

NOVEMBRE

MERCOLEDÌ 1 NOVEMBRE

LA MATTA
Novafeltria

DOMENICA 5 NOVEMBRE

CHIGIO COUNTRY
HOUSE
Tre Ponti - Pesaro
DA LUISA
Colli al Metauro -
Serrungarina
■ LA CELLETTA
COUNTRY HOUSE
Coldelce di Vallefoglia
LA LOCANDA DEI VENTI
Novafeltria

DOMENICA 12 NOVEMBRE

AMABILE
Frontone
ANTICA TRATTORIA
Sant'Andrea in Villis -
Fano
ANTICA OSTERIA
DA ORESTE
Casinina di Auditore
HOTEL SANTA CHIARA
Sant'Angelo in Vado
IL PARCO
Novafeltria
LA GREPPIA
Colli al Metauro -
Montemaggiore al
Metauro
■ SAN MARCO
Montecopiolo

DOMENICA 19 NOVEMBRE

IL TORCHIO
Montefelcino
LA TAGLIATA
Colli al Metauro -
Serrungarina
LA VIGNA
Montecalvo In Foglia
LE FONTANE
Cagli
NENE'
Urbino
OSTERIA TRATTORIA
DEL BORGO
Pergola

DOMENICA 26 NOVEMBRE

AL MANDORLO
Colli al Metauro -
Serrungarina
CAVALIERE
Montecalvo in Foglia
LA LUNA NEL POZZO
San Lorenzo in Campo
LA TANA DEL LUPO
Acqualagna

1**NOVEMBRE**

MERCOLEDÌ H 12.30

LA MATTA

Novafeltria
via XXIV Maggio, 86/88
tel. 0541/926345
marta.cangini@alice.it
chiuso mercoledì

€ 22,00escluso bevande

La Matta

*Carpaccio al tartufo**Tris di crostini**Fagioli con funghi di bosco*

*Passatelli al tartufo**Crespelle al radicchio e formaggio di Fossa*

*Tagliata di manzo ai porcini**Coniglio in porchetta*

Patate arrosto

Tortino di castagne al vino rosso

Caffè

*Vini:**Sangiovese Roncaglia F.lli Mancini**in bottiglia d.o.c. 10,00 euro**Rosso e Bianco in caraffa 6,00 euro*

NOVAFELTRIA

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



Chigio Country House

Culatello al tartufo

Crostino con salsa e petali di tartufo di stagione

Frittatina di uova bio al tartufo

Passatello della casa con tartufo di stagione

Grigliata mista di carne (salsiccia, costarelle e spiedino misto)

Pasticciata alla pesarese

Patate al forno

Pasticceria invernale della casa

Caffè

Vini:

*Colli Pesaresi Sangiovese e Colli Pesaresi bianco
D.O.C.*

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

PESARO - LOC. TRE PONTI

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



5

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.00

CHIGIO COUNTRY HOUSE

Pesaro - Tre Ponti
strada di Ciarciano, 63
tel. 0721.201658
info@chigiocountryhouse.it
chiuso lunedì

€ 22,00
escluso bevande

5**NOVEMBRE**

DOMENICA H 13.00

DA LUISA

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

€ 22,00escluso bevande

Da Luisa

*Crostino al tartufo**Crescia, salame, Mousse di formaggi con miele di castagno e noci**Bavarese di carote, rucola e grana*

*Passatelli con porcini e tartufo nero**Gnocchi al ragù d'anatra*

Anatra e coniglio in porchetta

*Patate arrosto**Insalata*

Zuppa inglese

*Vini:**Fiorini in caraffa 8,00 euro*

**COLLI AL METAURO -
SERRUNGARINA**

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



La Celletta Country House

Fantasia di crostini

Lasagna al ragù

Prosciutto alla fiamma

Coniglio in porchetta

Patate al forno

Insalata mista

Crostate della casa

Vini:

*Guerriero Nero Az. Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 13,00 euro*

*Sangiovese Az. Bianchini
in caraffa 7,00 euro*

COLDELCE DI VALLEFOGLIA

LA CATTEDRALE RURALE E LA VISTA SENZA EGUALE

caratteristiche partendo dal parcheggio del ristorante, il percorso dirige verso un pianoro sommitale dal quale lo sguardo può spaziare a 360°, per poi scendere verso i ruderi di un antico insediamento religioso. Divagazioni ecclesiali ed accenni faunistici completano il menù: il sesto **AperiGiro** si propone così. L'itinerario si sviluppa su sterrati, carrarecce, e tratturi a tratti anche occasionalmente fangosi. Consigliati abbigliamento comodo e calzature consone alle condizioni del terreno, con un ricambio da lasciare in auto.

ritrovo parcheggio ristorante h. 9,15 - partenza h. 9,30 - ritorno h. 12,45

Difficoltà medio/facile - dislivello altimetrico mt. 230

Contributo a persona 6,00 euro (bambini gratis)

Per info e prenotazioni 342/3578202
officinadicammini@yahoo.com

5

NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

LA CELLETTA COUNTRY HOUSE

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

€ 19,00
escluso bevande

5**NOVEMBRE**

DOMENICA H 12.30

LA LOCANDA DEI VENTI

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

€ 21,00escluso bevande

La Locanda dei Venti

Zuppa di zucca con formaggio di fossa
Carpaccio al tartufo
Polentine con crema di tartufo e porcini

Cappelletti in brodo
Agnolotti al tartufo

Coniglio in porchetta
Stinco di maiale al forno con porcini
Salsiccia con olive al forno

Gratinati di verdure
Olive al forno

Zuppa inglese e cantucci

Caffè

Vini:
Sangiovese dei Colli Pesaresi Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianchetto del Metauro Guerrieri sfuso
al litro 10,00 euro

NOVAFELTRIA

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



Crescia
Prosciutto, lonza, salame
Crostini
Olive e carciofini

Pappardelle al cinghiale
Lasagne rosse

Coniglio in porchetta
Faraona con olive
Costarella e salsiccia

Patate arrosto al rosmarino
Insalata di stagione

Dolci secchi fatti in casa

Caffè

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



12

NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

AMABILE

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

€ 19,00
escluso bevande

12**NOVEMBRE**

DOMENICA H 12.30

ANTICA TRATTORIA

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

€ 19,00escluso bevande

Antica Trattoria

*Affettati di salumi, formaggi con piadina
Focaccia e verdure pastellate*

*Tagliatelle bianche con funghi e salsiccia
Gnocchi all'anatra*

*Sella di vitello e funghi
Polletti alla griglia*

*Patate al forno
Insalata*

Ciambellone e crostata con vin santo

Caffè

*Vini:
Sangiovese e Bianchetto Colli Pesaresi
Az. Giuseppe Vitali
in bottiglia 6,00 euro*

SANT'ANDREA IN VILLIS - FANO

La Chiesa parrocchiale, dedicata a S. Andrea, sorge su una piccola altura isolata, non distante, ma decentrata rispetto alla frazione. Fino a tempi recenti presso la chiesa vi era la sede della Confraternita del SS.mo Sacramento, la quale, oltre ad avere un ruolo molto importante nelle processioni, curava la gestione del Monte Frumentario che aveva lo scopo di dare il grano in prestito ai bisognosi soprattutto in tempo di carestia. Fino ad alcuni anni fa, il 30 novembre, si svolgeva la festa in onore di S. Andrea, detta anche la "festa delle castagne". In quella occasione la sera della vigilia giungevano birocci carichi di castagne e compratori di legname e il piazzale davanti alla chiesa si riempiva di padelle infuocate. Il territorio di S. Andrea e quello di Magliano infatti, erano ricchi di castagni e fornivano, prima del 1940, legname per la costruzione di mobili.



Antica Osteria da Oreste

*Crostini misti caldi
Trippa alla Parmigiana
Fagioli e Cotiche*

*Tagliatelle ai porcini misto bosco
Lasagne di pasta verde al ragù di marchigiana*

Salsicce, costine, spiedini, castrato e pollo alla griglia

*Verdure gratinate
Patate al forno*

*Crostata e Cantucci caserecci con assaggio di sorbetto
al caffè*

Caffè

*Uini:
Bianchetto superiore Terracruza Campodarchi e
Sangiovese Orcio
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Sangiovese e Bianchetto del Metauro
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.



12

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

ANTICA OSTERIA DA ORESTE

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

€ 19,00
escluso bevande



12

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

HOTEL SANTA CHIARA

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

€ 22,00

escluso bevande

Hotel Santa Chiara

Carrellata di crostini
Frittata al tartufo nero di Sant'Angelo in Vado
Insalata di sedano, grana e tartufo nero

Lasagne bianche al profumo di bosco con granella di tartufo nero

Coniglio in porchetta al finocchio selvatico
Scaloppine di suino con rucola e pinoli

Patate al forno

Torta al caffè

Caffè

Vini:
Vino bianco "Pico" e Vino rosso "Trabaria" Az.
Agr. La Montata
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Vino bianco e rosso in caraffa 7,00 euro

SANT'ANGELO IN VADO

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



Il Parco

Crostino al tartufo

Cascioncini misti

Polenta con crema di porcini

Insalatina di noci e formaggio di fossa

Piccoli ravioli al tartufo

Lasagne al forno con ragù di salsiccia e strigoli

Agnello al forno con pere in agrodolce

Faraona alle castagne

Verdure gratinate al forno

Patate croccanti al rosmarino

Crema di mascarpone al cioccolato

Caffè

Vini:

Sangiovese dei Colli Pesaresi

in bottiglia d.o.c. 9,00 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 Perticara, agglomerato stretto tra la Casa parrocchiale e lo scoglio del Monte Aquilone, nota per la sua miniera di zolfo e la cui storia è racchiusa nel Museo Storico Minerario (raccolta di rocce, fossili, reperti e attrezzi e ricostruzioni della vita della miniera)



12

NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

IL PARCO

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

€ 22,00
escluso bevande



12**NOVEMBRE**

DOMENICA H 12.30

LA GREPPIA

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

€ 22,00escluso bevande

La Greppia

Crostini al tartufo nero
Carpaccio di manzo
Zucchine grana e balsamico
Salumi

Polenta con salsiccia e costine
Passatelli con fonduta e tartufo

Filetto di maiale al pepe
Coniglio in porchetta

Patate arrosto
Insalata

Semifreddo all'amaretto

Vini:
Bianchetto e Sangiovese in caraffa 8,00 euro

COLLI AL METAURO - 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.



San Marco

Girello marinato con fossa e rucola

Prosciutto crudo

Funghi con riduzione di aceto balsamico

Vitello tonnato

Filetti di peperoni con spuma di cavolo nero

Tagliatelle alla bolognese

Polenta con porcini

Tagliata di manzo al sale Maldon

Costarelle zenzero e miele

Carciofi trifolati

Verze stufate

Bunet agli amaretti

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

VILLAGRANDE DI MONTECOPIOLO

EMOZIONI SUI BALCONI

caratteristiche gran finale rinascimentale sui balconi che ispirarono due dei più titolati artisti di quel periodo. Muovendo dal parcheggio del ristorante, l'itinerario si inerpica fino alla Costa Grande per spaziare tra profili lontani e pennellate d'autore. Racconti di folklore autoctono a incorniciare il cammino. Questi gli ingredienti proposti nell'ultimo **AperiGiro** in programma. L'itinerario si sviluppa su strade in asfalto, sterzate e sentieri di montagna. Consigliati abbigliamento comodo e calzature consone alle condizioni del terreno, con un ricambio da lasciare in auto.

ritrovo parcheggio del ristorante h. 9,30 - partenza h. 9,45 - rientro h. 12,45

Difficoltà media - dislivello altimetrico mt. 300

Contributo a persona 6,00 euro (bambini gratis)

Per info e prenotazioni 342/3578202
officinadicammini@yahoo.com

12

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

SAN MARCO

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

€ 19,00
escluso bevande

19**NOVEMBRE**

DOMENICA H 12.30

IL TORCHIO

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

€ 18,00escluso bevande

**CONFCOMMERCIO**
IMPRESE PER L'ITALIA

Il Torchio

*Piada con prosciutto locale**Crostino con pancetta**Polentina alla carbonara**Olive all'ascolana*

*Passatelli sfiziosi**Cannelloni tradizionali*

*Carne al forno (coniglio e faraona)**Spiedini di carne mista alla griglia*

Insalata e patate al forno

Dolce della casa

Caffè

*Vini: Bianchetto e Sangiovese Pagliari**in bottiglia d.o.c 7,00 euro**Sangiovese e Bianchetto del Metauro**in caraffa 1/2 litro 4,00 euro*

MONTEFELCINO

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



La Tagliata

Fantasia di bruschette

*Passatelli in brodo
Cappellacci ai funghi*

*Lesso di manzo e gallina
Salsiccia e costine*

*Verdure cotte
Patate fritte*

Dolci secchi

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

COLLI AL METAURO - SERRUNGARINA

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



19

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

LA TAGLIATA

Colli al Metauro -
Serrungarina
via Mombaroccese
tel. 0721/898301
trattoria.latagliata@libero.it
chiuso lunedì

€ 19,00
escluso bevande

19**NOVEMBRE**

DOMENICA H 12.30

LA VIGNA

Ca' Gallo di
Montecalvo in Foglia
via della Vigna, 14
tel. 0722.594038
giustiannetta@virgilio.it
chiuso lunedì

€ 22,00escluso bevande

La Vigna

*Salumi misti**Frittata tartufo**Crostino all'olio con pane casereccio**Pancotto ai porcini*

*Maltagliati ai ceci**Tagliatelle ai funghi misti con profumo di tartufo*

*Arrostino di manzo al tartufo**Coniglio in porchetta*

*Piselli prezzemolati**Patate al forno*

*Biscotti**Crostata*

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

CA' GALLO DI MONTECALVO IN FOGLIA

Lasciata la valle del fiume Foglia, dopo Borgo Massano e prima di Casinina, una strada a destra mena a Montecalvo in Foglia. 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.



Carpaccio di marchigiana con verdure di stagione e tartufo

Rustico con funghi e Casciotta d'Urbino

Frittata con tartufo

Terrina di fagianella con mostarda

Mezzemaniche con guanciale di maiale, pomodorini e ceci bio di San Sisto

Gnocchetti di patate di Pianello con vellutata e tartufo

Tacchinella farcita al tartufo e castagne

Costine di maiale con finocchietto selvatico

Cavolfiore di Fano gratinato al forno

Tortino di castagne con salsa di cachi

Vini:

Ca' Le Suore Bianco 2016 e Vignalta Marche

Rosso 2014 az Mochi

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.



19

NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

LE FONTANE

Cagli

Strada Cagli-Pergola, 126/A

tel. 0721.790148

info@le-fontane.com

chiuso lunedì

€ 21,00

escluso bevande

19

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

NENÈ

Urbino
 via Ca' Frate, 3
 loc. Crocicchia
 tel. 0722.2996 - 0722.350161
 nene@neneurbino.com
 chiuso lunedì

€ 19,00

escluso bevande

Nenè

Coppa di testa al coltello, Vellutata di cavolo romano con crostini e olio DOP Cartoceto, Crudo al coltello, Paiolo di polenta con cicerchia di Serra dei Conti, Coccio piccante di cotiche e fagioli, Cime di sedano in tempura, Ceci all'olio DOP Cartoceto e rosmarino, Sedano rapa in salsa aurora, Pizze Terre Rossini e Raffaello (Rosina e Armida), Pancetta alla salvia e aceto

*Tagliatelle di farina di castagne con ricotta del Montefeltro e semi di papavero
 Gnocchi di pane con ragù di carni Marchigiane*

*Stufato di costarelle di maiale e cavolfiori
 Fegatini di maiale alla griglia*

Insalata di radicchio, noci e fnocchi

Crostata alla marmellata di cachi e noci

Vini:

*Bianchetto e Sangiovese Guerrieri
 in bottiglia d.o.c. 10,00 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.



Osteria Trattoria del Borgo PERGOLA

Crosta di pane al tartufo nero
Frittata tartufata

Passatelli ai funghi porcini
Tagliatelle al tartufo nero

Maialino al finocchio selvatico cotto su forno a legna
Cinghiale all'arancio

Patate al forno
Insalata mista

Dolci secchi

Caffè

Uini:
Bianchetto in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Bianchetto, Sangiovese in caraffa 8,00 euro

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



19

NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

**OSTERIA TRATTORIA
DEL BORGO**

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

€ 22,00
escluso bevande

26**NOVEMBRE**

DOMENICA H 13.00

AL MANDORLO

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

€ 22,00escluso bevande

Al Mandorlo

Bruschetta con baccalà
Ciambella rustica con prosciutto

Tagliatelle al baccalà
Strozzapreti con zucca e salsiccia

Baccalà arrosto
Salsiccia nostrana

Patate al forno
Verdura cotta

Crostata

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

**COLLI AL METAURO -
SERRUNGARINA**

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



Cavaliere

Crostino al tartufo

Goletta croccante alla salvia

Pomodori rossi confit e fiordilatte

Carpaccio di champignon all'aceto balsamico

Tagliatelline ai porcini

Gnocchi all'anatra

Quaglie al forno con olive su crostone

Cinghiale in salmi

Verdura cotta

Millefoglie ai frutti di bosco

Caffè

Vini:

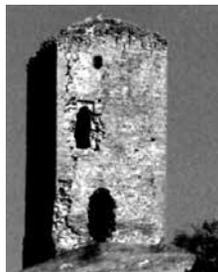
Sangiovese, Bianchello

in caraffa 7,00 euro

All'interno del locale lista 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.



26

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

CAVALIERE

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

€ 20,00

escluso bevande

26

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

LA LUNA NEL POZZO

San Lorenzo in Campo
via San Vito, 74/A
tel. 0721.775241
chiuso lunedì

€ 19,00

escluso bevande

La Luna nel Pozzo

Crostino di polenta
Torta salata
Insalatina di noci e radicchio

Tagliatelle ai finferli
Cannelloni al forno

Pollo alla cacciatora
Pasticciata con funghi

Insalata di stagione
Patate arrosto

Dolci secchi e visciolata

Caffè

Vini:
Sant'Ilario e Sirio Fiorini
in bottiglia d.o.c. 9,00 euro
Bianco e rosso locale
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 roveresco.

La Tana del Lupo

Sformatino di polenta gialla con fonduta al tartufo nero di Acqualagna, Carpaccio di vitella marinata, olio evo e scaglie di tartufo nero, Crostini alla griglia con crema di fonduta e tartufo nero, Julienne di cappuccia rossa con grana e tartufo nero, Vol au vent di pasta sfogliata con vellutata al porcino e tartufo nero, Cappellaccio di bresaola con spuma di ricotta al Reggiano e tartufo nero

Risotto mantecato al Parmigiano e trifola di tartufo nero di Acqualagna

Arrostino di carrè con salsa chiara demi-glacé e lamelle di champignon padellati al prezzemolo

Patatine arrosto al profumo di rosmarino

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

*Vini: Bianchello Campioli-Fiorini, Sangiovese Sirio Fiorini in bottiglia d.o.c. 13,00 euro
Vino bianco e rosso in caraffa 7,00 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 laninae" (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.



26

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

LA TANA DEL LUPO

Acqualagna
via Flaminia, 209
tel. 329.3969896
crinellileonardo@libero.it
chiuso mercoledì

€ 22,00
escluso bevande

