

OTTOBRE

SABATO 3 OTTOBRE

PANTALIN
Saltara

DOMENICA 4 OTTOBRE

2000
Cagli
LA FONTE
Colombarone Di Pesaro
MAGDA
Novafeltria
MONTENERONE
IL POETA
Serravalle Di Carda -
Apecchio
VILLA CLAUDIA RESORT
Tavullia
VILLA PALOMBARA
Monteporzio

SABATO 10 OTTOBRE

LA COPPA
Mombaroccio

DOMENICA 11 OTTOBRE

AL PARCO
Pesaro
AL PAVONE BIANCO
Babbucce Di Tavullia
CASA OLIVA
Serrungarina
DA LORENZO
Gallo Di Petriano
LA GIOCONDA
Cagli
MONTECUCCO
San Giorgio Di Pesaro

DOMENICA 18 OTTOBRE

CASCINA DELLE ROSE
Sant'ippolito
PINETA39
Urbino
TENETRA
Cantiano
TERRAZZA SUL
BURANO
Cagli
TONY E LUCIO
Frontone
VECCHIO MONTEFELTRO
Carpegna

DOMENICA 25 OTTOBRE

AGLI OLIVI
Cartoceto
LA CANTINAZA
Montemaggiore Al Metauro
LA NUOVA FAZENDA
Vallefoglia - Colbordolo
LA VIGNA
Montecalvo In Foglia
PICCOLO MONDO
Mombaroccio
SILVANA
Carpegna

SABATO 31 OTTOBRE

MONTENERONE
"DA CARLETTO"
Piobbico

3 OTTOBRE

Pantalín

*Zuppa di fagioli con spuntature
Crostoni di pane*

*Polenta con salsiccia e funghi di bosco
Gnocchetti con fonduta e tartufo*

*Cosciotto di maiale arrosto
Vitello con funghi e tartufo*

*Patate arrosto
Erba cotta*

Zuppa inglese

Caffè

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

CALCINELLI DI SALTARA

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



SABATO H 12.30

PANTALIN

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

€ 21,00

escluso bevande

2000

Antipasti all'italiana: crescita, prosciutto, lonza, formaggi e crostini

Tagliatelle bianche ai porcini

*Arrosto di vitello al forno con porcini
Grigliata mista*

*Patate fritte
Insalata mista*

Dolce della casa

Caffè

*Vini: Soc. Agricola Cà Le Suore
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro
Fiorini in caraffa 6,00 euro*

CAGLI

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



4

OTTOBRE

←

DOMENICA H 12.00

←

2000

Cagli
via Flaminia Nord, 168
tel. 0721.797139

←

€18,00

escluso bevande

4 OTTOBRE

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



Affettati
Crostini ai funghi

Pasta al forno
Gnocchi al tartufo e zucchini
Tortelloni alla cardinale

Coniglio in cartoccio
Scaloppine ai funghi
Tacchino con olive
Pollo arrosto

Pomodori e melanzane gratinati
Patate fritte

Torta al mascarpone

Vino sfuso in caraffa 6,00 euro

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



4

OTTOBRE

←

DOMENICA H 13.00

←

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

←

€18,00
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: Bianchello 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 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.



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

Affettati misti

*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

Vino bianco e rosso 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).



4

OTTOBRE

← **DOMENICA H 13.00**

← **VILLA CLAUDIA RESORT**

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

← **€18,00**
escluso bevande



DOMENICA H 13.00



VILLA PALOMBARA

Monte Porzio
via Fusarola, 2
fraz. Castelvecchio
tel. 0721.955617
contatti@villapalombara.it
chiuso lunedì e martedì



€ 21,00

escluso bevande



Villa Palombara

Polenta arrostita con funghi e tartufo
Tacconi di ferro con pomodoro fresco e guanciale
croccante

Arista al forno tartufata
Polletti di primo canto alla brace

Patate al rosmarino

Crostata e dolci secchi di Villa Palombara

Caffè

Vini: Rosè La Vinia igt Colli Palombara, La
Riserva del Duca rosso igt Colli Palombara
in bottiglia 8,00 euro

MONTE PORZIO

Centro agricolo e industriale sui rilievi collinari del versante sinistro della bassa val Cesano. Il nucleo più antico del Comune, Castelvecchio, ancora circondato da mura, sorge in analogia posizione a nord est. Qui è presente un severo fortilizio con fossato e torri poligonali che i Principi Barberini acquistarono nel 1649 da Vittoria della Rovere. Monte Porzio è l'antica Castrum Montis Podii che venne inserita fra i territori del Ducato di Urbino fino al 1631. Bello il vecchio Palazzo Comunale con la torretta dell'analogo e la Chiesa di S. Maria Assunta eretta nel sec. XVIII.



La Coppa

Lombo di suino tipico nostrano Az. Agr. Luzi al tartufo

Degustazione di salumi sale & pepe del norcino

Lucaioli Pacifico

Fantasia di formaggi marchigiani

Flan di spinaci con colatura di formaggio di vaccina

Az. Agr. Fontegranne

Cappellacci al tartufo

Gnocchi al ragù d'anatra

Lombo di maiale Az. Agr. Luzi in crosta al tartufo con funghi e patate

Mousse jougurth e amarene di Cantiano Morello Austerà

Vini : Az. Agr. Di Sante, Soc. Agr. Terracrada, 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 Barocchi, 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).



10

OTTOBRE

←

SABATO H 12.00

←

LA COPPA

Mombaroccio

via Pavisa, 10

tel. 0721.471276

347.3751000

ristorantelacoppa@libero.it

chiuso dal lunedì al giovedì

←

€21,00

escluso bevande

11 OTTOBRE

Al Parco

PESARO LOC. SELVAGROSSA



Antipasto del Parco

*Tagliatelle ai funghi porcini
Strozzapreti con salsiccia, rucola e pecorino*

*Arista al latte
Patate trifolate
Insalata mista*

Dolcetti secchi

Caffè

*Vini: Cantina Soc. dei Colli Pesaresi
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 13.00

AL PARCO

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

€ 18,00

escluso bevande

Al Pavone Bianco

Crostone di polenta arrostita
Crescia rustica con farina integrale
Coppa stagionata rucola e suncino
Salame nostrano
Olive variegata

Quadrucci caserecci con ceci all'acciuga
Gnocchetti all'anatra

Coniglio su forno a legna mille sapori
Capocollo ai porcini

Patate al rosmarino

Cantucci alle mandorle
Crostata alla confettura

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



11

OTTOBRE

←
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



Casa Oliva

Vellutata di ceci

Maltagliati con fagioli

Polpettone ai carciofi

*Gratin
Verdura*

Sorbetto

*Vini: Bianchetto del Metauro e Sangiovese
Guerrieri in bottiglia d.o.c. 9,00 euro*

SERRUNGARINA

Come tante altre località della provincia, Bargni è un piccolo simpatico paese, frazione di Serrungarina, in posizione incantevole sulle antiche mura, immerso nel verde che copre le colline sottostanti. Di origine romana, il suo nome deriva da "Balnei" (luogo di bagni). Condivise con Serrungarina la storia del suo Castello e i tremendi periodi delle solite guerre e una lunga stagione di pace sotto il dominio pontificio. Non lontano l'altra frazione di Serrungarina, Pozzuolo, quasi gemella di Bargni con cui ha similari origini e storia. Ha peraltro anche buon vicinato con Saltara, Cartoceto, Mombaroccio e Montefelcino, che, in breve giro, praticamente la circondano.



DOMENICA H 12.30

CASA OLIVA

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

€ 18,00

escluso bevande

Da Lorenzo

Bocconcini di mozzarella, crudo santangiolese, olive nere al guanciale

*Maccheroncini alla pesarese
Pasta di pane ai porcini*

*Faraona alla birra
Brasato al sugo rosso*

Verdura cotta di campo saltata

Crostata casereccia con marmellata bio

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.



11

OTTOBRE

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



La Gioconda

CAGLI



*Sformatino di uovo-formaggio con tartufo nero
La vellutata di ceci con guanciale croccante*

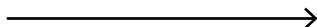
*Maccheroncini di Campofilone con patate di
Pietralunga, Lagavulin e tartufo nero*

Coniglio "Varnelli&Caffè"

Contorni

*La crostata con marmellata fatta in casa con frutta
biologica*

*Vini: Marche Bianco 2014 Ca' le Suore "Mochi"
(biancame), Marche Rosso 2013 Vigna Alta
"Mochi" in bottiglia igt 10,00 euro*



DOMENICA H 12.00



LA GIOCONDA

Cagli
via Brancuti s.n.
tel. 0721.781549
info@ristorantelagioconda.it
chiuso lunedì



€ 21,00
escluso bevande

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



Montecucco

*Togliere di salumi della casa con piadina
Bruschetta e crescia sfogliata*

*Lasagne al forno
Pappardelle all'anatra*

*Arrosto misto al forno di coniglio, anatra, pollo,
faraona
Fettine di ripieno
Salsiccia ai ferri*

*Insalata mista
Patate arrosto*

Zuppa inglese

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

SAN GIORGIO DI PESARO

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



11

OTTOBRE

←

DOMENICA H 12.30

←

MONTECUCCO

San Giorgio di Pesaro
via Montecucco, 27
tel. 0721.970150 - 970545
info@ristorantemontecucco.it
chiuso mercoledì

←

€18,00
escluso bevande

18 OTTOBRE

Cascina delle Rose

SANT'IPPOLITO

*Crescione con cicoria e pecorino del Petrano
Crostino di pane nero con guanciale e radicchio
Polenta cremosa con funghetti di bosco*

*Zuppa di ceci e castagne con maltagliati di pasta
Lasagnette alla norcina con tartufo nero di stagione*

*Cosciotto steccato al tartufo di stagione
Coniglio in porchetta*

*Patate gratinate
Insalate d'inverno*

"La Pissa imbutita"

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

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

DOMENICA H 13.00

CASCINA DELLE ROSE

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

€ 21,00

escluso bevande



Pineta 39

Focaccine con la ricotta
Sfogliatine con formaggio caprino

Fischioncini al ragù mantecati alla Casciotta di Urbino

Rotolini di pollo nostrano con limone candito
Filetto di manzo con verdure, Casciotta e pane in bruschetta

Melanzane, zucchine, pomodori, insalata e verdure di stagione

Ciambellone della casa

Caffè

Vini: Bianchetto doc, rosso Marche igr in bottiglia 12,00 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.



18

OTTOBRE

←

DOMENICA H 13.00

←

PINETA 39

Urbino
via Ca' Mignone, 5
tel. 0722.4710
campingpineta@virgilio.it

←

€18,00
escluso bevande

18 OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

TENETRA

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

€ 21,00

escluso bevande

Tenetra

*Affettati e crescìa
Frittata al tartufo
Fagioli con salsiccia
Polenta carbonara
Ceci con porcini*

*Nidi di rondine con funghi e tartufo
Paccheri alla coda alla vaccinara*

*Maialino al forno
Pollo in fricot*

*Patate
Insalata*

Gelato o panna cotta alle amarene di Cantiano

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

CANTIANO

Il paese è sito a cavallo tra le Marche e l'Umbria ed è attraversato dalla Via Flaminia, importante arteria che collega Roma alla costa adriatica. Posto ai piedi del massiccio del Catria, che, coi suoi 1702 metri, è la quota più alta della provincia di Pesaro e Urbino ed una delle principali vette dell'Appennino umbro-marchigiano, è immerso in estese e secolari faggete ad altofusto tra cui va ricordato il bosco di Tecchie, istituito Parco pubblico nel 1986. Michele Mercati, biologo, naturalista ed archiatra pontificio (1541-1591), descrive ampiamente Cantiano nella sua opera botanica e mineralogica intitolata "Metalloteca Vaticana" (1574), ricordandolo per l'amenità dei luoghi e per le ricchezze naturali, nonché per la copiosa quantità di fossili.



Terrazza sul Burano

*Entrée di benvenuto con crema di zucchine
Mantecato di baccalà con lamine di tartufo
"Millefoglie" di verdure con ricotta del pastore
Polenta bio "otto file" con tartufo*

*"Strascineti" pasta di grano duro "Senatore Cappelli"
fatta in casa con crema di zucchine, baccalà e
pomodorini confit*

*Baccalà al cartoccio con funghi di montagna
Baccalà gratinato al forno con parmigiano e pane*

*Patate confit
"Padello" di verdure al forno*

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

*Vini: Bianco e Rosso Marche C'è Le Suore
Cantina Mochi in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianchetto del Metauro, Sangiovese Guerrieri
in caraffa 6,00 euro*

CAGLI

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



18

OTTOBRE

←

DOMENICA H 13.00

←

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

←

€21,00
escluso bevande

18

OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

TONY E LUCIO

Frontone
via Fonte Avellana, 97
tel. 0721.786327
chiuso martedì

€ 18,00

escluso bevande

*Tony e Lucio**Antipasti misti all'italiana**Tagliatelle con fagioli
Gnocchi ai porcini**Arrosto misto allo spiedo**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.



Vecchio Montefeltro

Prosciutto Carpegna Dop
Fantasia di formaggi con miele di Carpegna
Insalata di farro con speck e radicchio
Polentina con fonduta al tartufo
Spianata casareccia

Gnocchi al ragù di anatra
Passatelli asciutti con funghi e tartufo

Coniglio in porchetta
Faraona tartufata

Patate arrosto
Cavolo cappuccio stufato

Dolci secchi tradizionali e bustrengo

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

CARPEGNA

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



18

OTTOBRE

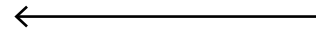


DOMENICA H 12.30



VECCHIO MONTEFELTRO

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



€21,00

escluso bevande



Agli Ulivi

CARTOCETO



Tagliere di salumi e formaggi con piadina sfogliata

*Polenta con funghi misto bosco
Pappardelle all'anatra*

*Arista con funghi
Faraona ripiena al forno*

*Insalata
Verdure gratinate*

Strudel di mele

*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 Az. Agr. "La Collina"
Bianchini in caraffa 6,50 euro*

DOMENICA H 12.45

AGLI OLIVI

Cartoceto
via Bottaccio, 4
tel. 0721.898144
chiuso martedì

€ 18,00

escluso bevande

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.



La Cantinaza

Crostino piccante

Coppa di testa

Melanzane alla parmigiana

Crescia con ciccioli

Pasta sfoglia ripiena

Polenta alla contadina (con salsiccia e costarelle)

Lasagne verdi con asparagi e speck

Coscio di tacchino al forno

Grigliata di maiale

Patate al forno

Insalata mista

Dolci della casa: ciambella e crostata

Vini Cantine Fiorini e Lucarelli

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

Vino Guerrieri in caraffa 6,00 euro

MONTEMAGGIORE AL METAURO

Siamo nel cuore dell'area di produzione del 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.



25

OTTOBRE

←

DOMENICA H 12.30

←

LA CANTINAZA

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

←

€18,00
escluso bevande

25 OTTOBRE

La Nuova Fazenda

CAPPONE DI VALLEFOGLIA

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

Carpaccio di tacchino, rucola e scaglie di grana
Crostino al tartufo
Focaccia rustica
Frittatina con zucchine
Polenta grigliata al tartufo

Ravioli con funghi, salsiccia e tartufo
Gnocchi all'ortica al sugo di anatra

Arista al forno ripiena con frittata al tartufo
Coniglio in porchetta con olive

Patate al rosmarino

Torta al cioccolato e noci ripiena alla panna

Uini: Sangiovese Orcio e Boccolino Colli Pesaresi
Az. Agr. Terracruda in bottiglia d.o.c. 9,00 euro
Bianchetto del Metauro, Marche Rosso igt Az.
Agr. Guerrieri in caraffa 6,00 euro

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.



La Vigna

Salumi del Montefeltro

Frittatina al tartufo

Crescia sfogliata

Crostino al tartufo

Pancotto con porcini

Maltagliati con vellutata di ceci

Ravioli bianchi al tartufo

Pasticciata all'urbinate

Stinco di maiale al forno

Funghi prezzemolati

Patate al forno

Bustrengo

Fave dei morti

*Vini: Rosso e Bianco Cantina Terracruda
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

Sangiovese e Bianchetto in caraffa 7,00 euro

MONTECALVO IN FOGLIA - CA' LANCIARINO

→

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.



25

OTTOBRE

←

DOMENICA H 12.30

←

La Vigna

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

←

€21,00

escluso bevande

25 OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

PICCOLO MONDO

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

€ 21,00

escluso bevande

Piccolo Mondo

MOMBAROCCIO

*Insalatina autunnale al tartufo nero
Frittatina con erbe spontanee di campo
Tortino di patate e prosciutto*

*Risotto con zucca e tartufo nero
Passatelli con fonduta e tartufo*

*Filetto di maiale della nostra fattoria con tartufo
nero e salsa di mele al vino rosso*

Patate sabbiate arrosto

Tortino di mele con salsa inglese

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

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 Barocchi, 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).



Silvana

CARPEGNA

Carpaccio di manzo con olio di Cartoceto e scaglie di fossa

Sedano bianco con crema al tartufo

Crostino al tartufo

Zuppetta ai legumi di San Sisto e funghi autunnali

Cappelletti del prete asparagi e tartufo

Polenta al cinghiale

Carni grigliate

Spezzatino di capriolo

Insalata di cavolo rosso

Patate sabbiate

Tiramisù

Vini: Bianchetto del Metauro Boccalino

Terracuda, Sangiovese Colli Pesaresi Orcio

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.



25

OTTOBRE

←

DOMENICA H 12.30

←

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

←

€21,00
escluso bevande

 **BANCA DELL'ADRIATICO**

31 OTTOBRE

SABATO H 12.00

**MONTENERONE
"DA CARLETTO"**

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

€ 21,00
escluso bevande

Montenerone "Da Carletto"

*Affettati misti
Crescia sfogliata
Coratella d'agnello*

*Ravioli con tartufo nero
Polenta alla carbonara*

*Stinco al forno
Filetto di maiale al tartufo nero*

*Patate al forno
Insalata mista*

Tiramisù

Caffè

*Vini: Il Conventino Pirone Marche rosso igt,
Il Conventino "Le Fratte" d.o.c.
in bottiglia 10,00 euro
Sangiovese e Bianchetto in caraffa 4,00 euro*

PIOBBICO

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

