

MAGGIO

VENERDÌ 1 MAGGIO

AL PAVONE BIANCO
Babbucce di Tavullia
LA NUOVA FAZENDA
Cappone di Vallefoglia
LE FONTANE
Cagli
POSTA VECCHIA
Saltara
SAN MARCO
Montecopiolo
SILVANA
Carpegna

SABATO 2 MAGGIO

LA LOCANDA DEI VENTI
Novafeltria

DOMENICA 3 MAGGIO

AGLI OLIVI
Cartoceto
IL PREZZEMOLO
Pietracuta di San Leo
OSTERIA LA GATTA
Lunano
TERRAZZA SUL BURANO
Cagli

SABATO 9 MAGGIO

LOCANDA
LA TARTUFARA
Urbino

DOMENICA 10 MAGGIO

AL PARCO
Pesaro Loc. Selvagrossa
ANTICA OSTERIA
DA ORESTE
Casinina di Auditore
LA FONTE
Colombarone di Pesaro
JOLLI LA MATTA
Novafeltria
TONY E LUCIO
Frontone

SABATO 16 MAGGIO

LA COPPA
Mombaroccio

DOMENICA 17 MAGGIO

ANTICA TRATTORIA
Sant'Andrea in Villis Fano
CAVALIERE
San Giorgio
di Montecalvo in Foglia

VILLA CLAUDIA RESORT

Tavullia
GIPSY
Acqualagna
MAGDA
Novafeltria
OSTERIA DA MATTEO
Montemaggiore
al Metauro

DOMENICA 24 MAGGIO

2000
Sassocorvaro
DA LORENZO
Gallo di Petriano
DA MARCO
Fossombrone
DALL'AMICO
Montecalvo in Foglia
LA GRADARINA
Gradara
MONTENERONE
IL POETA
Apecchio
Serravalle di Carda

DOMENICA 31 MAGGIO

BELLAVISTA
Acqualagna
LA COLLINA DEI SAPORI
Fermignano
LA GREPPIA
Montemaggiore
al Metauro
LA LUNA NEL POZZO
San Lorenzo
in Campo
IL PARCO
Novafeltria



Al Pavone Bianco

BABBUCCE DI TAVULLIA



Crostino di pane ai cereali
Lonzino stagionato alle erbe profumate
Focaccia di crusca guanciale e radicchio
Salame lardellato
Olive marinate

Pizzicotti arlecchinati fine ragù
Risottino primo fiore (con asparagi)

Spallotto di maiale steccato al Verdicchio
Salsicciotti e costole grigliati

Patate al forno

Crostata agrumata alla pesca

Vini: Sangiovese e vino bianco locale
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro
Frizzantino in caraffa 7,00 euro

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'era, nel Medioevo (sec. XII) un castello, 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.



VENERDÌ H 13.00



AL PAVONE BIANCO

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



€ 18,00
escluso bevande

La Nuova Fazenda

Insalata di mare

Gamberi, rucola e scaglie di grana

Carpaccio di tonno

Polenta alle vongole

Tagliolini branzino e zucchini

Strozzapreti del pescatore

Coda di rospo con patate e olive

Seppia con i piselli

Insalata di stagione

Sorbetto al limone

Uvini: Sangiovese Orcio e Bocalino Colli Pesaresi

Az. Agr. Terracuda in bottiglia d.o.c. 9,00 euro

Bianchetto del Metauro, Marche Rosso igt Az.

Agr. Guerrieri in caraffa 6,00 euro

CAPPONE DI 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.



1

MAGGIO

←

VENERDÌ H 13.00

←

LA NUOVA FAZENDA

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

←

€20,00
escluso bevande



Le Fontane

CAGLI



Carpaccio di "nino" con Casciotta d'Urbino e tartufo nero

Salame nostrano con bruschetta alle erbe di campo

Frittata con salsiccia e asparagi

Padellata di maiale al profumo di alloro

Gnocchi di patate di "Pianello" con ragù d'oca

Passatelli verdi con fonduta di formaggio e tartufo nero

Braciola di maiale alla griglia con vellutata di tartufo e tartufo nero

Fagiolini con patate ripassati in padella

Tortino di pinoli, miele e cioccolato

Vini: Ca' Le Suore bianco e Vigna Alta rosso in bottiglia d.o.c. 10,00 euro

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



VENERDÌ H 13.00



LE FONTANE

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



€ 21,00
escluso bevande

Posta Vecchia

Lonza, prosciutto tagliato al coltello con bruschetta e piadina

*Risotto con funghi spignoli o verdure miste
Lasagne cotte in forno a legna*

*Filetto di maiale con verdure di stagione e tartufo
Coscio di maiale in porchetta cotto a legna*

*Insalata
Patate al forno*

Ciambella in salsa vaniglia e gelato

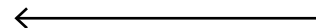
*Vini: Bianchetto, Sangiovese
in bottiglia d.o.c. 9,00 euro*

CALCINELLI DI SALTARA

A circa 13 chilometri da Fano, nella vallata del fiume Metauro, lungo la consolare Flaminia, Calcinelli è snodo stradale per salire ai più alti castelli di Saltara da un lato e di Montemaggiore che fa da contraltare dall'altro. Dovete scegliere per una visita? Fate a testa o croce. Entrambi offrono piacevoli sorprese. Un paesaggio dolce e malinconico vi immette nei nuclei dei castelli da cui si dominano panorami di vigneti e di ulivi. Siamo in piena zona di produzione del 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.



VENERDÌ H 12.30



POSTA VECCHIA
Calcinelli di Saltara
via Flaminia, 18/20
tel. 0721.897800
chiuso lunedì



€20,00
escluso bevande



San Marco

MONTECOPIOLO

VENERDÌ H 12.30

SAN MARCO

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

€ 18,00

escluso bevande

Terrina di faraona con gazpacho
Prosciutto crudo di Carpegna
Strudel di verdure
Melanzane in agrodolce
Diplomatico salato agli spinaci
Croissant con ripieni
Olive all'ascolana

Gnocchi al piccione
Tagliatelle ai prugnoli

Tagliata di manzo alle olive taggiasche
Arista ai funghi

Patate al rosmarino
Pomodori gratinati

Bavarese alle fragole con crema chantilly

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

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 boschive è punto di riferimento per gli sciatori della regione, che salgono sopra i 1000 metri a Monteboaggine, sulla schiena del Monte Carpegna, alla sciovia dell'Eremo, ove - nei pressi - è il Santuario della Madonna del Faggio, meta di continui pellegrinaggi. Montecopiolo sembra sorvegliare ancora la rocca che fa tutt'uno con i ruderi del Castello, che fu gran dimora di Antonio Carpigna, primo Conte del Montefeltro.



Silvana

CARPEGNA

Prosciutto di Carpegna, salumi del Montefeltro, crostino ai funghi

Frittata agli asparagi e tartufo nero, crema di patata rossa di Sompiano e tartufo nero

Tortelloni al crudo di Carpegna

Tagliatelle ai funghi prugnoli

Carni miste alla brace e al forno

Misticanza

Patate al forno

Dessert al cucchiaino

Vini: Bianchetto del Metauro Boccacino e Sangiovese Colli Pesaresi Orcio Terracuda in bottiglia d.o.c. 12,00 euro

Vino della casa in caraffa 7,00 euro

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

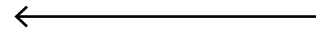


VENERDÌ H 12.30



SILVANA

Carpegna
via G. O. Falconieri, 7
tel. 0722.77621
chiuso lunedì



€21,00

escluso bevande



La Locanda dei Venti

NOVAFELTRIA



Frittatina con asparagi selvatici e goletta
Salame nostrano con pecorino fresco e fava
Torta salata con rosole e pancetta

SABATO H 12.30

Ravioli di erbe con prugnoli
Gnocchi di patate con strigoli e goletta

LA LOCANDA DEI VENTI

Novafeltria
via Torricella, 211/D
tel. 0541.926257
lalocandadeiventigi@gmail.com
chiuso lunedì sera

Agnello al forno con aceto balsamico
Galletto alla griglia
Piccione ripieno

Patate al forno
Erbette saltate

Semifreddo al fior di latte con frutta

Caffè

Vini: Sangiovese dei Colli Pesaresi, Bianchetto del
Metauro Guerrieri in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Vino bianco o 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 Caffè Grand'Italia, che mantiene intatti i suoi arredi d'un tempo. Tra le sue frazioni, la più importante è Peticara, agglomerato stretto tra la Casa parrocchiale e lo scoglio del Monte Aquilone, nota per la sua miniera di zolfo e la cui storia è racchiusa nel Museo Storico Minerario (raccolta di rocce, fossili, reperti e attrezzi e ricostruzioni della vita della miniera).



Agli Olivi

*Lombetto all'aceto balsamico con sedano,
rucola e grana*

*Maltagliati fava e pancetta
Tagliatelle al ragù*

Salsicce, spiedini e costarelle alla griglia

*Insalata
Patate arrosto*

Trancio di tiramisù

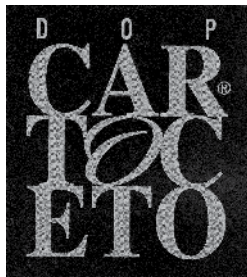
*Vini: Bianchello Az. Agr. "La Collina" Bianchini
in bottiglia d.o.c. 9,00 euro*

*Sangiovese Az. Agr. "La Collina" Bianchini
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

Bianchello e Sangiovese 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.





MAGGIO

DOMENICA H 12.45

AGLI OLIVI

Cartoceto
via Bottaccio, 4
tel. 0721.898144
chiuso martedì

€18,00
escluso bevande



Il Prezzemolo

PIETRACUTA DI SAN LEO

Carpaccio di manzo con scaglie di grana e balsamico
Tortino di ricotta e fiori di zucca su fonduta di fossa
Lombetto con mele in agrodolce

Gnocchi al ragù bianco con verdure e zenzero
Tortelloni con porcini e crema al mascarpone

Galletto con patate, speck e ciliegini
Tagliata di manzo con pecorino, noci e miele salato

Verdure alla griglia e insalata

Semifreddo al Baileys e nocciole

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

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.



DOMENICA H 12.30

IL PREZZEMOLO

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

€ 18,00

escluso bevande

Osteria La Gatta

Carpaccio di bovino bianco marchigiano igr con cuore di sedano e pecorino nelle vinacce

Tortino di patate rosse di Sompiano con fonduta di Casciotta d'Urbino e tartufo nero

Tagliolini con asparagi selvatici e goletta di Mercatello sul Metauro

Filetto di nino steccato con verdure dell'orto
Coniglio in porchetta con olive nostrane e finocchietto selvatico

Carpaccio d'ananas con gelato alla vaniglia, crumble e frutti di bosco

Vini: Bianchetto del Metauro S. Ilario e Sangiovese Colli Pesaresi Sirio Cantina Fiorini in bottiglia d.o.c. 8,00 euro

LUNANO

Il Castello di Lunano sorgeva già in zona collinare sin dal '200 e apparteneva alla famiglia Ubaldini. Della sua travagliata storia rimangono alcune testimonianze o, meglio, i ruderi della struttura originaria della torre e alcuni tratti della cinta muraria. Nei pressi del paese è di particolare rilievo il Convento di Monte Illuminato, luogo francescano, in cui sono conservati affreschi dei secoli XV e XVI. Nella luce autunnale di ottobre, Lunano vive la sua "Festa della Castagna", una manifestazione particolarmente curata, piena di colore e di apprezzatissime elaborazioni dolciarie del prelibato frutto.



3

MAGGIO

←

DOMENICA H 12.30

←

OSTERIA LA GATTA

Lunano
Loc. Brugneto, 13
tel. 0722.70117
chiuso da lunedì a giovedì

←

€18,00
escluso bevande

3

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

TERRAZZA SUL BURANO

Cagli
via Flaminia Sud, 14
tel. 0721.781768
info@terrazzasulburano.it
chiuso martedì

€ 21,00

escluso bevande

Terrazza sul Burano

CAGLI

*Entrée di benvenuto con vellutata di verdure
di stagione*

Baccalà mantecato

Baccalà sfogliato con asparagi selvatici

Tortilla di vitalbe e patate nostrane

Maltagliati con baccalà e finocchietto selvatico

Cocotte di verdure e asparagi selvatici

Baccalà al cartoccio con profumi del nostro giardino

*Baccalà in porchetta con pancetta e finocchietto
selvatico*

Patate confit

Insalatina mista dell'orto

*Degustazione di dolci della casa e digestivo di
produzione propria*

Vini: Bianco e Rosso Marche Cà Le Suore

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

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

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



Locanda La Tartufara Country House Ca' Vernaccia

Crostino di polenta con fonduta al tartufo
Sfogliatina con grana, rucola e tartufo
Verdure grigliate

Risotto al tartufo
Passatelli ai porcini

Frittatina al tartufo
Scaloppine ai porcini

Patate al forno

Crostata e cantucci

Caffè

Vini: Sangiovese Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese della casa in caraffa 5,00 euro

URBINO

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



9

MAGGIO

←

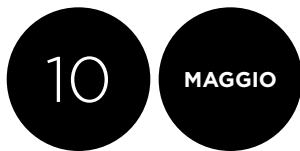
SABATO H 12.30

←

**LOCANDA LA TARTUFARA
COUNTRY HOUSE
CA' VERNACCIA**
Urbino
via Panoramica, 10
loc. Pallino
tel. 0722.329824
info@locandaurbino.com

←

€21,00
escluso bevande



Al Parco

PESARO LOC. SELVAGROSSA



Antipasto del Parco
Tonno marinato, alici piccanti e insalatina di mare

Risotto cozze, fagioli e gamberi
Strozzapreti ceci, vongole e pendolini

Filetto di branzino in crosta di zucchine

Insalata mista
Verdure grigliate

Sorbetto al limone

Caffè

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

Il fiume Foglia nasce dal Monte Sasso Aguzzo (980 mt s.l.m.) vicino Sestino (AR) e il suo percorso principale si sviluppa per quasi 90 km fino alla città di Pesaro, formando un porto canale. Lo sbocco attuale è dovuto ai lavori di bonifica del 1613-1615. Risalendo il corso d'acqua si incontra un importante invaso artificiale: la diga di Mercatale. Le acque del fiume Foglia sono calme per quasi tutto l'anno con deflusso lento, ricche di sospensioni, fanghi e materia organica. Gli argini che lo delimitano e su cui si cammina sono artificiali e realizzati in tempi molto lontani per impedire al fiume di esondare e impaludarsi. Buona parte della vegetazione originale è sparita, tranne alcune speci comuni che crescono velocemente per la costante disponibilità di acqua. Tra queste i salici e il pioppo nero, la canna domestica (di antica origine asiatica, importata in epoca romana) e la "cannuccia di fiume". Disseminate qual

e là trovano dimora numerose piante da frutto, residuo degli orti che fino agli anni 90 occupavano il "letto di piena".



DOMENICA H 12.30



AL PARCO

Pesaro loc. Selvagrossa
via del Vallo, 56
tel. 0721.1792521
320.2117951



€ 18,00

escluso bevande

Antica Osteria da Oreste

Crostini misti

Insalatine primavera

Tagliolini al profumo di limone

Gnocchi all'anatra

Coniglio in porchetta

Faraona alle olive nere

Arrostato di vitello alle verdure primavera

Zucchine fritte

Insalata mista

Mascarpone della casa

Caffè

Vini: Sangiovese Orcio Terracuda, Bianchetto del

Metauro Di Sante in bottiglia d.o.c. 10,00 euro

Sangiovese Colli Pesaresi e Bianchetto del

Metauro Di Sante in caraffa 6,00 euro

CASININA DI AUDITORE

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



10

MAGGIO

←

DOMENICA H 12.30

←

**ANTICA OSTERIA
DA ORESTE**

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

←

€ 18,00
escluso bevande



La Fonte

COLOMBARONE DI PESARO



Cozze alla tarantina
Carpaccio di pesce spada alla catalana
Polenta alla pescatora

Maccheroncini alle canocchie
Cannelloni ripieni di pesce

Mazzancolle al sale
*Coda di rospo al forno con patate, olive, pendolini
e capperi*

Insalata mista

Limoncello della casa

*Vini: Bianchetto del Metauro La Morciola in
bottiglia d.o.c. 9,00 euro*
Bianco doc dei Colli Pesaresi in caraffa 7,00 euro

Ultima frazione a Nord del Comune di Pesaro tra Gabicce Mare e la città di Paolo e Francesca, Gradara. Al limitare del Parco naturale del Monte San Bartolo a Colombarone importanti scavi archeologici iniziati nel 1983 hanno fatto emergere una villa tardo romana particolarmente ricca a giudicare dai mosaici. La sua fondazione risale al IV secolo d.C. mentre la sua distruzione è ipotizzata intorno alla metà del VI secolo. Colombarone è luogo di partenza per una visita al castello di Gradara, al Borgo medievale di Fiorenzuola di Focara ed alla Baia della Vallugola.

DOMENICA H 12.30

LA FONTE

Colombarone di Pesaro
Strada della Romagna, 361
tel. 0721.208082
sempre aperto

€ 21,00

escluso bevande



Jolly La Matta

NOVAFELTRIA

Frittatina con rosole

Tortino di patate con fonduta e tartufo

Tagliatelle strigoli e goletta

Passatelli zucchine e tartufo

Arrosto di vitello con funghi misti

Spiedoni di carne alla griglia

Patate al rosmarino

Misticanza

Dessert porcospino

Caffè

Vini: Bianchetto del Metauro Fiorini, Sangiovese dei Colli Pesaresi Fiorini in bottiglia d.o.c. 8,00 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 Caffè Grand'Italia, che mantiene intatti i suoi arredi d'un tempo. Tra le sue frazioni, la più importante è Peticara, agglomerato stretto tra la Casa parrocchiale e lo scoglio del Monte Aquilone, nota per la sua miniera di zolfo e la cui storia è racchiusa nel Museo Storico Minerario (raccolta di rocce, fossili, reperti e attrezzi e ricostruzioni della vita della miniera).







←

DOMENICA H 12.30

←

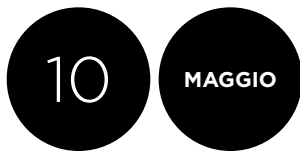
JOLLY LA MATTA

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

←

€ 21,00

escluso bevande



Tony e Lucio

FRONTONE

DOMENICA H 12.30

TONY E LUCIO

Frontone
via Fonte Avellana, 97
tel. 0721.786327
chiuso martedì

€ 21,00

escluso bevande

Crescia con cicoli
Prosciutto
Crostino funghi e salsiccia
Crostino tartufo nero

Gnocchi al tartufo
Pappardelle all'anatra

Vitello al forno

Contorni misti

Dessert della casa

Caffè

Vini: Guerrieri bianco, Sangiovese riserva
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Rosso e bianco locale in caraffa 6,00 euro

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.



La Coppa

*Carpaccio di vitello IGP Bottega Celli Domenico
in salsa di senape*

*Cuore di prosciutto az. Agr. Luzi e verdure fresche
dalla Bottega Campagna Amica Pietrelli*

Tuorlo d'uovo marinato

*Ricotta di pecora Az. Agr. Montesani Giovanni
e salsa di asparagi*

Fantasia di formaggi marchigiani

Ravioli alle erbe aromatiche

Passatelli alle verdure fresche

*Filetto di suino tipico nostrano Az. Agr. Luzi su
insalatina fresca con guancialetto croccante*

*Orus formaggio di capra con caglio di vaccina
Az. Agr. Fontegranne su foglia di pane con
cioccolato fondente*

*Vini: Az. Agr. Di Sante, Soc. Agr. Terracuda,
Soc. Agr. Il Conventino
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

MOMBAROCCIO

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



16

MAGGIO

←

SABATO H 12.00

←

LA COPPA

Mombaroccio
via Pavisa, 10
tel. 0721.471276
ristorantelacoppa@libero.it
chiuso dal lunedì al giovedì

←

€ 18,00

escluso bevande



Antica Trattoria

SANT'ANDREA IN VILLIS FANO



Affettati di salumi
Formaggi con piada, focaccia e verdure pastellate

Tagliatelle carciofi e salsiccia
Gnocchi all'anatra

Vitello con funghi
Coniglio in porchetta e misto carne alla brace

Insalata mista
Patate al forno

Ciambellone, crostata e vin santo

Caffé

Vini: Sangiovese, Biancabello Colli Pesaresi
Az. Giuseppe Vitali in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese e Biancabello in caraffa 5,00 euro



DOMENICA H 12.30



ANTICA TRATTORIA

Sant'Andrea in Villis
Fano
via Sant'Andrea in Villis, 2
tel. 0721.885138 - 338.7334835
anticatrattoria.pu@alice.it
chiuso lunedì



€ 18,00
escluso bevande

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.



Cavaliere

Sardoncini marinati

Crostino gamberi e zucchini

Polpo patate e rucola

Risotto gamberi e spinaci

Tagliolini vongole e radicchio

Frittura mista di pesce e verdure pastellate

Insalata verde

Chantilly alle fragole

Caffè

Vino della casa in caraffa 7,00 euro

All'interno del locale disponibile carta di vini marchigiani

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.



17

MAGGIO

←
DOMENICA H 12.30

←
CAVALIERE
Montecalvo in Foglia
via Provinciale Feltresca, 21 -
San Giorgio
tel. 0722.580312
info@ristorantecavaliere.com
chiuso mercoledì

←
€ 20,00
escluso bevande

17
MAGGIO

DOMENICA H 13.00

VILLA CLAUDIA RESORT

Tavullia
Strada per San Giovanni
in Marignano, 107
tel. 0721.476752
info@villaclaudiaresort.it

€ 18,00

escluso bevande

Villa Claudia Resort

TAVULLIA

Affettati
Insalatina con funghi freschi e scaglie di grana
Piadina

Tagliatelle al ragù
Lasagnette al forno alla boscaiola

Arrosto di vitello al forno
Grigliata mista di carne

Patate arrosto
Spinaci

Dolcetti della nonna

Vini: Rosso e bianco in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Vino rosso e bianco in caraffa 7,00 euro

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

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



*Spicchio di crescita pasquale con crudo nostrano
Triangolo di frittata con fonduta al Nero di
Acqualagna*

*Vol au vent con fonduta al Nero di Acqualagna
Crostini con fonduta al Nero di Acqualagna
Quiche e rustico*

*Insalatina centrale con scaglie di grana e aceto
balsamico*

*Ravioli radicchio e speck
Strozzapreti saltati al Nero di Acqualagna*

Arista al forno con funghi di bosco

Patate al forno al profumo di rosmarino

Cantucci della casa

Caffè

*Vini: Biancabello del Metauro Fiorini in bottiglia
d.o.c. 12,00 euro, Sangiovese Colli Pesaresi Fiorini
in bottiglia d.o.c. 13,00 euro*

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



17

MAGGIO

←
DOMENICA H 13.00

←
GIPSY
Acqualagna
via Case Nuove, 10
tel. 0721.700075
339.1289543
volgoscar80@hotmail.it
chiuso martedì

←
€ 21,00
escluso bevande



Magda

NOVAFELTRIA



Affettati con crostini

Pasta al forno

Strozzapreti con speck, pomodorini e rucola

Agnolotti pasticciati

Coniglio al cartoccio

Costole di agnello fritte

Scaloppine con asparagi

Pomodori e melanzane arrosto

Patate fritte

Panna cotta ai frutti di bosco

Vino in caraffa 6,00 euro

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

DOMENICA H 13.00

MAGDA

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

€ 18,00

escluso bevande



Osteria da Matteo

Salmone marinato al pepe rosa

Insalatina di polipo

Sgombro al timo

Polenta alla marinara

Cresc' tajat con calamari e vongole

Orata al cartoccio con verdure

Semifreddo al limone

Vini: Bianchetto del Metauro Lucarelli

in bottiglia d.o.c 10,00 euro

Bianchetto del Metauro in caraffa 10,00 euro

MONTEMAGGIORE AL METAURO

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



17

MAGGIO

←
DOMENICA H 12.30

←
OSTERIA DA MATTEO
Montemaggiore al Metauro
Piazza Bramante, 8
tel. 0721.894851
info@borgomontemaggiore.it
chiuso lunedì

←
€ 21,00
escluso bevande



2000

SASSOCORVARO



Insalatina con formaggio fritto

*Risotto con asparagi di bosco
Passatello pomodorini e rucola*

*Filetto di maiale alle prugne
Coniglio in potacchio (pancetta e rosmarino)*

Patate al forno

Mascarpone

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



DOMENICA H 12.30



2000

Sassocorvaro
via G. Puccini, 9
tel. 0722.76274
info2000@virgilio.it



€ 18,00

escluso bevande

Baluardo difensivo, alto sulla vallata del Foglia, sulla strada che collega Urbino a San Leo e San Marino, conserva la struttura di borgo medievale, in cui spicca per singolarità di progetto la rocca di Francesco di Giorgio Martini fatta erigere dagli Ubaldini. All'interno della rocca un piccolo cortile quadrato su cui si affaccia una leggiadra loggetta e, salendo la rampa elicoidale, si scopre, tra arredi, camini, posti di vigilanza, un singolare teatrino settecentesco. La grande diga sul fiume ai piedi del paese, a Mercatale, ha creato un suggestivo laghetto, frequentato per l'amenità del luogo e quale campo di gare di canottaggio.



Da Lorenzo

Insalatina di baccalà ai sapori dell'orto e bruschette

Tagliatelle al mattarello con piselli e baccalà

Filetti di baccalà al forno con patate rosse, tropea e alloro

Trancio di baccalà al cartoccio con patate lesse e fagiolini

Sorbetto al limone

Caffè

*Vini: I Bronzi "La Morciola"
in bottiglia d.o.c. 7,00 euro*

Bianchetto, Sangiovese in caraffa 6,00 euro

Vino frizzante in caraffa 7,00 euro

PETRIANO

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



24

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

DA LORENZO

Petriano
via Ponte Ermellina, 68
fraz. Gallo
tel. 0722.52093
cell. 324.9854918
lorenzo_lorenzi.59@libero.it
chiuso mercoledì sera

€ 18,00

escluso bevande



Da Marco

FOSSOMBRONE

DOMENICA H 13.00

DA MARCO

Fossombrone
Piazza Mercato, 3
tel. 0721.714917
info@albergodamarco.it
chiuso domenica sera

€ 17,00

escluso bevande

Crostini con prosciutto di Carpegna e formaggio di fossa

Insalata di cappone fantasia

Ravioli con coriandoli di verdure e straccetti di vitello bianco

Pappardelle al cinghiale

Arrosto di vitello con spinaci

Grigliata mista con patate al forno

Torta californiana

Caffé

Selezione di vini in bottiglia d.o.c. 10,00 euro

Vino della casa in caraffa 6,00 euro

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".



Dall'Amico

Focaccia sfogliata con salame nostrano, Casciotta d'Urbino e zucchini alla griglia ripiene

*Lasagne speck e pistacchi
Tagliatelle asparagi, salsiccia e pecorino*

*Straccetti con rucola, pinoli e scaglie di grana
Porchetta aromatizzata al forno*

*Patate arrosto
Insalata mista di stagione*

Crostata ai frutti di bosco

Caffè

*Vini: Colli Pesaresi in bottiglia 7,00 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. Piccolo paese con una torre medioevale e una campana del XIII secolo. Si vede a sinistra, al di là del fiume, la Torre Cotogna, quasi in vetta ad un colle tutto a colture, punto di avvistamento e segnalazione nei tempi antichi. Montecalvo in Foglia, come la vicina Tavoleto, fu in passato zona di confine fra le terre dei Montefeltro e dei Malatesta e, quindi, sicuro luogo di scontri e battaglie. Il curioso nome, quasi certamente, deriva dal latino "Mons calvus", monte spoglio a causa della natura argillosa su cui il paese sembra galleggiare. Nel territorio comunale hanno assunto importanza e sviluppo economico-commerciale le frazioni di Ca' Gallo e Borgo Massano.



24

MAGGIO

←

DOMENICA H 12.30

←

DALL'AMICO

Montecalvo in Foglia
via Provinciale, 36
tel. 0722.58123
romi.guerra@libero.it
chiuso mercoledì

←

€ 17,50
escluso bevande

24

MAGGIO

La Gradarina

GRADARA

Alici marinate al finocchio
Crostino al salmone
Carpaccio di tonno agli agrumi
Insalata di mare primavera
Polenta ai moscardini

Gnocchi alla coda di rospo e pendolini
Risotto alle vongole

Orata in crosta di patate
Gamberoni al sale di Cervia

Insalata di stagione

Sorbetto

Caffè

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

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



DOMENICA H 12.30

LA GRADARINA

Gradara
 Strada della Romagna, 8
 tel. 0541.964504
 sempre aperto

€ 20,00

escluso bevande

Montenerone

"Il Poeta"

Crostini caldi e freddi
Frittata al tartufo

Tagliatelle con spignoli
Gnocchi rosa tartufo e noci

Arista al forno
Cotoletta d'agnello

Erba di campo
Patatine fritte

Tiramisù della casa

Caffè

Vini: Bianchetto e Sangiovese Fiorini
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianco e rosso del Poeta in caraffa 6,00 euro

APECCHIO- SERRAVALLE DI CARDA

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



DOMENICA H 13.00



MONTENERONE
"IL POETA"

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



€ 21,00
escluso bevande

31

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

BELLAVISTA

Acqualagna
Strada San Gregorio s.n.
tel. 0721.797181
sonia@chioscobellavista.it
chiuso lunedì

€ 21,00

escluso bevande

Bellavista

Crostini misti
Crostino al tartufo nero
Insalatina di radicchio al profumo di aceto balsamico
e tartufo nero
Salumi marchigiani
Spicchio di crescita con formaggio

Strozzapreti al tartufo nero
Gnocchetti al ragù d'anatra

Scaloppina ai funghetti e roast beef

Giro di piselli al cotto

Dolce della casa

Vini: Falerio Cantina Fiorini in bottiglia d.o.c.
8,00 euro ; Sangiovese Cantina Fiorini in bottiglia
d.o.c. 9,00 euro
Bianchetto del Metauro Cantina Fiorini e
Sangiovese in caraffa 6,50 euro

ACQUALAGNA

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



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Crescia sfogliata d'Urbino

Affettati misti

Insalata sfiziosa

Crostini ai fegatelli

Frittata agli asparagi

Maltagliati ai fagioli

Lasagne verdi

Coniglio in porchetta

Arista in salsa

Patate gratinate

Verdure grigliate

Torta di ricotta ai frutti di bosco

Cestelli al cocco

Vini: Sangiovese dei Colli Pesaresi, Bianchetto del

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

Sangiovese, Bianchetto igt Terracruda

in caraffa 8,00 euro

Il fiume Metauro, la sua cascata, il ponte romano e la torre medievale: così si presenta la patria di Bramante. Passata oggi dalla antica attività molitoria a quella tessile e di produzione di paste alimentari, laterizi e mobili, è ancor più nota per le sue singolari manifestazioni folcloristiche del "Palio della rana" e del "Biciclo Ottocentesco". Dall'altra parte del Monte Pietralata ricade nel territorio del Comune di Fermignano la Galleria del Furlo, lunga 38 metri, aperta dalla tenacia delle legioni romane nel 76 a.C.



31

MAGGIO

←
DOMENICA H 12.30

←
LA COLLINA DEI SAPORI

Fermignano

via Loreto, 28

tel. 0722.332937

334.2109811

eleonora.duchi@alice.it

←
€ 18,00

escluso bevande



La Greppia

MONTEMAGGIORE AL METAURO

DOMENICA H 12.30

LA GREPPIA

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

€ 21,00

escluso bevande

Crostini al tartufo nero
Carpaccio arancio e ginepro
Crescia con salumi
Insalata rustica
Zucchine all'aceto balsamico

Tagliatelle di farro salsiccia e fave
Passatelli fonduta e tartufo

Coniglio in porchetta
Medaglie di filetto guanciaie e rosmarino

Patate arrosto
Insalata

Zabaione ghiacciato

Vini: Bianchello e Sangiovese Mariotti
in caraffa 7,00 euro
Birra agricola propria produzione "Oltremondo"
in bottiglia 9,00 euro

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



La Luna nel Pozzo

Crescia con pecorino e fave

Tagliatelle asparagi e salsiccia
Passatelli ai porcini

Arista al forno
Coniglio in porchetta

Insalata mista
Patate al forno

Crostate della casa e visciolata

Caffè

Vini: Sant'Ilario e Sirio Fiorini
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro
Bianchetto e Vernaccia in caraffa 5,00 euro

SAN LORENZO IN CAMPO

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



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

31

MAGGIO

←

DOMENICA H 12.30

←

LA LUNA NEL POZZO
San Lorenzo in Campo
via San Vito, 74/A
tel. 0721.775241
chiuso lunedì

←

€ 18,00
escluso bevande

 **Banca Marche**

31
MAGGIO

DOMENICA H 13.00

IL PARCO

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

€ 18,00

escluso bevande

Il Parco

Frittatina di asparagi
Cascioncino fritto
Insalatina con fragole, formaggio di fossa e aceto balsamico
Crostino ai porcini

Gnocchetti di verdure al basilico
Piccoli ravioli di ricotta con pomodoro e piselli

Filetto di maiale al forno con salsa di porcini
Spiedini di coniglio alla griglia

Pomodori alla griglia
Verdurine di campo saltate in padella

Mousse di mascarpone

Caffè

Vini: Sangiovese Colli Pesaresi Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese in caraffa 5,00 euro

NOVAFELTRIA

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

