

# MAGGIO

---

## DOMENICA 1 MAGGIO

---

AL PAVONE BIANCO  
Babbucce di Tavullia  
DALL'AMICO  
Montecalvo in Foglia  
LA NUOVA FAZENDA  
Vallefoglia  
MAGDA  
Novafeltria  
SAN MARCO  
Montecopiolo

---

## SABATO 7 MAGGIO

---

LOCANDA  
LA TARTUFARA  
COUNTRY HOUSE  
CA' VERNACCIA  
Urbino  
MONTENERONE  
DA CARLETTO  
Piobbico

PANTALIN  
Saltara

---

## DOMENICA 8 MAGGIO

---

2000  
Sassocorvaro  
AMABILE  
Frontone  
CAVALIERE  
San Giorgio di  
Montecalvo in Foglia  
GIPSY  
Acqualagna  
LA GRADARINA  
Gradara  
IL PREZZEMOLO  
Pietracuta di San Leo

---

## SABATO 14 MAGGIO

---

DA MARCHESI  
Novafeltria

---

## DOMENICA 15 MAGGIO

---

DA LORENZO  
Gallo Di Petriano  
LA GREPPIA  
Montemaggiore  
Al Metauro  
LA LOCANDA DEI  
VENTI  
Novafeltria  
MONTENERONE  
"IL POETA"  
Serravalle di Carda-  
Apecchio  
OSTERIA LA GATTA  
Lunano

---

## SABATO 21 MAGGIO

---

LA COPPA  
Mombaroccio

---

## DOMENICA 22 MAGGIO

---

BELLAVISTA  
Acqualagna  
OSTERIA DA MATTEO  
Montemaggiore  
al Metauro  
SILVANA  
Carpegna  
TONY E LUCIO  
Frontone

---

## DOMENICA 29 MAGGIO

---

AGLI OLIVI  
Cartoceto  
LA LUNA NEL POZZO  
S. Lorenzo in Campo  
PIAN DEL BOSCO  
Novafeltria

1

/ MAGGIO

---

**DOMENICA H 13.00**

---

**AL PAVONE BIANCO**

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

---

**€ 18,00**escluso bevande

---

---

## *Al Pavone Bianco*

---

*Bruschetta al caviale di olive*  
*Crostino di cereali al pecorino fondente*  
*Salame stagionato nostrano*  
*Lonzino carpacciato con funghi e rucola*

---

*Gnocchetti di patate "piccole verdure"*  
*Cannelloni alla Rossini*

---

*Coniglio porchettato in forno a legna*  
*Cosciotto di vitello steccato al quanciale*  
*Salsicciotti alla griglia*

---

*Patate rosolate al rosmarino*  
*Lattuga di campo*

---

*Crostata alla confettura di albicocca*

---

*Vini:*  
*Sangiovese e frizzantino*  
*in caraffa 8,00 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'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.



---

## Dall'Amico

---

*Crostini misti, affettati e formaggi  
dell'entroterra marchigiano*

---

*Tagliatelle casalinghe agli asparagi,  
piselli e salsicce  
Ravioli al mascarpone e radicchio con  
bacon croccante e pecorino*

---

*Coniglio in porchetta  
Filetto di maiale alle erbe aromatiche*

---

*Patate al forno al profumo di rosmarino  
Insalata mista*

---

*Panna cotta nutella e pinoli*

---

*Caffè*

---

*Vini: Colli Pesaresi in bottiglia 7,00 euro  
Vino in caraffa 7,00 euro*

---

---

## MONTECALVO IN FOGLIA

---

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



1 / 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

---

1

/ MAGGIO

---

**DOMENICA 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

---

**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA

---

## *La Nuova Fazenda*

---

*Insalata di mare  
Polipo e patate  
Sardoncini marinati  
Carpaccio di tonno  
Gamberi in salsa rosa  
Polenta alle vongole*

---

*Tagliolini branzino e zucchini  
Strozzapreti gamberi e tartufo*

---

*Baccalà con patate  
Seppia con i piselli*

---

*Insalata mista di stagione*

---

*Sorbetto al limone*

---

*Vini: Orcio e Campodarchi Az. Agr.  
Terracruda in bottiglia d.o.c. 10,00 euro  
Sangiovese e Bianchetto del Metauro  
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.



---

# Magda

---

*Crostini misti*

---

*Lasagne al forno  
Strozzapreti con speck, rucola e grana  
Agnolotti pasticciati*

---

*Scaloppine ai funghi  
Pollo al forno  
Coniglio in porchetta al finocchio selvatico  
Tacchino arrosto con olive*

---

*Gratinati misti  
Patate fritte*

---

*Panna cotta ai frutti di bosco*

---

*Vino 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 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).



1 / MAGGIO

---

**DOMENICA H 13.00**

---

### **MAGDA**

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

---

**€ 17,00**  
escluso bevande

---

1

/ MAGGIO

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**SAN MARCO**

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

---

**€ 18,00**escluso bevande

---

---

*San Marco*

---

---

*Prosciutto crudo di Carpegna  
Tortino di Parmigiano con pomodori  
canditi, Vitello tonnato  
Melanzane in agrodolce  
Quiche Lorraine  
Piadina ripiena  
Olive all'ascolana*

---

---

*Tagliatelle ai prugnoli  
Passatelli con quanciale e piccadilly*

---

---

*Tagliata di manzo al sale Maldon e  
rosmarino  
Coniglio farcito con radicchio trevigiano*

---

---

*Patate al rosmarino  
Pomodori gratinati*

---

---

*Torta alla nocciola e crema chantilly*

---

---

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

---

---

**MONTECOPIOLO**

---

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 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. 11,00 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.



7 / MAGGIO

---

**SABATO H 12.30**

---

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

Urbino  
via Panoramica, 10  
loc. Pallino  
tel. 0722.329824

---

**€ 21,00**  
escluso bevande

---

7 / MAGGIO

SABATO H 12.00

**MONTENERONE  
"DA CARLETTO"**

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

€ 18,00  
escluso bevande

## Montenerone "Da Carletto"

*Coratella d'agnello  
Trippa di vitello  
Crescia sfogliata*

*Risotto con quaglie  
Pappardelle al cinghiale*

*Coniglio in porchetta  
Prosciutto al forno*

*Patate al forno  
Insalata mista*

*Framisù*

*Caffè*

*Vini: Terracruza Boccolino, Orcio in  
bottiglia d.o.c. 10,00 euro  
Bianchetto del Metauro e Sangiovese in  
caraffa 6,00 euro*

## PIOBBICO

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





---

# Pantalin

---

*Tagliere di salumi Azienda Agraria  
"Luxi" con bruschetta all'olio di Cartoceto*

---

*Passatelli in brodo  
Gnocchi con ragù di piselli e spuntature*

---

*Costine di maiale alla brace  
Nocetta con misticanza e aceto di mirtilli*

---

*Patate arrosto  
Insalata mista*

---

*Zuppa inglese*

---

*Caffè*

---

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

---

---

## 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.



7 / MAGGIO

---

**SABATO H 12.30**

---

### PANTALIN

Saltara  
via Giovanni Agnelli, 2  
tel. 0721.877364  
cell. 334.3901248  
ristopanta71@gmail.com  
*chiuso mercoledì*

---

**€ 18,00**  
escluso bevande

---

8

/ MAGGIO

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**2000**

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

---

**€ 18,00**

escluso bevande

---

---

*2000*

---

---

*Sformatino agli asparagi  
Crostino fritto con fegatelli*

---

---

*Lasagna con asparagi di bosco  
Tagliatelle al ragù*

---

---

*Pollo alla cacciatora  
Tagliata al sale*

---

---

*Patate al forno*

---

---

*Sfogliatina con crema*

---

---

*Vini:*

---

*Sangiovese in bottiglia d.o.c. 10,00 euro  
Sangiovese in caraffa 6,00 euro*

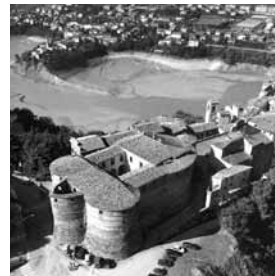
---

---

## SASSOCORVARO

---

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



---

*Amabile*

---

*Crescia  
Prosciutto*

*Crostini lonza, salame, olive e carciofini*

---

*Lasagne con asparagi  
Gnocchi all'anatra*

---

*Pollo arrosto, costarella, agnello e  
spiedino*

---

*Patate arrosto al rosmarino  
Insalata mista di stagione*

---

*Panna cotta ai frutti di bosco*

---

*Caffè*

---

*Vini: Bianchello e Sangiovese Guerrieri  
in bottiglia d.o.c. 9,00 euro  
Rosso e Bianco Marche  
in caraffa 6,00 euro*

---

## FRONTONE

---

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



8 / MAGGIO

---

**DOMENICA H 13.00**

---

### **AMABILE**

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

---

**€ 18,00**  
escluso bevande

---

 **Banca Marche**

8

/ MAGGIO

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**CAVALIERE**

Montecalvo in Foglia  
via Provinciale Feltresca, 21 -  
Borgo Massano  
tel. 0722.580312  
info@ristorantecavaliere.com  
*chiuso mercoledì*

---

**€ 20,00**escluso bevande

---

---

*Cavaliere*

---

---

*Salmone alla cipolla rossa  
Polpo rucola e patate  
Bruschettina ai pomodorini  
Alici marinate su crostone*

---

---

*Risottino gamberi e spinaci  
Strozzapreti vongole e radicchio*

---

---

*Grigliata mista dell'Adriatico*

---

---

*Insalata verde e carote*

---

---

*Semifreddo alla fragola*

---

---

*Caffè*

---

---

*Vini: Sangiovese, Bianchetto  
in caraffa 7,00 euro  
All'interno del locale disponibile carta  
di vini marchigiani*

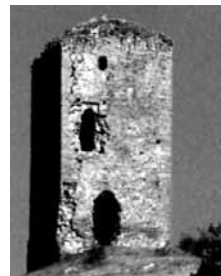
---

---

**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.



---

*Gipsy*

---

*Insalatina con grana e balsamico,  
Crescia pasquale con crudo, Quiche e  
rustica, Crostini con fonduta al Nero di  
Acqualagna, Vol au vent e polentina con  
salsa al tartufo*

---

*Strozzapreti saltati in padella al Nero di  
Acqualagna  
Paccheri radicchio, speck e formaggio*

---

*Arrosto misto di pollo e coniglio*

---

*Patate arrosto al profumo di rosmarino*

---

*Crostata, ciambellone, Caffè*

---

*Vini:*

*Sangiovese Fiorini in bottiglia d.o.c.*

*13,00 euro*

*San't Flavio in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*

*Rosso in caraffa d.o.p. 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. "Aquaeflaninae" (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.



8 / MAGGIO

---

**DOMENICA H 13.00**

---

### **GIPSY**

Acqualagna  
via Case Nuove, 10  
tel. 0721.700075  
cell. 339.1289543  
volgocar80@hotmail.it  
*chiuso martedì*

---

**€ 21,00**  
escluso bevande

---

 **Banca Marche**

8

/ MAGGIO

DOMENICA H 12.30

**LA GRADARINA**

Gradara  
Strada della Romagna, 8  
tel. 0541.964504  
sempre aperto

**€ 20,00**

escluso bevande

*La Gradarina*

*Sardoncini marinati*  
*Insalata di mare con verdure*  
*Salmonè al pepe rosa*  
*Scorfano alla catalana*

*Cannelloni di pesce*  
*Maccheroncini alle canocchie*

*Orata in crosta di patate, olive e pendolini*  
*Seppia con piselli*

*Insalate miste di stagione*

*Sorbetto*

*Caffè*

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

## GRADARA

“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.



---

## *Il Prezzemolo*

---

*Insalatina con fragole, noci e fossa  
Tagliere di salumi e formaggi con  
marmellate fatte in casa*

*Panzerotti con patate e salsiccia  
Spianata e piadina fatta in casa*

---

*Lasagnette primavera  
Tortelloni verdi con noci e fossa*

---

*Coniglio farcito al finocchietto selvatico  
Arrosti di vitello con funghi*

---

*Erbette di campo e patate al forno*

---

*Semipreddo alle fragole con crema alla  
vaniglia  
Biscottini fatti in casa*

---

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

---

---

## PIETRACUTA DI SAN LEO

---

San Leo, detta già Montefeltro, è situata a metri 583 s.m., a 32 km. da Rimini, nella Valmarecchia (SS 258), su un enorme masso roccioso tutt'intorno invalicabile; vi si accede per un'unica strada tagliata nella roccia. Sulla punta più alta dello sperone si eleva l'inespugnabile Forte, rimaneggiato da Francesco di Giorgio Martini, nel XV secolo, per ordine di Federico da Montefeltro. L'antichissima città che fu capoluogo (dall'origine alla fine) della contea di Montefeltro e teatro di battaglie civili e militari per circa due millenni, assunse con Berengario II il titolo di Capitale d'Italia (962-964). La città ospitò Dante ("Vassi in San Leo...") e S. Francesco d'Assisi, che qui ricevette in dono il Monte della Verna dal Conte Orlando di Chiusi nel Casentino (1213). Si conserva ancora la stanza ove avvenne il colloquio fra i due uomini.



8 / MAGGIO

---

**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

---

14 / MAGGIO

SABATO H 12.30

**DA MARCHESI**

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

€ 21,00

escluso bevande

---

## Da Marchesi

---

*Carpaccio al tartufo, Crostone all'agliata  
Insalata di riso venere, Spianata del  
nostro forno, Tortino al formaggio di fossa  
di Peticara*

*Vol au vent con formaggio fresco e  
marmellata di cipolle rosse*

*Tortelloni al tartufo  
Strozzapreti agli strigoli*

*Faraona con mele e mostarda  
Stinco di maiale al forno*

*Insalata mista di cavolo cappuccio  
Patate arrosto*

*Zuppa inglese della nonna*

*Vini: Orcio e Bocalino Terracuda in  
bottiglia d.o.c. 10,00 euro  
Vino rosso 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 Mercato 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).





---

Da Lorenzo

---

*Insalatina di baccalà*

---

*Tagliatelle al matterello con ceci e baccalà*

---

*Degustazione di: baccalà all'uva  
gratinato su letto di Tropea, alloro e  
patate*

*Baccalà al cartoccio*

---

*Insalata di stagione*

---

*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*

---

---

## 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 "urbinata", ci riporta a tempi e luoghi di ritrovi di una popolazione scarsa. Una inconsueta deviazione può essere d'interesse per inoltrarsi verso Petriano, che dà il nome al Comune, poi alla Chiesa di Santa Maria in Calafria, correndo oltre Valzangona, con le sue poche case nei cui pressi ci sono sorgenti di acque minerali e ancora Scotaneto, per scendere infine sul versante del Rio Puto, nella vallata del Metauro. Oppure salire, prima di Isola del Piano, verso il Monastero di Montebello, ora sede di una cooperativa nota per i suoi prodotti biologici.



15 / MAGGIO

---

**DOMENICA H 12.00**

---

### 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

---

 **Banca Marche**

15 / MAGGIO

DOMENICA H 12.30

#### LA GREPPIA

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

€ 21,00

escluso bevande

## La Greppia

*Crostini al tartufo nero*  
*Carpaccio di manzo*  
*Salumi Zucchine grana e aceto*  
*Potenta con fonduta di formaggio di fossa*

*Passatelli con fonduta e tartufo*  
*Gnocchi gratinati*

*Coniglio in porchetta*  
*Filetto di maiale in agrodolce*

*Verdure alla griglia*  
*Insalata*

*Semifreddo all'amaretto*

*Vini:*  
*Bianchello e Sangiovese*  
*in caraffa 8,00 euro*  
*Birra agricola propria produzione*  
*"Oltremondo" in bottiglia 12,00 euro*

## MONTEMAGGIORE AL METAURO

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

---

*Prosciutto e salame nostrano  
Formaggio ravvioglio con piadina  
Strigoli e uova di quaglia affogate*

---

*Tagliatelle ai prugnoli  
Ravioli di carne con rosole e pomodoro*

---

*Agnello al forno  
Quaglie ripiene al forno*

---

*Erbe di campagna  
Patate al forno*

---

*Zuppa inglese e crostata con vino alle visciole*

---

*Caffè*

---

*Vini: Bianchetto del Metauro Guerrieri  
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro  
Langiovese dei Colli Pesaresi  
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 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).



15 / MAGGIO

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### LA LOCANDA DEI VENTI

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

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

 **Banca Marche**

15 / MAGGIO

DOMENICA H 13.00

**MONTENERONE  
"IL POETA"**

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

€ 21,00  
escluso bevande

*Montenerone  
"Il Poeta"*

*Crostini caldi  
Vol au vent al tartufo  
Frittata con spignoli*

*Tagliolini con spignoli  
Gnocchetti al sugo d'oca*

*Filetto al tartufo  
Agnello a scottadito*

*Patate sabbiate  
Verdura cotta*

*Semifreddo al caffè*

*Caffè*

*Vini: Bianchetto e Sangiovese Fiorini  
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro  
Bianchetto e Sangiovese  
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 Menatio) con acque limpide e pure. Alla sommità del borgo sopravvivono molte vestigia medievali e c'è l'incontro con il Palazzo Ubaldini, che è oggi sede del "Museo dei fossili e dei minerali del Monte Nerone". Questo rilievo, frequentato anche in inverno per la sua pista da sci, offre agli amanti della natura la possibilità di apprezzare, attraverso boschi, prati, ruscelli, cascate e grotte, altre caratteristiche ambientali d'eccezione per flora e fauna e la curiosità di un "Mappamondo della Pace", di dimensioni colossali, entrato nel Guinness dei primati.



---

# Osteria La Gatta

---

*Prosciutto del Montefeltro e melone,  
Crostolo e lonzino del padrone  
Fave con finocchietto e aglio fresco,  
Soufflé di patate e tartufo con Casciotta,  
Fiore di zucca con ricotta su pomodoro  
dolce, Melanzane alla parmigiana*

---

*Risotto Carnaroli agli asparagi e piselli  
Lasagnette con funghi e tartufo nero*

---

*Filetto di maiale con riduzione di visciole  
e frutta selvatica  
Patata rossa di Sompiano*

---

*Tiramisù alle fragole*

---

*Caffè*

---

*Vini: Bianchetto del Metauro e  
Langiovese Colli Pesaresi  
in bottiglia d.o.c. 10,00 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.



15 / MAGGIO

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### **OSTERIA LA GATTA**

Lunano  
Loc. Brugneto, 13  
tel. 0722.70117  
mail: [info@osterialagatta.it](mailto:info@osterialagatta.it)  
chiuso lunedì, martedì,  
mercoledì

---

**€ 21,00**  
escluso bevande

---

21 / MAGGIO

SABATO H 12.00

#### LA COPPA

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

€ 21,00

escluso bevande

## La Coppa

*Carpaccio di Marchigiana Celli alla  
senape, Lombo di Maiale Az Agr Luxi  
in salsa di patate e tartufo*

*Verdure fresche di stagione dalla Bottega  
di Campagna Amica, Culatello Cotto in  
tela di Lino Magrì con uovo biologico  
agli asparagi, Selezione di formaggi  
marchigiani e confetture*

*Passatelli Pomodorini e Pecorino  
Le Affinità Gustative, Tagliolini su  
crema di ceci in salsa di pomodoro*

*Filetto di suino tipico Az Agr Luxi al tartufo*

*Contorno di Stagione*

*Dolce al cucchiaino e fantasia di frolla*

*Vini: Bianchetto e Sangiovese Terracruca o  
cantina Di Sante 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 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).



---

# Bellarvista

---

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

---

*Bis di lasagnetta agli asparagi  
Gnocchetti al tartufo nero*

---

*Scaloppina al limone e roast beef*

---

*Patatine arrosto*

---

*Dolce della casa*

---

*Vini: Falerio Cantina Fiorini  
in bottiglia d.o.c. 8,50 euro; Sirio  
Sangiovese Cantina Fiorini in bottiglia  
d.o.c. 9,50 euro Bianchetto del Metauro  
e Sangiovese Cantina Fiorini  
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. "Aquaе Ianiae" (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.



22 / MAGGIO

---

**DOMENICA H 13.00**

---

### **BELLAVISTA**

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

---

**€ 21,00**  
escluso bevande

---

22 / 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

---

## *Osteria da Matteo*

---

*Carpaccio di spigola  
Insalata di polipo  
Gamberetti in salsa rosa  
Polenta alla marinara*

---

*Passatelli con coda di rospo, calamari e  
pendolini*

---

*Rana pescatrice al forno con patate e  
finocchio selvatico*

---

*Insalata verde*

---

*Mousse al limone e fragole*

---

*Vini:*  
*Bianchetto del Metauro Lucarelli  
in bottiglia d.o.c 10,00 euro*  
*Bianchetto del Metauro Lucarelli  
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. Forse anteriormente all'VIII secolo e nei secoli medievali fu dapprima Castello nell'accezione originale di centro fortificato; nella sistemazione dell'Albornoz (XIV secolo) venne assorbita dal vicariato di Fano. Conferisce una originale caratteristica all'ordinato abitato una la scalinata che sale sino alla Chiesa parrocchiale, mentre lo immerge nel verde la bella pineta circostante. 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.





---

# Silvana

---

*Prosciutto crudo di Carpegna, salumi del  
Montefeltro e formaggi con crostolo  
Crostino al tartufo nero*

---

*Tagliatelle ai funghi misti e prugnoli  
Cappellacci asparagi e tartufo nero*

---

*Carni miste alla brace*

---

*Patate  
Insalata  
Verdure cotte*

---

*Zuppa inglese*

---

*Caffè*

---

*Vini: Orcio Colli Pesaresi e Boccacino  
Bianchetto del Metauro Terracuda in  
bottiglia d.o.c. 10,00 euro  
Vino sfuso in caraffa 6,00 euro*

---

---

## CARPEGNA

---

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



22 / MAGGIO

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### SILVANA

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

---

**€ 21,00**  
escluso bevande

---

22 / MAGGIO

DOMENICA H 12.30

**TONY E LUCIO**

Frontone  
via Fonte Avellana, 97  
tel. 0721.786327  
chiuso martedì

€ 21,00

escluso bevande

## Tony e Lucio

*Crostino funghi e salsiccia*  
*Crostino tartufo nero*  
*Crescia con cicoli*  
*Prosciutto crudo*  
*Insalatina rustica*

*Gnocchi al tartufo nero*  
*Pappardelle all'anatra*

*Misto al forno: anatra, coniglio, faraona*  
*in porchetta*

*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*

## 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.



---

## *Agli Olivi*

---

*Crostini assortiti*

---

*Gnocchetti con le verdure*

---

*Grigliata mista di carne*

---

*Insalata  
Gratinati*

---

*Tiramisù*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese  
Azienda Bianchini e Azienda  
Lucarelli  
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

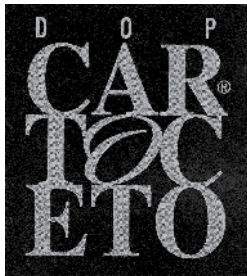
---

---

## CARTOCETO

---

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



29 / MAGGIO

---

**DOMENICA H 12.45**

---

### **AGLI OLIVI**

Cartoceto  
via Bottaccio, 4  
tel. 0721.898144  
*chiuso martedì*

---

**€ 18,00**  
escluso bevande

---

 **Banca Marche**

29 / 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

---

## *La Luna nel Pozzo*

---

*Crescia con pecorino e fave  
Frittata con vitalbe*

---

*Passatelli con asparagi e salsiccia  
Tagliatelle ai funghi di bosco*

---

*Capocollo in porchetta  
Pollo e faraona al forno*

---

*Insalata mista  
Patate al forno con erbe aromatiche*

---

*Crostate con visciolata*

---

*Caffè*

---

*Vini:  
Sant'uario e Sirio Fiorini  
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro  
Bianchetto in caraffa 6,00 euro*

---

---

## SAN LORENZO IN CAMPO

---

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



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

---

## *Pian del Bosco*

---

*Asparagi con tardo di montagna e  
formaggio di fossa*

---

*Passatelli in brodo  
Ravioli di pere e mandorle al "fossa"*

---

*Medaglioni al "fossa" con polenta  
abbrustolita*

---

*Verdure gratinate*

---

*Rotolo alla vaniglia con salsa di fragole  
fresche*

---

*Caffè*

---

*Vini:  
Azienda Il Conventino di  
Monteciccardo  
in bottiglia d.o.c 10,00 euro*

---

---

## NOVAFELTRIA - LOC. MINIERA PERTICARA

---

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).



29 / MAGGIO

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### **PIAN DEL BOSCO**

Novafeltria  
Loc. Miniera Peticara  
via Guido Donegani, 151  
tel. 0541.927600  
cell. 335.5776540  
pdb@piandelbosco.com

---

**€ 18,00**  
escluso bevande

---