posta Vecchia

---

*Insalata di pere, pecorino e tartufo*  
*Carpaccio di roast-beef con noci e grana a scaglie*  
*Torta rustica*

---

*Polentina bramata con ragù di funghi di bosco e salsiccia*  
*Pappardelle al ragù di cinghiale*

---

*Rotolo di coniglio farcito al tartufo nero*  
*Stinco di vitello al forno*

---

*Patate al cartoccio*  
*Verdure cotte*

---

*Torta di mele con crema inglese e gelato*

---

*Vini:*  
*Bianchetto del Metauro e Sangiovese Lucarelli*  
*in bottiglia d.o.c. 8,00 euro*  
*Bianco e rosso in caraffa 5,00 euro*

---

---

## COLLI AL METAURO

---

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



---

**DOMENICA H 13.00**

---

### **POSTA VECCHIA**

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

---

**1****NOVEMBRE**

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**SILVANA**

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

---

**€ 22,00**escluso bevande

---

---

# Silvana

---

*Lonzino marinato al tartufo*  
*Insalata al tartufo*  
*Frittata ai funghi*  
*Crema di patate al tartufo*

---

*Gnocchi al tartufo*  
*Pappardelle al cinghiale*

---

*Brasato ai funghi*  
*Carni alla griglia*

---

*Verza rossa*  
*Insalata*  
*Patate forno*

---

*Tiramisù*

---

*Caffè*

---

*Vini:*  
*Bianchetto e Sangiovese Santi Giacomo e Filippo*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*Sangiovese in caraffa 8,00 euro*

---

---

# CARPEGNA

---

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





---

# Amabile

---

*Crescia*  
*Crostino*  
*Prosciutto, lonza, salame e olive*

---

*Tagliatelle ai porcini*  
*Lasagne rosse*

---

*Coniglio in porchetta*  
*Faraona con olive*  
*Agnello alla brace*

---

*Patate arrosto al rosmarino*  
*Insalata mista*

---

*Crostata e biscotto fatti in casa*

---

*Caffè*

---

*Vini:*  
*Bianchetto e Sangiovese Guerrieri*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*Bianco e Rosso Marche*  
*in caraffa 7,00 euro*

---

---

## FRONTONE

---

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



8

NOVEMBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**AMABILE**

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

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

 **RIVIERABANCA**  
credito cooperativo

8

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

**DA LORENZO**

Gallo di Petriano  
via Ponte Armellina, 68  
tel. 0722.52093  
chiuso mercoledì sera

**€ 22,00**

escluso bevande

*Da Lorenzo*

*Cestino di polenta, pancetta e tartufo*  
*Insalatina di funghi, rucola e noci*  
*Crudo Santangiolese e crescita*

*Millefoglie con besciamella, pecorino e tartufo nero*  
*Pappardelle al magro d'anatra*

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

*Verdure di campo saltate*

*Crostata con marmellata bio*

*Vini:*

*Cantina Pagliari "Pacalos" Sangiovese e*  
*Bianchetto "Paglierino"*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*Bianco e rosso in caraffa 6,00 euro*  
*Bianco frizzante in caraffa 7,00 euro*

## GALLO DI PETRIANO

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



---

# Hotel Santa Chiara

---

*Prosciutto crudo, lonza, verdure grigliate  
Crostino ai quattro formaggi e tartufo  
Focaccia con lardo di Colonnata*

---

*Lasagna al profumo di bosco con granella al tartufo  
Vadese  
Stringoli alla finanziaria*

---

*Arista di maiale al forno*

---

*Patate arrosto  
Verdura di stagione ripassata in padella*

---

*Crostata della Luciana di albicocche*

---

*Vini:  
Bianchetto Sant'Ilario Az. Fiorini e Sirio Rosso  
Az. Fiorini in bottiglia d.o.c. 10,00 euro  
Bianco e rosso in caraffa 7,00 euro*

---

---

## SANT'ANGELO IN VADO

---

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



---

**DOMENICA H 13.00**

---

### **HOTEL SANTA CHIARA**

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

8

NOVEMBRE

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*

*Crostino con Casciotta d'Urbino e crema al tartufo*  
*Carpaccio al tartufo*  
*Prosciutto crudo al pepe*

*Lasagnette ai funghi*  
*Ravioli alle erbe con tartufo*

*Stinco di maiale ai porcini*  
*Maxi spiedino di carne mista*

*Patate al forno*  
*Gratin di verdure*

*Budino al cioccolato al rhum*

*Caffè*

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

## NOVAFELTRIA

Un tempo, tra il fiume Marecchia e la strada che porta in Toscana c'era solo la Chiesetta romanica di Santa Marina col suo campanile a vela e la ancora più antica Chiesa di San Pietro in Culto. Già centro agricolo e commerciale che gli valse il nome di Mercatino Marecchia in virtù delle fiere e mercati che vi si tenevano, ancor oggi Novafeltria è il centro di convergenza di tutte le attività economiche della vallata. Nella Piazza spicca il 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 Tagliata

---

*Tagliere di affettati  
Crostini*

---

*Tagliatelle ai funghi  
Gnocchi al ragù d'anatra*

---

*Pollo alla cacciatora  
Costine e salsiccia*

---

*Patate arrosto  
Insalata*

---

*Crostata e cantucci*

---

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

---

---

## COLLI AL METAURO

---

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



8

NOVEMBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**LA TAGLIATA**

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

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

8

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

**LA VIGNA**

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

**€ 22,00**

escluso bevande

*La Vigna**Salumi del Montefeltro**Polenta alla griglia**Frittatina tartufata**Crostino**Pancotto di porcini**Gnocchi gratinati ai formaggi e funghi tartufati**Maltagliati di ceci**Pasticciata all'urbinate**Stinco al forno**Funghi prezzemolati**Patate sabbiate**Bostrengo e crostata**Vini:**Bianchetto del Metauro e**Sangiovese Cantina Guerrieri**in bottiglia d.o.c. 10,00 euro**vino 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.



---

# Ristorante San Giovanni

---

*Antipasto della casa con crescina sfogliata di Urbino*

---

*Lasagne al forno  
Risotto al tartufo nero*

---

*Stufato di cervo con polenta  
Scaloppine al tartufo nero*

---

*Verdura cotta  
Patate al forno*

---

*Ciambellone e vin santo*

---

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

---

---

## URBINO

---

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



8

NOVEMBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**RISTORANTE  
SAN GIOVANNI**

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

15

NOVEMBRE

**DOMENICA H 12.30**

**CAVALIERE**

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

**€ 22,00**

escluso bevande

---

## *Cavaliere*

---

*Prosciutto crudo del Montefeltro*

*Grissini caserecci*

*Crostino al tartufo*

*Torta rustica invernale*

---

*Passatelli tartufati su fonduta di Casciotta d'Urbino*

*Gnocchi all'anatra*

---

*Pasticciata alla pesarese*

*Coniglio in porchetta*

---

*Spinacini saltati in padella*

---

*Millefoglie ai frutti di bosco*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Cantina Muraro in caraffa 8,00 euro*

*All'interno del locale lista dei vini marchigiani*

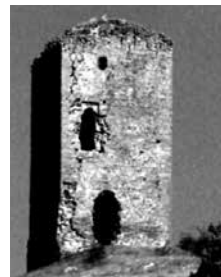
---

---

## SAN GIORGIO DI MONTECALVO IN FOGLIA

---

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





---

## Il Parco

---

*Fagottino alle verdure*

*Cascioncino con zucca e patate alla piastra*

*Crostino al tartufo*

*Polenta con salsiccia al curry*

---

*Tagliatelle al mattarello con salsiccia e strigoli*

*Tortelloni verdi di ricotta con noci e scaglie di formaggio di fossa*

---

*Agnello al forno all'aceto balsamico*

*Coniglio in porchetta*

---

*Patate al forno al rosmarino*

*Erbette di campo saltate in padella*

---

*Crema di mascarpone con biscotto al cioccolato*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Sangiovese dei Colli Pesaresi*

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

*Sangiovese in caraffa 6,00 euro*

---

---

## NOVAFELTRIA

---

Un tempo, tra il fiume Marecchia e la strada che porta in Toscana c'era solo la Chiesetta romanica di Santa Marina col suo campanile a vela e la ancora più antica Chiesa di San Pietro in Culto. Già centro agricolo e commerciale che gli valse il nome di Mercatino Marecchia in virtù delle fiere e mercati che vi si tenevano, ancor oggi Novafeltria è il centro di convergenza di tutte le attività economiche della vallata. Nella Piazza spicca il Caffè Grand'Italia, che mantiene intatti i suoi arredi d'un tempo. Tra le sue frazioni, la più importante è 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)



15

NOVEMBRE

---

**DOMENICA H 13.00**

---

### IL PARCO

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

 **RIVIERABANCA**  
credito cooperativo 

---

**15****NOVEMBRE**

---

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**IL TORCHIO**

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

---

**€ 19,00**escluso bevande

---

---

## *Il Torchio*

---

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

---

*Cannelloni tradizionali**Gnocchi al ragù d'anatra*

---

*Coniglio e faraona al forno**Spiedini di carne mista*

---

*Insalata**Patate al forno*

---

*Pasticceria secca*

---

*Caffè*

---

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

---

---

## MONTEFELCINO

---

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



---

# Osteria Trattoria del Borgo

---

*Polenta calda al tartufo nero*

---

*Mezzelune ai funghi porcini  
Pappardelle al ragù bianco di cinghiale*

---

*Stinco di maiale con castagne caramellate*

---

*Patate prezzemolate*

---

*Dessert Cuore caldo*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Albaspino e Vernaculum Fattoria Villa Ligi  
in bottiglia d.o.c. 14,00 euro*

*Bianchetto del Metauro Fattoria Villa Ligi  
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.



15

NOVEMBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**OSTERIA TRATTORIA  
DEL BORGO**

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

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

---

**15****NOVEMBRE**

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**VALLE DEL METAURO  
COUNTRY HOUSE**

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

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

---

## *Valle del Metauro Country House*

---

*Tagliere di affettati  
Piadina e formaggi*

---

*Cappellacci spinaci e guanciale croccante  
Polenta salsiccia e funghi misti*

---

*Girello di vitello alle erbe  
Faraona al forno*

---

*Patate al forno*

---

*Torta di mele con crema pasticceria*

---

*Caffè*

---

*Uini:  
Sangiovese e Bianchetto del Metauro  
Azienda Guerrieri  
in caraffa 7,00 euro*

---

---

## COLLI AL METAURO

---

Siamo nel cuore dell'area di produzione del Bianchetto del Metauro, vino che ha ottenuto la denominazione di origine controllata. Montemaggiore sull'alto del suo colle panoramico (m. 197) ne sorveglia le colture e la vinificazione. 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

## “Da Carletto”

---

*Trippa di vitello*

*Coratella d'agnello*

*Frittata con tartufo nero*

---

*Passatelli al tartufo nero*

*Polenta con funghi porcini*

---

*Filetto di maiale al tartufo nero*

*Agnello alla brace*

---

*Gratin al forno*

---

*Tiramisù*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Bartis e Campioli Cantina Fiorini*

*rossi in bottiglia d.o.c. 18,00 euro*

*Sangiovese e Bianchetto del Metauro*

*in caraffa 8,00 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.



21

NOVEMBRE

---

**SABATO H 12.00**

---

**MONTENERONE**  
**“DA CARLETTO”**

Piobbico

via Roma, 28

tel. 0722.986282

339.8372345

andrea.bruganelli@libero.it

chiuso mercoledì

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---

---

**22****NOVEMBRE**

---

**DOMENICA H 13.00**

---

**DA LUISA**

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

---

**€ 22,00**escluso bevande

---

---

*Da Luisa*

---

*Polentina gratinata*  
*Bavarese di finocchi e pera*  
*Crostino al tartufo*  
*Crescia, piadina, salame e olive*  
*Mousse ai formaggi con miele e noci*

---

*Passatelli porcini, tartufo nero e fonduta*  
*Gnocchi all'anatra*

---

*Coniglio e anatra in porchetta*

---

*Patate arrosto*  
*Insalata*

---

*Panna cotta pere e cioccolato*

---

*Vini:*  
*Bianchetto del Metauro e Sangiovese*  
*Cantina Fiorini*  
*in caraffa 9,00 euro*  
*Vini in bottiglia 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.



---

## La Luna nel Pozzo

---

*Crostini misti*  
*Olive all'ascolana*  
*Verdure pastellate*

---

*Tagliatelle ai finferli*  
*Lasagne al forno*

---

*Pollo alla cacciatora*  
*Involtini di filetto di maiale*

---

*Insalata mista*  
*Verdura cotta*

---

*Crostate e visciolata*

---

*Caffè*

---

*Vini:*  
*Sant'Ilario e Sirio Cantina Fiorini*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*Vino bianco e rosso in caraffa 6,00 euro*

---

---

## SAN LORENZO IN CAMPO

---

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



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

22

NOVEMBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### LA LUNA NEL POZZO

San Lorenzo in Campo  
via San Vito, 74/A  
tel. 0721.775241  
ristorantelalunanelpozzo@  
virgilio.it  
*chiuso lunedì*

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

 **RIVIERABANCA**  
credito cooperativo 

22

NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

## LE FONTANE

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

€ 22,00  
escluso bevande

# Le Fontane

*Carpaccio di marchigiana con verdure di stagione e tartufo*

*Rustico con funghi e Casciotta d'Urbino*

*Frittata con tartufo*

*Insalata di tacchinella con uvetta e noci*

*Maltagliati con asparagi, guanciale e pomodorini*

*Passatelli con vellutata al tartufo*

*Tagliata di pollo con tartufo e castagne*

*Agnello al profumo di timo cotto nel forno a legna*

*Cavolfiore di Fano ripassato in padella*

*Crostata con marmellata alle more e salsa vaniglia*

*Vini:*

*Catafoglia bianco biologico e L'Uccellata 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 affiancavano i 52 castelli che l'istituzione comunale ebbe poi ad assoggettare. Più che soffermarsi sui numerosi monumenti delle civiltà trascorse, romane medievali e rinascimentali, di cui sono testimonianze il ponte Mallio, il Torrione (parte rimanente di una Rocca di Francesco di Giorgio Martini) il Palazzo Comunale, le Chiese romaniche e la Cattedrale, ci piace suggerire di "andare per natura", sui magnifici pianori del Monte Petrano o alle cime appenniniche del Catria (m.1701) e del Nerone (m. 1525) sui sentieri segnalati per escursioni ambientali di suggestivo valore naturalistico o su percorsi semplicemente micologici.





---

# Montecucco

---

*Salumi misti con crescia sfogliata e piadina*

---

*Lasagne al forno  
Pappardelle al cinghiale*

---

*Grigliata mista (braciolo, salsicce, costine, fegatelli)  
Spiedini misti di carne*

---

*Patate fritte  
Erbe saltate*

---

*Zuppa inglese*

---

*Vini:  
Bianchetto del Metauro Sant'Ilario  
Cantina Fiorini  
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro  
Rosso di Montecucco e Bianchetto  
in caraffa 7,00 euro*

---

---

## TERRE ROVERESCHE

---

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.



22

NOVEMBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### MONTECUCCO

Terre Roveresche  
San Giorgio di Pesaro  
via Montecucco, 27  
tel. 0721.970150 - 970545  
*chiuso mercoledì*

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

---

**29****NOVEMBRE**

---

**DOMENICA H 13.00**

---

**AL MANDORLO**

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

---

**€ 22,00**escluso bevande

---

---

*Al Mandorlo*

---

---

*Focaccia con ciccioli e prosciutto crudo nostrano*  
*Bruschetta con baccalà*

---

---

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

---

---

*Baccalà al forno con alloro*

---

---

*Patate al forno*

---

---

*Crostata della casa*

---

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

---

---

**COLLI AL METAURO**

---

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



# DICEMBRE

---

## SABATO 5 DICEMBRE

---

IL CASTAGNO  
Terre Roveresche

---

## DOMENICA 6 DICEMBRE

---

DA MATTEO  
Colli al Metauro  
OSTERIA DEL PARCO  
Acqualagna

5

DICEMBRE

SABATO H 13.00

#### IL CASTAGNO

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

€ 19,00

escluso bevande

## Il Castagno

*Bruschetta all'olio nuovo*  
*Pecorino di fossa "Beltrami"*  
*Prosciutto di Rupoli*  
*Salame nostrano e crostino alla crema di tartufo nero*

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

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

*Patate al forno*  
*Cicoria ripassata in padella*

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

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

## TERRE ROVERESCHE

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

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



---

# Ristorante Da Matteo

---

*Seppie con piselli*

*Polenta di mare*

*Bombolini al finocchietto*

---

*Passatelli ai frutti di mare*

---

*Orata al cartoccio con verdure*

---

*Crostata con marmellata di limone*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro Lucarelli*

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

*Bianchetto del Metauro Lucarelli*

*in caraffa 10,00 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.



6

DICEMBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### **RISTORANTE DA MATTEO**

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

---

**6****DICEMBRE**

---

---

**DOMENICA H 13.00**

---

**OSTERIA DEL PARCO**

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

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---

---

## *Osteria del Parco*

---

*Carpaccio al tartufo*  
*Polenta concia alla verza e formaggio*  
*Sformato di patate in salsa parmigiana*

---

*Gnocchi al ragù di oca*  
*Tagliatelle al tartufo*

---

*Agnello alla camomilla*  
*Scaloppine ai porcini*

---

*Patate*  
*Insalata*

---

*Dolce della casa*

---

*Caffè*

---

*Vini:*  
*Vini marchigiani in bottiglia d.o.c. 15,00 euro*  
*Vino della casa 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 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.

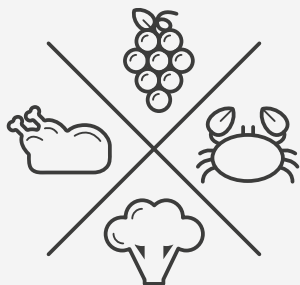


# A IL SAPERE DEI SAPORI

ACCADEMIA DEI MESTIERI  
E DELLE PROFESSIONI  
ENOGASTRONOMICHE  
E TURISTICHE

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

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



**FORMACONF**

Consorzio per la Formazione e il Lavoro

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

LAVORO

# Libera la tua energia.

Hello  
Hera

- ▼ Bonus di benvenuto
- ▼ Soluzioni Innovative
- ▼ Energia sostenibile

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

Offerta economica a mercato libero per i servizi di energia elettrica di Hera Comm s.r.l. e di gas naturale di Hera Comm Marche s.r.l.

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

GRUPPO  
**HERA**





**Ente Bilaterale Provinciale  
Commercio e Turismo Pesaro e Urbino**  
Servizi e Assistenze per lavoratori e Imprese

## **ENTE BILATERALE PROVINCIALE COMMERCIO E TURISMO**

**L'Ente Bilaterale Provinciale Commercio e Turismo Pesaro e Urbino** è una associazione senza fini di lucro, tra le organizzazioni imprenditoriali e i sindacati dei lavoratori **FILCAMS CGIL - FISASCAT CISL - UILTUCS UIL** operanti nel commercio e nel turismo della Provincia. All'Ente fanno riferimento le Imprese e i Lavoratori del settore commercio, distribuzione e servizi, le Imprese e i Lavoratori delle strutture ricettive, i ristoranti, bar, mense, stabilimenti balneari, pasticcerie, gelaterie, campeggi, villaggi, agenzie di

viaggio, residence, appartamenti di vacanza. L'Ente Bilaterale rappresenta un importante punto di riferimento nella relazione tra imprese e lavoratori, nell'attuazione delle strategie espressamente demandate dai contratti nazionali e territoriali (osservatorio mercato del lavoro, formazione, sicurezza sul lavoro, apprendistato, commissioni di conciliazione, assistenze e sussidi a lavoratori e imprese) per la realizzazione di politiche attive a sostegno dei settori e per aumentare la tutela dei lavoratori e delle imprese.

**Ente Bilaterale Provinciale  
Commercio e Turismo  
Pesaro e Urbino**

Strada delle Marche 58/60  
61122 Pesaro  
Tel. e Fax: 0721/34010

[www.ebctpesaro.it](http://www.ebctpesaro.it)  
[info@ebctpesaro.it](mailto:info@ebctpesaro.it)

[ebcommercio@pec.it](mailto:ebcommercio@pec.it)  
[ebturismo@pec.it](mailto:ebturismo@pec.it)

# LOCALITÀ DEI WEEK-END

## **ACQUALAGNA**

Birra al Pozzo  
La Tana del Lupo  
Osteria del Parco

## **APECCHIO - SERRAVALLE DI CARDÀ**

Montenerone "Il Poeta"

## **BABBUCCE DI TAVULLIA**

Al Pavone Bianco

## **BORGHO PACE**

Locanda dal Tedesco  
Oasi San Benedetto

## **CAGLI**

2000  
Le Fontane

## **COLLI AL METAURO**

Al Mandorlo  
Da Luisa  
La Cantinaza  
La Tagliata  
Posta Vecchia  
Ristorante da Matteo

Valle del Metauro -  
Country House

## **CARPEGNA**

Silvana  
Vecchio Montefeltrò

## **CARTOCETO**

Agli Olivi

## **FOSSOMBRONE**

Da Marco  
Pitrok

## **FRONTONE**

Amabile

## **GALLO DI PETRIANO**

Da Lorenzo

## **GRADARA**

Modà

## **MOMBAROCCIO**

La Coppa  
Piccolo Mondo

## **MONDAVIO**

La Palomba  
Ristorantino Barocco

## **MONTECOPIOLO**

Villa San Marco

## **MONTECALVO IN FOGLIA**

Cavaliere  
Dall'Amico  
La Vigna

## **MONTEFELCINO**

Il Torchio

## **NOVAFELTRIA**

Il Parco  
La Locanda dei Venti  
Magda

## **PANICOLA**

Pian del Bosco  
**PERGOLA**  
Osteria Trattoria  
del Borgo

## **PESARO - NOVILARA**

La Locanda Ricci

## **PESARO - TRE PONTI**

Chiglio Country House

## **PIETRACUTA DI SAN LEO**

Il Prezzemolo  
**PIOBBICO**

Montenerone  
"Da Carletto"

## **SAN LORENZO IN CAMPO**

La Luna nel Pozzo

## **SANT'ANDREA IN VILLIS-FANO**

Antica Trattoria

## **SANT'ANGELO**

## **IN VADO**

Hotel Santa Chiara

## **SASSOCORVARO AUDITORE**

Antica Osteria  
da Oreste

## **SASSOFELTRIO**

Savioli

## **TAVOLETO**

Da Renata

## **TERRE ROVERESCHE**

Il Castagno  
Montecucco

## **URBINO**

Country House Ca'  
Vernaccia - Locanda La  
Tartufara

Nené

Ristorante San Giovanni

## **VALLEFOGLIA**

La Nuova Fazenda



# EXNOVO

grafica e comunicazione

## exnovo. Il nuovo che nasce dall'esperienza

Exnovo, offre prodotti e azioni che spaziano dal visual design e pubblicità classica alle relazioni pubbliche ed eventi speciali, per enti pubblici e aziende.

**Progettazione grafica e multimediale**  
**Comunicazione aziendale e di prodotto**  
**Advertising**  
**Organizzazione e comunicazione eventi**

**Allestimenti**  
**Relazioni pubbliche**  
**Editoria**

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

**exnovo@exnovodesign.it**  
**www.exnovodesign.it**