

# Week-end Gastronomici primavera 2019

---



PER PARTECIPARE AI "WEEK END GASTRONOMICI 2019" OCCORRE PRENOTARSI TELEFONICAMENTE, ALMENO DUE GIORNI PRIMA DELLA DATA IN CALENDARIO, DIRETTAMENTE AI RISTORANTI PRESCELTI, INDICANDO IL NUMERO DEI PRESENTI. IL SUCCESSO RISCOSSO DALL'INIZIATIVA HA EVIDENZIATO LA NECESSITÀ DI UNA TEMPESTIVA PRENOTAZIONE BEN PIÙ ANTICIPATA RISPETTO AL TERMINE SEGNALATO, POICHÉ ALCUNI ESERCIZI COPRONO SPESSO LE PROPRIE POSSIBILITÀ DI SISTEMAZIONE GIÀ SETTIMANE PRIMA. LA PRENOTAZIONE È IMPEGNATIVA PER L'ESERCENTE, MA ANCHE PER IL CLIENTE, CHE POTREBBE ESSERE CHIAMATO A RISPONDERE DEL DANNO EMERGENTE, DERIVANTE AL GESTORE, DALL'EVENTUALE MANCATA PRESENZA SENZA TEMPESTIVA DISDETTA. IL CARATTERE ECCEZIONALE DELL'INIZIATIVA NON CONSENTE AGLI OPERATORI DI PRATICARE SCONTI PER "BAMBINI" CHE OCCUPANO UN POSTO A TAVOLA O SONO PRESENTI IN SALA.

---



# Più ascolto.



ASSOCIATICONFCOMMERCIO.IT

CONFCOMMERCIO.IT

ASCOMPESARO.IT

NUMERO VERDE **800.195.195**



**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA  
PESARO E URBINO/MARCHE NORD

# Week-end Gastronomici

---

I *Week End Gastronomici* compiono 36 anni! L'iniziativa organizzata da Confcommercio è arrivata alla trentaseiesima edizione. Durante questo lungo percorso i *Week End Gastronomici* hanno contribuito ad accrescere la conoscenza delle bellezze dell'entroterra della provincia di Pesaro e Urbino, favorendo non solo la riscoperta di una cucina legata alle tradizioni e ai prodotti tipici, ma anche l'esplorazione del territorio. Cittadine, paesi e piccoli centri, ognuno caratterizzato dalla propria storia e dalla propria cultura e in grado di offrire esperienze ed emozioni uniche.

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

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

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

IL PRESIDENTE

**Angelo Serra**

IL DIRETTORE

**Amerigo Varotti**

---

# Calendario

## MARZO

---

### DOMENICA 31 MARZO

---

ANTICA OSTERIA DA  
ORESTE  
Casinina di Auditore  
HOSTARIA DEL CASTELLO  
Gradara  
LA CANTINAZA  
Colli al Metauro -  
Montemaggiore al  
Metauro  
LA TAGLIATA  
Colli al Metauro -  
Serrungarina

## APRILE

---

### SABATO 6 APRILE

---

MONTENERONE DA  
CARLETTO  
Piobbico  
VECCHIO MONTEFELTRO  
Carpegna

### DOMENICA 7 APRILE

---

AMABILE  
Frontone  
BIRRA AL POZZO  
Acqualagna  
CAFFE' DEL CORSO  
Fossombrone  
IL PARCO  
Novafeltria

### LA CELLETTA COUNTRY HOUSE

Coldelce di Vallefoglia  
LA PALOMBA  
Mondavio  
NENE'  
Urbino  
PICCOLO MONDO  
Mombaroccio

### SABATO 13 APRILE

---

CHIGIO COUNTRY HOUSE  
Tre Ponti - Pesaro  
VALLE DEL METAURO  
COUNTRY HOUSE  
Colli al Metauro -  
Montemaggiore al  
Metauro

### DOMENICA 14 APRILE

---

AL MANDORLO  
Colli al Metauro -  
Serrungarina  
CASCINA DELLE ROSE  
Sant'Ippolito  
IL PREZZEMOLO  
Pietracuta di San Leo  
IL TORCHIO  
Montefelcino  
LA LOCANDA RICCI  
Novilara - Pesaro  
LE FONTANE  
Cagli

### DOMENICA 21 APRILE

---

VILLA CLAUDIA RESORT  
Tavullia

### LUNEDI' 22 APRILE

---

LA VIGNA  
Montecalvo In Foglia

### GIOVEDI' 25 APRILE

---

2000  
Cagli  
LA NUOVA FAZENDA  
Vallefoglia  
MAGDA  
Novafeltria  
RAME'  
Fossombrone  
SILVANA  
Carpegna

# primavera - 2019

## MAGGIO

### SABATO 27 APRILE

LA COPPA  
Mombaroccio

### DOMENICA 28 APRILE

MONTECUCCO  
Terre Roveresche -  
San Giorgio di Pesaro  
OASI SAN BENEDETTO  
Borgo Pace  
OSTERIA TRATTORIA  
DEL BORGO  
Pergola  
PITROK  
Fossombrone

### MERCOLEDI' 1 MAGGIO

AL PAVONE BIANCO  
Babbucce di Tavullia  
DALL'AMICO  
Montecalvo In Foglia  
POSTA VECCHIA  
Colli al Metauro -  
Saltara  
VILLA SAN MARCO  
Villagrande di  
Montecopiolo

### DOMENICA 5 MAGGIO

AGLI OLIVI  
Cartoceto  
DA LUISA  
Colli al Metauro -  
Serrungarina  
DA MATTEO  
Colli al Metauro -  
Montemaggiore al  
Metauro  
LA LOCANDA DEI VENTI  
Novafeltria

### DOMENICA 12 MAGGIO

DA RENATA  
Tavoletto  
MONTENERONE "IL  
POETA"  
Apecchio -  
Serravalle di Carda  
RISTORANTE  
SAN GIOVANNI  
Urbino  
TAVERNA SAN  
DOMENICO  
Cagli

### SABATO 18 MAGGIO

COUNTRY HOUSE CA'  
VERNACCIA - LOCANDA  
LA TARTUFARA  
Urbino  
IL CASTAGNO  
Terre Roveresche -  
Orciano

### DOMENICA 19 MAGGIO

CAVALIERE  
Montecalvo In Foglia  
DA LORENZO  
Gallo di Petriano  
DA MARCO  
Fossombrone

### DOMENICA 26 MAGGIO

RISTORANTINO  
BAROCCO  
Mondavio  
BELLAVISTA  
Acqualagna  
LOCANDA DAL TEDESCO  
Borgo Pace

## GIUGNO

### DOMENICA 2 GIUGNO

HOTEL SANTA CHIARA  
Sant'Angelo in Vado

### DOMENICA 9 GIUGNO

ANTICA TRATTORIA  
Sant'Andrea in Villis -  
Fano  
L'AMARO AL CASTELLO  
Mombaroccio  
LA GREPPIA  
Colli al Metauro -  
Montemaggiore al  
Metauro  
LA LUNA NEL POZZO  
San Lorenzo in Campo  
OSTERIA DEL PARCO  
Acqualagna

**nuova**  
**ASCOM**servizi

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

## La società di servizi al servizio delle imprese

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



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

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

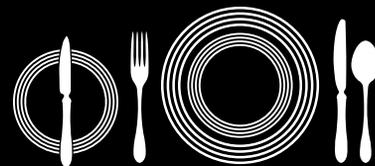
estremo



Un'impresa a servizio delle Imprese

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

# Marzo



---

## DOMENICA 31 MARZO

---

ANTICA OSTERIA DA  
ORESTE  
Casinina di Auditore

## HOSTARIA DEL CASTELLO

Gradara  
LA CANTINAZA  
Colli al Metauro -  
Montemaggiore al  
Metauro

## LA TAGLIATA

Colli al Metauro -  
Serrungarina

31

MARZO

DOMENICA H 12.30

**ANTICA OSTERIA  
DA ORESTE**

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

**€ 22,00**

escluso bevande

*Antica Osteria da Oreste*

*Frittata agli asparagi*  
*Frittata al tartufo nero*  
*Frittata ai fiori di zucca*  
*Tagliere di salumi nostrani con crescina sfogliata*

*Tagliolini al tartufo nero*  
*Zgvardone con ragù di salsiccia e fagioli*

*Coscio di maiale al forno*  
*Galletto alla diavola*

*Patate al rosmarino*  
*Insalata misticanza*

*Mascarpone della casa**Caffè*

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

CASININA  
DI AUDITORE

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



---

# Hostaria del Castello

---

*Salumi e formaggi del territorio*

---

*Ravioletti allo speck e radicchio*

---

*Straccetti di filetto di manzo pendolini, rucola, grana e balsamico*

---

*Patate al rosmarino*

---

*Millefoglie scomposta ai frutti di bosco*

---

*Vini:  
in bottiglia d.o.c. 18,00 euro*

---

---

## GRADARA

---

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



31

MARZO

---

**DOMENICA H 13.00**

---

### HOSTARIA DEL CASTELLO

Gradara  
via Mercato, 2  
tel. 0541.964125  
hostariadelcastello@gmail.com  
*chiuso martedì*

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

31

MARZO

DOMENICA H 12.30

**LA CANTINAZA**

Colli al Metauro -  
Montemaggiore al Metauro  
via San Liberio, 48  
tel. 0721.895904  
info@ristorantelacantinaza.com  
chiuso lunedì in inverno

**€ 19,00**

escluso bevande

*La Cantinaza*

*Torta rustica*  
*Olive verdi e salame*  
*Pecorino con marmellata*  
*Crostino alle verdure*

*Tagliatelle piselli e ragù*  
*Cappelli di zucca alla norcina*

*Tagliata di pollo con rucola, grana e pendolini*  
*Coniglio in porchetta*

*Patate al forno*  
*Insalata mista*

*Crostata della casa*

*Vini:*  
*Sirio, Campioli Cantina Fiorini*  
*Il Giglio, La Gazza Cantina Di Sante*  
*La Ripe Cantina Lucarelli*  
*in bottiglia d.o.c. 11,00 euro*  
*Bianco e Rosso Cantina Guerrieri*  
*in caraffa 7,00 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. È un naturale osservatorio su una campagna ordinata come dei giardini, con ogni podere dotato della sua casa colonica: specchio di una civiltà rurale formatasi nei secoli.



---

# La Tagliata

---

*Cascioncini ripieni*  
*Insalatina rustica*

---

*Maltagliati di farro con carciofi e piselli*  
*Gnocchi al ragù d'anatra*

---

*Coniglio al finocchietto selvatico*  
*Capocollo alla griglia*

---

*Patate al forno*  
*Insalata*

---

*Panna cotta con coulisse di fragole*

---

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



31

MARZO

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### LA TAGLIATA

Colli al Metauro -  
Serrungarina  
via Mombaroccese  
tel. 0721/893009  
trattoria.latagliata@libero.it

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---



**Servizio di prenotazione per:**  
**crociere**  
**villaggi**  
**week-end**  
**viaggi di gruppo**

**Riviera Incoming Agenzia di viaggio**

Sede:

c/o Confcommercio

Pesaro - Strada delle Marche, 58

tel. 0721 698223 fax 0721 698222

[www.rivieraincoming.net](http://www.rivieraincoming.net)

[pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)

**montagna**  
**estate**  
**inverno**



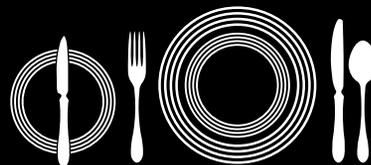
**CONFCOMMERCIO**

IMPRESE PER L'ITALIA

PESARO E URBINO/MARCHE NORD

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

# Aprile



---

## SABATO 6 APRILE

---

MONTENERONE DA  
CARLETTO  
Piobbico  
VECCHIO MONTEFELTRO  
Carpegna

---

## DOMENICA 7 APRILE

---

AMABILE  
Frontone  
BIRRA AL POZZO  
Acqualagna  
CAFFE' DEL CORSO  
Fossombrone  
IL PARCO  
Novafeltria  
LA CELLETTA COUNTRY  
HOUSE  
Coldelce di Vallefoglia  
LA PALOMBA  
Mondavio  
NENE'  
Urbino  
PICCOLO MONDO  
Mombarroccio

---

## SABATO 13 APRILE

---

CHIGIO COUNTRY  
HOUSE Tre Ponti -  
Pesaro  
VALLE DEL METAURO  
COUNTRY HOUSE  
Colli al Metauro -  
Montemaggiore al  
Metauro

---

## DOMENICA 14 APRILE

---

AL MANDORLO  
Colli al Metauro -  
Serrungarina  
CASCINA DELLE ROSE  
Sant'Ippolito  
IL PREZZEMOLO  
Pietracuta di San Leo  
IL TORCHIO  
Montefelcino  
LA LOCANDA RICCI  
Novilara - Pesaro  
LE FONTANE  
Cagli

---

## DOMENICA 21 APRILE

---

VILLA CLAUDIA RESORT  
Tavullia

---

## LUNEDI' 22 APRILE

---

LA VIGNA  
Montecalvo In Foglia

---

## GIOVEDI' 25 APRILE

---

2000  
Cagli  
LA NUOVA FAZENDA  
Vallefoglia  
MAGDA  
Novafeltria  
RAME'  
Fossombrone  
SILVANA  
Carpegna

---

## SABATO 27 APRILE

---

LA COPPA  
Mombarroccio

---

## DOMENICA 28 APRILE

---

MONTECUCCO  
Terre Roveresche -  
San Giorgio di Pesaro  
OASI SAN BENEDETTO  
Borgo Pace  
OSTERIA TRATTORIA  
DEL BORGO  
Pergola  
PITROK  
Fossombrone

6

APRILE

SABATO H 12.00

**MONTENERONE  
"DA CARLETTO"**

Piobbico  
via Roma, 28  
tel. 0722.986282  
339.8372345  
andrea.bruganelli@libero.it  
chiuso mercoledì

€ 19,00

escluso bevande

## Montenerone "Da Carletto"

*Prosciutto al coltello*  
*Frittatina alle erbe*  
*Crostini misti*  
*Crescia sfogliata*

*Raviolone di 4 verdure cacio e pepe*  
*Gnocchi all'anatra*

*Stinco di maiale al forno*  
*Coniglio in porchetta*

*Erbe di campo*  
*Patate al forno*

*Cantucci e crostata con vin santo*

*Caffè*

*Vini:*  
*Guerriero Nero e Celso Cantina Guerrieri*  
*in bottiglia d.o.c. 15,00 euro*  
*Sangiovese e Bianchetto del Metauro*  
*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.



---

# Vecchio Montefeltro

---

*Tagliere di salumi nostrani  
Crostini al profumo di tartufo*

---

*Caramelle di prosciutto di "Carpegna dop"  
al tartufo nero  
Gnocchi alla lepre*

---

*Coniglio ai funghi porcini*

---

*Patate al rosmarino*

---

*Dolci secchi della casa e vin santo*

---

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

---

---

## CARPEGNA

---

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



6

APRILE

---

**SABATO H 12.30**

---

**VECCHIO MONTEFELTRO**

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

7

APRILE

DOMENICA H 12.30

**AMABILE**

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

**€ 19,00**

escluso bevande

*Amabile*

*Prosciutto, lonza, salame*  
*Crostini misti*  
*Insalatina e crescìa*

*Cappellaccio con asparagi*  
*Gnocchi al sugo d'anatra*

*Arista di maiale al latte*  
*Costarelle, salsiccia e agnello alla brace*

*Patate arrosto al rosmarino*  
*Insalata mista*

*Crostata e dolci secchi*

*Caffè*

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



---

## Birra al Pozzo

---

*Tagliere di salumi con verdure  
Crescia sfogliata*

---

*Gnocchetti verdi con zucchine e speck*

---

*Tagliata di pollo con misticanza di insalata  
Coniglio in porchetta*

---

*Patate arrosto*

---

*Crustata e ciambellone*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro, Sangiovese Cantina  
Pagliari  
in bottiglia d.o.c. 10,00 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.



7

APRILE

---

**DOMENICA H 12.00**

---

### **BIRRA AL POZZO**

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

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

7

APRILE

DOMENICA H 13.00

**CAFFÈ DEL CORSO**

Fossombrone  
 Corso Garibaldi, 16/14  
 tel. 0721.715121  
 melaniarenzi@gmail.com  
 chiuso lunedì sera

**€ 22,00**

escluso bevande

*Caffè del Corso*

*Crema di polenta con sughetto pasticcato ai funghi porcini e salsiccia nostrana*  
*Insalatina di funghi, insalata belga, radicchio, sedano, scaglie di Parmigiano Reggiano e scaglie di tartufo*  
*Lombetto di vitello marinato accompagnato da verdure julienne, rucola e scaglie di pecorino*

*Passatelli fatti in casa con crema di tartufo, funghi champignon e foglie di spinaci*  
*Gnocchetti fatti in casa con sugo di carciofi e julienne di prosciutto crudo nostrano*

*Tagliata di maialino insaporita con goletta scottata alla griglia, radicchio e noci*

*Contorno di patate fritte*

*Tiramisù scaglie di cioccolato e crema di mascarpone*

*Caffè*

*Vini: Bianchetto del Metauro Az. Fiorini in caraffa 8,00 euro*

## FOSSOMBRONE

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



---

## Il Parco

---

*Frittatina di vitalbe*

*Cascioncino fritto*

*Insalatina di fragole e fossa*

*Piadina di verdure*

---

*Strozzapreti al sugo di asparagi e strigoli*

*Ravioli ai funghi porcini*

---

*Lombo di agnello alla griglia*

*Galletto agli agrumi*

---

*Liscari in insalata*

*Pomodori alla griglia*

---

*Mousse di mascarpone*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Sangiovese dei Colli Pesaresi*

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

*Sangiovese in caraffa 6,00 euro*

---

---

## NOVAFELTRIA

---

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



7

APRILE

---

**DOMENICA H 13.00**

---

### IL PARCO

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

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

7

APRILE

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

*La Celletta  
Country House**Fantasia di crostini**Lasagna al cuore di carciofini**Prosciutto alla fiamma**Coniglio in porchetta**Patate al forno**Insalata di stagione**Crostate miste della casa**Vini:**Guerriero Nero Cantina Guerrieri  
in bottiglia d.o.c. 15,00 euro**Sangiovese Cantina Bianchini Cartoceto  
in caraffa 7,00 euro*COLDELCE DI  
VALLEFOGLIA

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.



---

*Ricottina del pastore con dadolata di verdure  
Prosciutto nostrano e crescina*

---

*Strozzapreti con zucchine, salsiccia e zafferano  
Gnocchi al ragù e tartufo nero*

---

*Girello di vitello tartufato  
Spiedino alla griglia*

---

*Insalata di stagione  
Carciofo alla giudia*

---

*Panna cotta con amarene di Cantiano*

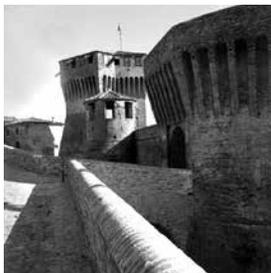
---

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

---

---

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



7

APRILE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### LA PALOMBA

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

7

APRILE

DOMENICA H 12.30

## NENÈ

Urbino  
 via Ca' Frate, 3  
 tel. 0722.2996  
 337.659269  
 nene@neneurbino.com  
 chiuso lunedì

€ 19,00

escluso bevande

## Nenè

*Vellutata di ortica con dop Cartoceto e crostini di pane integrale, Insalata di orzo bio, Crescia d'Urbino con verdura di campo e salsiccia, Ricotta al pepe nero Corate d'agnello, Mix di fritti, Pizza Rossini e Raffaello*

*Lasagne bianche con asparagi e salsiccia  
 Strigoli alle erbe aromatiche*

*Degustazione di asinella al cocchio con mela cotta  
 Rotolo di maiale all'urbinate*

*Patate dell'Appennino al forno sabbiate  
 Misticanza*

*Mousse di formaggio e tartufo nero glassato*

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro,  
 Sangiovese Cantina Guerrieri  
 in bottiglia d.o.c. 7,00 euro*

*Vini Cantina Di Sante e Bruscia  
 in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

## URBINO

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



*Marinata di manzo agrumata con erbe spontanee*

*Insalatina di carciofi*

*Fonduta di pecorino con tartufo nero*

*Insalatina primaverile in agrodolce*

*Risotto primavera con uova di quaglia e tartufo nero*

*Gnocchi in porchetta con salsiccia e fave*

*Filetto di maiale scaloppato con pecorino e*

*tartufo nero*

*Patate arrosto al forno*

*Semifreddo alla fragola con salsa inglese*

*Uini:*

*Le Coste Marche Bianco e Pirone Rosso Marche*

*igt Conventino*

*in bottiglia 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 si possono ammirare lo splendore di un Crocifisso trecentesco, gli altari in legno scolpito e dorato, il coro ed una tela di scuola veneta. Nell'antica Sacrestia è invece situato il Museo d'Arte Sacra (quadri, pale, manoscritti, incisioni, paramenti sacri).



7

APRILE

**DOMENICA H 13.00**

**PICCOLO MONDO**

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

**€ 22,00**  
escluso bevande

13

APRILE

**SABATO H 13.00**

**CHIGIO COUNTRY HOUSE**

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

**€ 19,00**

escluso bevande

---

## *Chigio Country House*

---

*Formaggi e salumi del territorio*

---

*Garganelli asparagi e goletta*

---

*Grigliata mista di carne*

---

*Patate al forno*

---

*Dolci misti della casa*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

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

---

---

PESARO -  
LOC. TRE PONTI

---

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



---

# Valle del Metauro Country House

---

*Prosciutto*

*Pecorino stagionato*

*Frittatina agli asparagi*

*Crescia sfogliata*

---

*Lasagna gratinata*

*Strozzapreti con pomodorini, stracciatella e pesto di rucola*

---

*Rolatina di coniglio farcito con salsiccia*

*Filetto di maiale alla Nerone*

---

*Patate arrosto*

---

*Gelato fiordilatte con fragole*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Sangiovese e Bianchello Azienda Guerrieri  
in caraffa 7,00 euro*

---

---

## COLLI AL METAURO - 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. Sorse anteriormente all'VIII secolo e nei secoli medievali fu dapprima Castello nell'accezione originale di centro fortificato; nella sistemazione dell'Albornoz (XIV secolo) venne assorbita dal vicariato di Fano. Conferisce una originale caratteristica all'ordinato abitato una la scalinata che sale sino alla Chiesa parrocchiale, mentre lo immerge nel verde la bella pineta circostante. È un naturale osservatorio su una campagna ordinata come dei giardini, con ogni podere dotato della sua casa colonica: specchio di una civiltà rurale formatasi nei secoli.



13

APRILE

---

**SABATO H 12.30**

---

### VALLE DEL METAURO COUNTRY HOUSE

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

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---



14

APRILE

**DOMENICA H 13.00**

**AL MANDORLO**

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

**€ 19,00**

escluso bevande

---

## *Al Mandorlo*

---

*Piadina sfogliata con prosciutto*  
*Insalatina di gallina con noci e grana*

---

*Passatelli in brodo*  
*Tagliatelle al ragù di piselli*

---

*Coniglio in porchetta*  
*Pollo al forno*

---

*Insalata*  
*Patate al forno*

---

*Crostata*

---

*Vini:*  
*Bianchetto e 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.



---

# Cascina delle Rose

---

*Focaccia ripiena*

*Tacchinella al vino cotto con verdure croccanti e noci*

*Frittatina, erba di campo e pecorino*

---

*Polenta bramata concia al ragù di norcina*

*Lasagna al tartufo nero*

---

*Galletto ripieno steccato al tartufo nero*

*Arrostino al forno con erbe aromatiche*

---

*Patate al rosmarino arrosto*

*Insalata mista*

---

*Meringa e crema alle fragole*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese*

*Colli Pesaresi*

*in bottiglia d.o.c. 7,00 euro*

---

---

# SANT'IPPOLITO

---

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.



14

APRILE

---

**DOMENICA H 13.00**

---

## **CASCINA DELLE ROSE**

Sant'Ippolito

via delle Industrie, 9

tel. 0721.728197

334.7062340

ristorante@cascinadellerose.

com

chiuso lunedì, martedì e

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---

14

APRILE

DOMENICA H 12.30

**IL PREZZEMOLO**

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

€ 19,00

escluso bevande

## *Il Prezzemolo*

*Carpaccio di manzo mela verde, pistacchi e grana*  
*Insalatina mele, noci e fossa*  
*Panzerotti patate e salsiccia*

*Tagliatelle al ragù di Chianina*  
*Crespelle ricotta e spinaci*

*Tagliata di manzo sale e rosmarino*  
*Arrosto di vitello con funghi*

*Patate al forno*

*Mascarpone con crema di fragole*

*Vini:*

*Sangiovese Orcio Cantina Terracuda*  
*in bottiglia d.o.c. 11,00 euro*  
*Sangiovese dei Colli Pesaresi*  
*in caraffa 6,00 euro*

## PIETRACUTA DI SAN LEO

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



---

# Il Torchio

---

*Piada con affettati*  
*Bruschetta al pomodoro*  
*Olive all'ascolana*  
*Arrostino con radicchio e noci*

---

*Passatelli sfiziosi*  
*Lasagne tradizionali*

---

*Coniglio e faraona al forno*  
*Spiedino di carne mista alla brace*

---

*Insalata mista*  
*Patate al forno*

---

*Dolce della casa*

---

*Caffè*

---

*Vini:*  
*Sangiovese e Bianchetto Az. Pagliari*  
*in bottiglia d.o.c. 6,00 euro*  
*Sangiovese e Bianchetto*  
*in caraffa 7,00 euro*

---

---

# MONTEFELCINO

---

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



14

APRILE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

## IL TORCHIO

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

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---



14

APRILE

**DOMENICA H 12.30**

**LA LOCANDA RICCI**

Loc. Novilara - Pesaro  
via G. Forlani, 6  
tel. 0721/206086  
lalocandaricci@libero.it  
*chiuso lunedì*

**€ 22,00**

escluso bevande

## *La Locanda Ricci*

*Robiola caramellata*  
*Sformato di verdure con tartufo nero*

*Passatelli con fonduta e tartufo e nero*

*Galletto alla brace*  
*Stinco di maiale alle erbe aromatiche*

*Patate al forno*  
*Insalata*

*Dolcetti della locanda*

*Caffè*

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

## LOC. NOVILARA - PESARO

L'antico borgo murato di Novilara, cinto da solide mura di difesa, sorge a circa 4 km. da Pesaro, in posizione dominante sulla cima di una delle alture che separano la valle del Foglia da quella del Metauro. Fu costruito in sostituzione di un più antico castello, sorto più ad est probabilmente nell'anno 1000: forse perchè ormai troppo vecchio e piccolo, forse perchè diroccato e cadente per le continue guerre, il castello di Novilara fu abbandonato ai primi del 1300 e ricostruito più ad ovest, sulla collina ove si trova tuttora. Ritenuto strategicamente importante, il "nuovo castello" di Novilara fu costruito e fortificato con i più aggiornati mezzi dell'epoca. Considerandola vedetta dei loro confini, sia i Malatesta che gli Sforza si adoperarono con ogni mezzo per renderla sicura ed inespugnabile; ripararono e consolidarono le mura che le continue guerre ed il tempo avevano indebolito.



*Tartare di marchigiana e tartufo nero*  
*Tortino di mais gratinato con pecorino e tartufo nero*  
*Crostino con vellutata e tartufo nero*  
*Frittata con funghi di bosco e tartufo nero*

*Gnocchi di patate con guanciale di maiale e funghi di bosco*  
*Passatello verde con pecorino del pastore e tartufo nero*

*Agnello allo spiedo*  
*Galletto ruspante alla cacciatore*

*Patate alla brace*

*Semifreddo alle fragole e cioccolato*

*Vini:*  
*Az. Agr. Guerrieri Bianchello del Metauro e Sangiovese Colli Pesaresi 2018*  
*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.



14

APRILE

**DOMENICA H 13.00**

### LE FONTANE

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

**€ 22,00**  
escluso bevande

21

APRILE

DOMENICA H 13.00

**VILLA CLAUDIA RESORT**

Tavullia  
 Strada per San Giovanni in  
 Marignano, 107  
 tel. 0721.476752  
 villaclaudiaresort@gmail.com

**€ 19,00**

escluso bevande

*Villa Claudia Resort*

TAVULLIA

*Affettati misti*  
*Insalatina con funghi freschi e scaglie di grana*  
*Piadina*

*Lasagnette al ragù*  
*Strozzapreti alla boscaiola*

*Arrostino di vitello al forno*  
*Pollo e coniglio alla cacciatora*

*Patate arrosto*  
*Spinaci*

*Dolcetti della nonna*

*Vini:*  
*in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*  
*in caraffa 8,00 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 soggetta 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 Montevecchio (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).



---

## La Vigna

---

*Coppa di maiale*  
*Frittata al profumo di tartufo*  
*Crescia sfogliata con prosciutto*  
*Formaggio del pastore*  
*Pancotto ai porcini*

---

*Lasagnette bianche alle verdure*  
*Tagliatelle al profumo di bosco tartufato*

---

*Lombo di maiale al latte*  
*Faraona al forno*

---

*Verdura cotta*  
*Patate al rosmarino*

---

*Ciambella e crostata*

---

*Vini:*  
*Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina*  
*Guerrieri*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*Bianchetto del Metauro e Sangiovese*  
*in caraffa 8,00 euro*

---

## CA' GALLO DI MONTECALVO IN FOGLIA

---

Lasciata la valle del fiume Foglia, dopo Borgo Massano e prima di Casinina, una strada a destra mena a Montecalvo in Foglia: un piccolo paese con una torre medioevale e una campana del XIII secolo. Si vede a sinistra, al di là del fiume, la Torre Cotogna, quasi in vetta ad un colle tutto a colture, punto di avvistamento e segnalazione nei tempi antichi. Montecalvo in Foglia, come la vicina Tavoletto, 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.



22

APRILE

---

**LUNEDÌ H 12.30**

---

### LA VIGNA

Ca' Gallo di  
Montecalvo in Foglia  
via della Vigna, 14  
tel. 0722.594038  
389.5819451  
giustianetta@virgilio.it

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---





---

**GIOVEDÌ H 12.30**

---

**2000**

Cagli  
via Flaminia Nord, 168  
tel. 0721.797139  
chiuso lunedì

---

**€ 19,00**

escluso bevande

---

---

**2000**

---

*Tagliere di salumi*  
*Verdure grigliate*  
*Crescia sfogliata*

---

*Passatelli con porcini e asparagi*  
*Lasagne*

---

*Arrosto di vitello con porcini*  
*Coniglio in porchetta*

---

*Insalata*  
*Patatine fritte*

---

*Dolce della casa*

---

*Caffè*

---

*Vini:*  
*Sirio e Campioli Cantina Fiorini*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*Cantina Fiorini bianco*  
*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.



---

# La Nuova Fazenda

---

*Insalata di mare*

*Polipo e patate*

*Sardoncini marinati*

*Gamberi rucola e scaglie di grana*

*Carpaccio di tonno*

*Polenta alle vongole*

---

*Tagliolini branzino e zucchini*

*Strozzapreti del pescatore*

---

*Baccalà con patate*

*Spiedini di gamberi e calamari*

---

*Insalata di stagione*

---

*Sorbetto al limone*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese dei*

*Colli Pesaresi*

*in caraffa 6,00 euro*

---

---

## VALLEFOGLIA - LOC. CAPPONE

---

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.



25

APRILE

---

**GIOVEDÌ H 13.00**

---

### LA NUOVA FAZENDA

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

25

APRILE

GIOVEDÌ H 13.00

**MAGDA**

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

**€ 18,50**

escluso bevande

*Magda**Prosciutto e melone**Lasagne al forno**Strozzapreti speck, pomodorino e rucola**Gnocchi con tartufo nero e zucchini**Scaloppina con asparagi e fior di patate**Pollo al forno**Coniglio in porchetta al finocchio selvatico**Tacchino arrosto con olive**Gratinati misti**Patate fritte**Torta al mascarpone**Vini:**Bianco e Rosso**in bottiglia 6,00 euro**in caraffa 1/2 litro 4,00 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).



---

# Rame'

---

*Carne salada al pepe verde aromatizzata al timo*

*Manzo affumicato agli agrumi*

*Filetto cotto a bassa temperatura con salsa ai carciofi*

*Flan di verdure*

---

*Gnocchi zucchine, pomodorini, speck e rucola*

*Tagliatelle ai funghi e ragù*

---

*Tagliata di manzo al sale rosa e rosmarino*

*Bocconcini di pollo in salsa ai carciofi*

---

*Insalata mista*

*Pisellini primavera*

---

*Semifreddo della casa*

---

*Uini:*

*Flaminio Bianco e Rosso Cantina Morelli*

*in bottiglia d.o.c. 7,00 euro*

---

## FOSSOMBRONE

---

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



25

APRILE

---

**GIOVEDÌ H 12.00**

---

**RAME'**

Fossombrone

via Vichi, 2

tel. 0721.1865444 -

348.2576228

giulia.ricci90@virgilio.it

*aperto solo venerdì e sabato  
a cena e domenica a pranzo*

---

**€ 19,00**

escluso bevande

---



---

**GIOVEDÌ H 12.30**

---

**SILVANA**

Carpegna  
via G. O. Falconieri, 7  
tel. 0722.77621  
samuele.colocci@gmail.com

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---

---

# Silvana

---

*Strüdel alle verdure*  
*Frittatina al tartufo*  
*Salumi nostrani*

---

*Cappelli asparagi e tartufo nero*  
*Stringozzi al crudo di Carpegna e rucola*

---

*Carne mista alla brace*  
*Cosciotto di tacchino in porchetta*

---

*Patate sabbiose al forno*  
*Insalata*

---

*Dolce al cucchiaino*

---

*Caffè*

---

*Uini:*

*“Boccalino” Bianchello del Metauro, “Orcio”  
Sangiovese dei Colli Pesaresi Cantina Terracuda  
in bottiglia d.o.c. 15,00 euro  
Sangiovese Colli Pesaresi  
in caraffa 8,00 euro*

---

---

# CARPEGNA

---

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



# La Coppa

*Carpaccio di vitello rosa alla senape e tartufo  
Cuore di prosciutto Az. Agr. Luzi con verdure  
fresche*

*Sformato di spinaci con crema di primo sale Az.  
Agr. Monte San Giovanni*

*Passatelli alle piccole verdure e tartufo  
Gnocchi acqua e farina al sugo d'anatra*

*Grigliata di suino tipico nostrano Az Agr. Luzi*

*Patate al forno*

*Mousse di yogurt e amarene di Cantiano Morello  
Austera*

*Vini:  
Cantina Terracruda  
in bottiglia d.o.c. 9,00 euro*

## MOMBAROCCIO

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



27

APRILE

**SABATO H 12.30**

### LA COPPA

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

**€ 22,00**  
escluso bevande



---

**DOMENICA H 12.30**

---

**MONTECUCCO**

Terre Roveresche -  
San Giorgio di Pesaro  
via Montecucco, 27  
tel. 0721.970150

---

**€ 19,00**

escluso bevande

---

---

## Montecucco

---

*Crostini misti con salumi della casa*

---

*Gnocchetti al ragù*

*Tacconi alle fave e pomodorino fresco*

---

*Arrosto al forno di pollo, faraona, anatra e coniglio in porchetta*

---

*Patate arrosto*

*Insalata*

---

*Zuppa inglese*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro S. Ilario Cantina Fiorini  
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

*Rosso di Montecucco e Bianchetto del Metauro  
in caraffa 6,00 euro*

---

---

## TERRE ROVERESCHE - 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.





# *Itinerario della Bellezza*

---

L'**ITINERARIO DELLA BELLEZZA** è un progetto di Confcommercio Pesaro e Urbino/Marche Nord per valorizzare l'immenso patrimonio artistico, storico, monumentale, ambientale ed enogastronomico di un territorio sicuramente tra i più belli ed affascinanti del "Bel Paese". Otto Comuni, dalla costa adriatica ai contrafforti appenninici, che hanno condiviso, con noi, la volontà di puntare con decisione al turismo per uno sviluppo economico sostenibile e compatibile con l'unicità del territorio. Perché questo è veramente il luogo della bellezza!! Mare, dolci colline digradanti verso il mare, borghi e città medievali, rocche e castelli, aree archeologiche, musei, pinacoteche e teatri storici.

Ma anche un ambiente incontaminato dove possiamo scoprire i paesaggi "rinascimentali" dipinti da Piero della Francesca e da Leonardo Da Vinci nella "Gioconda". E poi prodotti enogastronomici di assoluta qualità (a cominciare dal tartufo che, nelle sue varie tipologie, è celebrato a Fossombrone, Pergola e Sant'Angelo in Vado).

Questa è la terra di Urbino, patrimonio dell'Umanità per l'Unesco e

Città natale di Raffaello; di Pesaro, Città creativa della musica Unesco e patria di Rossini; delle scoperte archeologiche più sensazionali del secolo scorso: i Bronzi dorati di Pergola e la romana Domus del Mito di Sant'Angelo in vado. E' il territorio in cui primeggiano le città medievali di Gradara - Borgo più bello d'Italia 2018 - e Mondavio con la Rocca roveresca di Francesco di Giorgio Martini. E' il "luogo" della storia dell'umanità rappresentata dalla città di Fossombrone.

E' la zona di Colli al Metauro, Comune nato dalla fusione dei borghi collinari di Montemaggiore al Metauro, Saltara e Serrungarina. Questo è l'itinerario della Bellezza!

E, se è vero, come scrisse Dostoevskij, che «la bellezza salverà il mondo», il soggiorno, il "viaggio" in questo territorio renderà sicuramente più bella e armoniosa la nostra vita.

## **Amerigo Varotti**

Direttore Generale

Confcommercio Pesaro e Urbino/Marche Nord



MUSEO  
DEI  
BRONZI  
DORATI  
DELLA CITTÀ  
DI  
PERGOLA

L'UNICO GRUPPO DI BRONZO DORATO DELL'EPOCA ROMANA ESISTENTE AL MONDO

**PER INFORMAZIONI  
E PRENOTAZIONI**

tel. 0721 734 090  
tel. 0721 737 32 78  
[www.bronzidorati.com](http://www.bronzidorati.com)  
[museo.bronzidorati@libero.it](mailto:museo.bronzidorati@libero.it)

Confcommercio  
Pesaro e Urbino  
tel. 0721 698 205  
[segreteria@ascompesaro.it](mailto:segreteria@ascompesaro.it)

**PER OFFERTE  
E PACCHETTI  
TURISTICI**

Riviera Incoming T.O.  
tel. 0721 698 223  
[pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)

GESTIONE



CITTÀ DI  
PERGOLA  
*Assessorato alla Cultura e al Turismo*





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



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



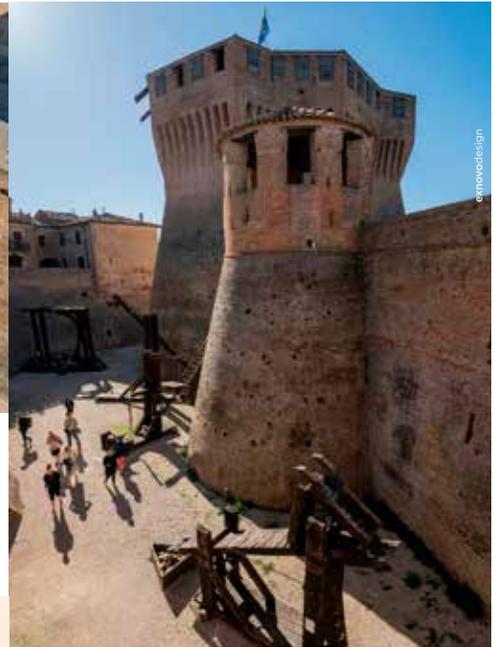
# LA DOMUS DEL MITO DI SANT'ANGELO IN VADO

PER VISITE E INFORMAZIONI - Ufficio IAT  
Sant'Angelo in Vado (gestione Confcommercio)  
P.zza Umberto I - t. 0722/88455 - 342/3557996  
santangeloinvado.iat@libero.it

PER OFFERTE E PACCHETTI TURISTICI  
Riviera Incoming T.O. - Strada delle  
Marche n. 58 - Pesaro - t. 0721/698223  
pesaro@rivieraincoming.net



LA PIÙ GRANDE  
SCOPERTA  
ARCHEOLOGICA  
DEGLI ULTIMI  
50 ANNI



omovodisign

# Mondavio

TRA I BORGHI PIÙ BELLI D'ITALIA



info

**IAT MONDAVIO**

t. 0721.977758 - 3349211964

**RIVIERA INCOMING T.O.**

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



emvovodesign

# Fossombrone

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



info  
**RIVIERA INCOMING T.O.**  
t. 0721.698223 - [pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)  
**IAT FOSSOMBRONE** (mattino)  
t. 0721.723263  
Piazza Dante, 23 / Fossombrone



# *Gradara* LA CAPITALE DEL MEDIOEVO



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

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



emovodisign

# *Colli al Metauro*

LA BELLEZZA DELLE COLLINE



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

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



# *Pesaro*

LA CITTA' DELLA MUSICA



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

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



---

**DOMENICA H 13.00**

---

**OASI SAN BENEDETTO**

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

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---

---

## *Oasi San Benedetto*

---

*Fungolata con prugnoli e tartufo nero*  
*Tortino ricotta Cau e Spada e topinambur*  
*Insalatina delizia*

---

*Risotto al radicchio con tartufo nero*  
*Tagliatelle all'anatra*

---

*Porchetta di maiale nostrano*  
*Polpettine di carne con crema di patate e tartufo nero*

---

*Verdure di campo con patate*  
*Insalatina mista*

---

*Torta sacher*

---

*Uini:*  
*Azienda Guerrieri*  
*in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*  
*Azienda Guerrieri*  
*in caraffa 8,00 euro*

---

---

## LAMOLI DI BORGO PACE

---

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



---

# Osteria Trattoria del Borgo

---

*Zucchine con scaglie di grana e glassa di aceto balsamico*

*Crescia*

*Prosciutto di Carpegna tagliato a mano*

*Pecorini misti con marmellate*

*Frittata al tartufo nero*

---

*Passatelli al tartufo nero*

*Ravioloni agli asparagi*

---

*Filetto di maiale ai funghi porcini*

---

*Insalata mista*

---

*Cantucci e crostata con vino di visciole*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Bianchello e Vernaculum  
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*

*Bianchello e Vernaculum  
in caraffa 8,00 euro*

---

---

## PERGOLA

---

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



28

APRILE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

**OSTERIA TRATTORIA  
DEL BORGO**

Pergola

Piazza Garibaldi, 11/12

tel. 0721.735736

338.4345460

beb@angelidelborgo.it

chiuso lunedì

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---

28

APRILE

**DOMENICA H 12.30**

**PITROK**

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

**€ 19,00**

escluso bevande

---

## *Pitrok*

---

*Selezione di salumi e formaggi nostrani con nostra  
crescia sfogliata*

---

*Tagliolini speck e asparagi  
Cannelloni rossi tradizionali*

---

*Coniglio ripieno al forno  
Galletto alla Pitrok*

---

*Patate arrosto  
Erba cotta*

---

*Tiramisù*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*La Ripe Colli Pesaresi e Biancbello del Metauro  
Cantina Lucarelli in bottiglia d.o.c. 10,00 euro  
Biancbello del Metauro e Colli Pesaresi Rosso  
Cantina Pagliari in caraffa 5,00 euro*

---

---

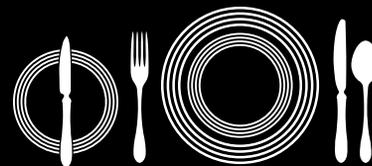
## FOSSOMBRONE

---

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



# Maggio



---

## MERCOLEDI' 1 MAGGIO

---

AL PAVONE BIANCO  
Babbucce di Tavullia  
DALL'AMICO  
Montecalvo In Foglia  
POSTA VECCHIA  
Colli al Metauro -  
Saltara  
VILLA SAN MARCO  
Villagrande di  
Montecopiolo

---

## DOMENICA 5 MAGGIO

---

AGLI OLIVI  
Cartoceto  
DA LUISA  
Serrungarina  
DA MATTEO  
Colli al Metauro -  
Montemaggiore al  
Metauro  
LA LOCANDA DEI VENTI  
Novafeltria

---

## DOMENICA 12 MAGGIO

---

DA RENATA  
Tavoletto  
MONTENERONE "IL  
POETA"  
Apecchio -  
Serravalle di Carda  
RISTORANTE  
SAN GIOVANNI  
Urbino  
TAVERNA SAN  
DOMENICO  
Cagli

---

## SABATO 18 MAGGIO

---

COUNTRY HOUSE CA'  
VERNACCIA - LOCANDA  
LA TARTUFARA  
Urbino  
IL CASTAGNO  
Terre Roveresche -  
Orciano

---

## DOMENICA 19 MAGGIO

---

CAVALIERE  
Montecalvo In Foglia  
DA LORENZO  
Gallo Di Petriano  
DA MARCO  
Fossombrone

---

## DOMENICA 26 MAGGIO

---

RISTORANTINO  
BAROCCO  
Mondavio  
BELLAVISTA  
Acqualagna  
LOCANDA DAL TEDESCO  
Borgo Pace

1

MAGGIO

**MERCOLEDÌ H 12.30**

**AL PAVONE BIANCO**

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

**€ 19,00**

escluso bevande

## *Al Pavone Bianco*

*Sfziosa di legumi in insalata*  
*Bruschetta di farro pomodori, capperi e olive*  
*Salame nostrano*  
*Pecorino fondente su crostini di polenta*

*Taglierine caserecce al fine ragù e piselli*  
*Gnocchetti di patate con asparagi e piccole verdure*

*Lombatina al finocchietto*  
*Salsicciotti e costole di maiale alla griglia*

*Patate alla fornaia*  
*Insalata di campo*

*Crostata alla pesca*

*Vini:*  
*Sangiovese locale*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*Frizzantino d.o.c. 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'erano, nel Medioevo (sec. XII) due castelli, scomparsi entrambi abbastanza presto. Sotto le loro mura si scontrarono - come sempre - i Malatesta ed i Montefeltro per la conquista di Pesaro. E, un secolo e mezzo più tardi, Monteluro vide quella sconfitta delle truppe papaline ed aragonesi del condottiero Niccolò Piccinino, che doveva cambiare il corso della storia d'Italia, condizionata nel Quattrocento, dal fragile equilibrio dei vari potentati della penisola.



---

## Dall'Amico

---

*Antipasto della casa*

---

*Ravioli casalinghi mascarpone con radicchio, speck e pecorino*

*Chitarrine casalinghe asparagi, salsiccia e pachino fresco*

---

*Straccetti di vitello con rucola, pinoli e aceto balsamico*

*Filetto di maiale con cognac e pepe verde*

---

*Patate arrosto sabbiate al profumo di alloro e rosmarino*

*Insalata di stagione*

---

*Rotolo con panna e fragole*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Colli Pesaresi in bottiglia d.o.c. 7,50 euro*

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



1

MAGGIO

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### DALL'AMICO

Ca' Gallo di Montecalvo in Foglia

Strada Comunale Feltresca, 36

tel. 0722.58123

338.5074966

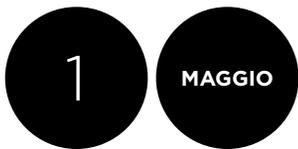
*chiuso mercoledì*

---

**€ 19,00**

escluso bevande

---



---

**MERCOLEDÌ H 12.30**

---

**POSTA VECCHIA**

Colli al Metauro -  
Calcinelli di Saltara  
via Flaminia, 18/20  
tel. 0721.897800  
*chiuso lunedì*

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---

---

## *Posta Vecchia*

---

*Prosciutto*  
*Strüdel di verdure*  
*Polenta e tartufo*  
*Insalatina mix*

---

*Passatelli con formaggio di fossa*  
*Pappardelle al cinghiale*

---

*Arrosto di vitello al forno*  
*Filetto di maiale al tartufo*  
*Verdure grigliate*  
*Patate al forno*

---

*Ciambella con salsa vaniglia e gelato*

---

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

---

---

## COLLI AL METAURO - CALCINELLI DI SALTARA

---

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



# Villa San Marco

---

*Prosciutto e melone*

*Roastbeef con citronette*

*Vitello tonnato*

*Champignons all'aceto balsamico*

*Vol-au-vent con fonduta e verdure*

*Olive all'ascolana*

*Quiche lorraine con pancetta*

---

*Tagliatelle ai prugnoli*

*Gnocchi alla bolognese e piselli novelli*

---

*Tagliata di manzo al sale di Cervia e rosmarino*

*Galletti della fattoria alla diavola*

---

*Patate a spicchio*

---

*Bavarese con chantilly e cioccolato fondente*

---

*Vini:*

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

---

## VILLAGRANDE DI MONTECOPIOLO

---

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



1

MAGGIO

---

**MERCOLEDÌ H 12.30**

---

### VILLA SAN MARCO

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

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

5

MAGGIO

DOMENICA H 12.45

**AGLI OLIVI**

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

**€ 19,00**

escluso bevande

*Agli Olivi**Lombetto di maiale con sedano, rucola e grana**Gnocchetti con le verdure**Gran grigliata mista**Patate arrosto**Insalata di stagione**Zuppa inglese**Vini:**Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina**Bianchini e Lucarelli**in bottiglia d.o.c. 10,00 euro**Bianco e Rosso in caraffa 6,50 euro*

## CARTOCETO

Sulle colline immediatamente alle spalle del mare, Cartoceto, raccolto attorno alla bella piazza incorniciata dal Palazzetto con la pittoresca torretta dell'orologio, ha origini molto antiche che, addirittura, si vorrebbero far discendere da un gruppo di soldati cartaginesi. Da oltre vent'anni vi si svolge la festa dell'olio e dell'oliva con tanto di mostra-mercato. Ormai l'olio di produzione locale ha ottenuto dappertutto lusinghiere pagelle per la qualità sovrappura 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 Mombarocci.



---

*Da Luisa*

---

*Frittata al tartufo*

*Olive nere nostrane*

*Mousse di formaggi con miele di castagno e noci*

*Pecorino, salame e crescina*

---

*Passatelli all'ortolana*

*Gnocchi asparagi e tartufo*

---

*Coniglio in porchetta*

*Faraona al rosmarino*

---

*Patate arrosto*

*Insalata verde*

---

*Semifreddo al mascarpone*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina*

*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.



5

MAGGIO

---

**DOMENICA H 13.00**

---

### **DA LUISA**

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

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---

5

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

**RISTORANTE DA MATTEO**

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

**€ 22,00**

escluso bevande

*Ristorante Da Matteo**Gamberetti in salsa rosa**Salmone marinato**Insalatina di polipo**Polenta ai frutti di mare**Tagliatelle alla marinara**Grigliata mista di spiedino di calamari, sogliola, gamberone, filetto di orata, coda di rospo**Insalata verde**Semifreddo al limone**Vini:**Bianchetto del Metauro**in bottiglia d.o.c. 10,00 euro**Bianchetto del Metauro**in caraffa 10,00 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. È un naturale osservatorio su una campagna ordinata come dei giardini, con ogni podere dotato della sua casa colonica: specchio di una civiltà rurale formatasi nei secoli.



---

# La Locanda dei Venti

---

*Uovo di quaglia e prugnoli  
Coppa e salame nostrani  
Pecorino e insalata di campo*

---

*Strozzapreti ai prugnoli  
Ravioli con asparagi e prosciutto crudo croccante*

---

*Galletto al forno  
Agnello al tegame con carciofi*

---

*Erbe cotte  
Asparagi al vapore*

---

*Semifreddo allo zabaione*

---

*Caffè*

---

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

---

---

## NOVAFELTRIA

---

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



5

MAGGIO

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### LA LOCANDA DEI VENTI

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

---

**€ 20,00**  
escluso bevande

---



12

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

**DA RENATA**

Tavoletto  
via Veneto, 13  
tel. 333.3655576  
chiuso lunedì sera

**€ 19,00**

escluso bevande

*Da Renata*

*Salumi tipici e formaggi locali con piadina*  
*Insalatina di stagione*

*Antichi nidi di rondine*  
*Gnocchetti alla contadina*

*Arrosti misti al forno: galletto e coniglio*  
*Bistecche alla griglia*

*Patate al forno*  
*Insalata mista*

*Mascarpone*

*Vini:*  
*Sangiovese dei Colli Pesaresi*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*Sangiovese locale*  
*in caraffa 6,50 euro*

## TAVOLETO

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

In località Monte S. Giovanni (m.620) esistono ancora i ruderi del castello detto "La Trappola", una pineta e alcune grotte ancora inesplorate.



---

## Montenerone "Il Poeta"

---

*Insalatina di pollo con melograno*  
*Frittatina con spignoli*  
*Crostini caldi al tartufo e porcini*

---

*Tagliatelle con funghi spignoli*  
*Gnocchetti rosa al tartufo e noci*

---

*Filetto al tartufo*  
*Cotoletta d'agnello*

---

*Verdure gratinate*  
*Insalata mista*

---

*Sfogliatina con crema chantilly e fragole*

---

*Vini:*  
*Sangiovese e Bianchetto "Fiorini"*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*Sangiovese e Bianchetto*  
*in caraffa 8,00 euro*

---

---

## APECCHIO - SERRAVALLE DI CARDA

---

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



---

**DOMENICA H 13.00**

---

### **MONTENERONE "IL POETA"**

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

12

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

**RISTORANTE  
SAN GIOVANNI**Urbino  
via Barocci, 13  
tel. 0722.2286  
chiuso giovedì

€ 22,00

escluso bevande

# Ristorante San Giovanni

*Antipasti misti della casa con salumi e Casciotta  
d'Urbino*

*Olive all'ascolana*

*Tagliatelle al tartufo nero*

*Cannelloni al forno*

*Scaloppine al tartufo nero*

*Filetto di maiale al pepe rosa*

*Insalata mista*

*Verdura cotta saltata in padella*

*Tiramisù casalingo*

*Caffè*

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina*

*Guerrieri*

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

*in caraffa 8,00 euro*

## URBINO

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



---

# Taverna San Domenico

---

*Salumi e formaggi  
Crostino e insalatina*

---

*Gnocchi al tartufo nero*

---

*Carpaccio rucola, pomodorini e grana  
Crostolo di Urbania con frittata al tartufo nero*

---

*Patate arrosto*

---

*Panna cotta con amarene di Cantiano*

---

*Vini:  
Bianchetto del Metauro "Contessa Costanza"  
Cantina Pagliari  
in bottiglia d.o.c. 11,00 euro  
Bianchetto del Metauro Cantina Pagliari  
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.



12

MAGGIO

---

**DOMENICA H 13.00**

---

### TAVERNA SAN DOMENICO

Cagli  
via dell'Ospedale, 11  
tel. 0721.782212 - 338.8396636  
luigi.sedani@gmail.com  
*chiuso martedì*

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

18

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

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

Urbino  
via Panoramica, 10  
loc. Pallino  
tel. 0722.329824

**€ 22,00**  
escluso bevande

*Country House Ca' Vernaccia  
Locanda La Tartufara*

URBINO

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

*Risotto al tartufo  
Passatelli al porcino*

*Frittatina al tartufo  
Filetto di maiale al porcino*

*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*

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



---

# Il Castagno

---

*Bruschetta al pomodoro*

*Prosciutto di Rupoli*

*Fave fresche e pecorino morbido "Beltrami"*

*Salame nostrano, lonzino, rucola e grana*

---

*Tacconi di fave con guanciale e pomodoro fresco*

*Pappardelle al magro d'anatra*

---

*Faraona alle olive*

*Coniglio con fave fresche al finocchio selvatico*

---

*Patate al forno con rosmarino*

*Cicoria ripassata in padella*

---

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

---

*Vini:*

*Colli Pesaresi Sangiovese "Orcio" Cantina*

*Terracuda senza solfiti in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

*Colli Pesaresi Sangiovese, Bianchetto del Metauro*

*Cantina Fiorini in caraffa 7,00 euro*

---

---

## TERRE ROVERESCHE- ORCIANO

---

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

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



18

MAGGIO

---

**SABATO H 13.00**

---

### IL CASTAGNO

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

---

**€ 19,00**

escluso bevande

---



---

**DOMENICA H 12.30**

---

**CAVALIERE**

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

---

**€ 20,00**  
escluso bevande

---

---

## *Cavaliere*

---

*Crostino al salmone*  
*Insalatina seppia, rucola e patate*  
*Sardoncini marinati e cipolla rossa di Tropea*

---

*Risotto gamberi e spinaci*  
*Tagliatelline allo scoglio*

---

*Spiedino di gamberi*  
*Spiedino di calamari*

---

*Insalata verde e carote*

---

*Torta mimosa al limone*

---

*Caffè*

---

*Vini:*  
*Cantina Muraro in caraffa 8,00 euro*

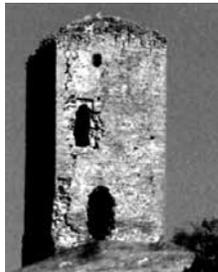
---

---

## 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 Cologna, quasi in vetta ad un colle tutto a colture, punto di avvistamento e segnalazione nei tempi antichi.



---

## Da Lorenzo

---

*Fagottino fave e formaggio*

*Capocollo stagionato*

*Giardiniera*

*Pane casereccio e crescia sfogliata*

---

*Tagliatelle asparagi e guanciale*

*Ravioli all'ortica, pomodoro e basilico*

---

*Stinco al forno*

*Capocollo al sale rosa e rosmarino*

---

*Fave al finocchietto*

---

*Crostata di marmellata biologica*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Bianco e rosso in caraffa 6,00 euro*

*bianco frizzante in caraffa 7,00 euro*

---

---

## GALLO DI PETRIANO

---

Sulla strada statale che scende da Urbino, nella valle del torrente Apsa, la località Gallo segna un'area di espansione industriale dopo una fascia di territorio scarsamente abitata. Il suo toponimo, insieme a quello di Cappone e Osteria Nuova, che seguono lungo la "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.



19

MAGGIO

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### DA LORENZO

Gallo di Petriano  
via Ponte Armellina, 68 -  
tel. 0722.52093  
cell. 324.9854918  
lorenzo\_lorenzi59@libero.it  
*chiuso mercoledì sera*

---

**€ 18,00**

escluso bevande

---

19

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

## DA MARCO

Fossombrone  
Piazza Mercato, 3  
tel. 0721.714917

€ 19,00

escluso bevande

*Da Marco*

*Crostini fantasia*  
*Frittatina di agrumi*  
*Salame nostrano e crescina*

*Ravioli pomodorino pachino e salsiccia*  
*Lasagnette al ragù antico*

*Coniglio e faraona in potacchio*  
*Spiedini di agnello*

*Patate al rosmarino*  
*Insalata di stagione*

*Zuppa inglese*

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

## FOSSOMBRONE

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



---

# Ristorantino Barocco

---

## MONDAVIO

---

*Affettati nostrani con Formarina cotta su forno a legna*

*Crostino tartufo e grana*

*Olive verdi*

*Caprese tartufata*

---

*Gnocchi alle verdure di stagione*

*Passatelli tartufati con funghi, salsiccia e pendolini*

---

*Scaloppine al tartufo*

---

*Insalata mista di stagione*

*Piselli con pancetta*

---

*Torta californiana*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese Cantina*

*Guerrieri*

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

---

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



26

MAGGIO

---

**DOMENICA H 12.15**

---

### **RISTORANTINO BAROCCO**

Mondavio

via Cesanense, 10

tel. 0721.987064

lellobarocco@gmail.com

chiuso lunedì

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---



---

**DOMENICA H 13.00**

---

**BELLAVISTA**

Acqualagna  
Strada San Gregorio s.n.  
cell. 333.1844701  
bellavista.acqualagna@gmail.  
com  
*chiuso martedì*

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---

---

## *Bellavista*

---

*Crostini misti*

*Crostino al tartufo nero*

*Insalatina di radicchio, grana e tartufo nero al profumo di aceto balsamico*

*Salumi misti marchigiani*

*Spicchio di crescita con Casciotta d'Urbino*

---

*Bis di primi: lasagnetta alle verdure e gnocchetti al tartufo nero*

---

*Polletto arrosto*

*Scaloppina al limone*

---

*Patatine arrosto al profumo di rosmarino*

---

*Dolce della casa*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro, Sangiovese Cantina*

*Fiorini*

*in bottiglia d.o.c. 9,50 euro*

*in caraffa 7,50 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. "Aquae 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.



---

## Locanda Dal Tedesco

---

*Frittata con vitalbe*

*Sambuco fritto*

*Carpaccio di zucchine e grana*

*Panzanella*

---

*Tagliatelle con funghi e tartufo nero di stagione*

*Agghi di pino al ragù (spagbettini corti all'ortica)*

---

*Bocconcini di filetto di maiale al tartufo*

*Pollo nostrano in fricôt*

---

*Verdura cotta di aglio orsino saltato all'aglio*

*Patate arrosto al rosmarino*

---

*Arrotolato con crema di fragole e panna*

---

*Uini:*

*Sangiovese La Montata*

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

---

---

## BORGO PACE

---

Un paesaggio di pascoli, boschi, di sorgenti, di sentieri dove scoprire la purezza dell'aria, la libertà della selvaggina, il guizzo delle trote tra Meta ed Auro, l'odore dei tartufi, e il vecchio mestiere del carbonaio. Dai sentieri dell'Alpe della Luna, da Bocca Trabaria, porta d'ingresso nelle Marche dalla Toscana, per Lamoli, Borgopace, Sompiano, Castel de' Fabbri, al caratteristico agglomerato rurale di Ca' Mucci, a Figiano, sino al delizioso borghetto di Parchiule con le due Chiesine agganciate da un ponticello, è tutto un circuito di tipo storico-culturale-naturalistico ed anche gastronomico. Si cominci però col non trascurare l'Abbazia dedicata a S. Michele Arcangelo a Lamoli, di impianto romanico, edificata dai monaci benedettini, anche se è da ritenere, almeno in parte, un'origine anteriore al 1000.



26

MAGGIO

---

**DOMENICA H 12.00**

---

### LOCANDA DAL TEDESCO

Borgo Pace

via Ca' I Savi, 4

Strada Nazionale 73 bis

tel. 0722.89952

info@locandadaltedesco.com

---

**€ 22,00**

escluso bevande

---





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

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

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

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

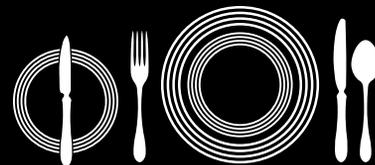
**Ente Bilaterale Provinciale  
Commercio e Turismo  
Pesaro e Urbino**

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

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

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

# Giugno



---

## DOMENICA 2 GIUGNO

---

HOTEL SANTA CHIARA  
Sant'Angelo in Vado

---

## DOMENICA 9 GIUGNO

---

ANTICA TRATTORIA  
Sant'Andrea in Willis -  
Fano  
L'AMARO AL CASTELLO  
Mombaroccio  
LA GREPPIA  
Colli al Metauro -  
Montemaggiore al  
Metauro

LA LUNA NEL POZZO  
San Lorenzo in Campo  
OSTERIA DEL PARCO  
Acqualagna

2

GIUGNO

**DOMENICA H 13.00**

**HOTEL SANTA CHIARA**

Sant'Angelo in Vado  
Corso Garibaldi, 26  
tel. 0722.818874  
328.3793258  
santachiarahotel@gmail.com

**€ 22,00**

escluso bevande

## *Hotel Santa Chiara*

*Tagliere di salumi misti*  
*Crostini al tartufo di Sant'Angelo in Vado*  
*Insalatina sfiziosa*

*Risotto ai 4 formaggi e tartufo vadese*  
*Mezzemaniche al sugo di fave*

*Stinco di maiale al forno*

*Patate al forno*  
*Insalata di stagione*

*Gelato alla vaniglia su letto di fragole*

*Vini:*  
*Cantina Fiorini in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*Vino della casa in caraffa 8,00 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.



---

## *Antica Trattoria*

---

*Tagliere di salumi con pecorino del Montefeltro  
Piadina e olive all'ascolana*

---

*Tagliatelle ai carciofi e salsiccia  
Gnocchi all'anatra*

---

*Coniglio alla cacciatora  
Grigliata mista alla brace*

---

*Patate al forno  
Insalata mista*

---

*Ciambellone, crostata e vin santo  
Caffè*

---

*Vini:  
Bianchetto del Metauro e Sangiovese  
in bottiglia d.o.c. 14,00 euro  
in caraffa 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.



---

**DOMENICA H 12.45**

---

### **ANTICA TRATTORIA**

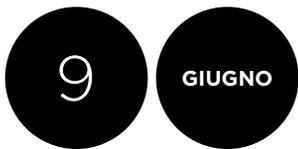
Sant'Andrea in Villis - Fano  
via Sant'Andrea in Villis, 2  
tel. 0721.885138  
*chiuso lunedì*

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---





---

**DOMENICA H 12.00**

---

**L'AMARO AL CASTELLO**

Mombaroccio  
via Guidubaldo del Monte,  
38/40  
tel. 0721.471455  
riccardo.giabbani@yahoo.  
co.uk  
chiuso martedì

---

**€ 19,00**

escluso bevande

---

---

## L'Amaro al Castello

---

*Piadina coi ciccioli tirata a mano servita con tagliere di salumi (Salumi Alessi)*

*Formaggi nostrani (Az. Agr. Monte San Giovanni e Az. Agr. Su Nuraghe)*

*Insalatina fresca di sedano*

---

*Cappellacci, ciauscolo e Varnelli*

*Tagliatelle all'Amaro (pasta fresca tirata a mano con carciofi, zucchini e piselli)*

---

*Brasato alla marchigiana (Carni Montefeltro e Alessi)*

*Galletto con salvia e mandarino (Carni Montefeltro e Alessi)*

---

*Patate al forno con aromi*

*Insalata con primizie di stagione*

---

*Semifreddo all'anice al profumo di menta e limone*

---

*Vini: Il Cardo rosso Sangiovese Az. Agr. Il*

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

*Vino rosso biologico Cantine Paci*

*in caraffa 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 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 si possono ammirare lo splendore di un Crocifisso trecentesco, gli altari in legno scolpito e dorato, il coro ed una tela di scuola veneta. Nell'antica Sacrestia è invece situato il Museo d'Arte Sacra (quadri, pale, manoscritti, incisioni, paramenti sacri).



---

## La Greppia

---

*Crostini al tartufo nero*  
*Salumi solo Sale e Pepe "Fratricelli"*  
*Potentina Fonduta e Fossa*  
*Zucchine grana e balsamico*  
*Carpaccio*

---

*Passatelli salsiccia, porcini e pendolini*  
*Gnocchi gratinati al tartufo*

---

*Coniglio in porchetta*  
*Filetto di maiale al pepe rosa*

---

*Verdure alla griglia*  
*Insalata*

---

*Semifreddo allo zabaione*

---

*Vini:*  
*Bianchetto e Sangiovese Cantina Mariotti*  
*in caraffa 9,00 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. È un naturale osservatorio su una campagna ordinata come dei giardini, con ogni podere dotato della sua casa colonica: specchio di una civiltà rurale formatasi nei secoli.



---

**DOMENICA H 12.30**

---

### LA GREPPIA

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---





---

**DOMENICA H 12.30**

---

**LA LUNA NEL POZZO**

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

---

**€ 19,00**  
escluso bevande

---

---

## *La Luna nel Pozzo*

---

*Crescia con affettati misti*  
*Frittatina agli asparagi*

---

*Tagliatelle panna, piselli e salsiccia*  
*Gnocchi all'anatra*

---

*Arista con funghi*  
*Coniglio in porchetta*

---

*Insalata mista*  
*Patatine*

---

*Dolci secchi e vin santo*

---

*Caffè*

---

*Vini:*  
*S. Ilario e Sirio Cantina Fiorini*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*Bianco e rosso in caraffa 6,00 euro*

---

---

## SAN LORENZO IN CAMPO

---

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



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

---

## *Osteria del Parco*

---

*Crostini al tartufo*

*Crema parmentier*

*Insalatina con croccante di pancetta*

---

*Risotto al tartufo*

*Gnocchi ai funghi porcini*

---

*Filetto di nino al pepe verde*

*Spalla di vitello al forno*

---

*Insalata*

*Patate al rosmarino*

---

*Dolce della casa*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

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

*vino in caraffa 6,00 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 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.



---

**DOMENICA H 13.00**

---

### **OSTERIA DEL PARCO**

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

---

**€ 22,00**  
escluso bevande

---



LAVORO

# Libera la tua energia.

Hello Hera

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

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

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

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

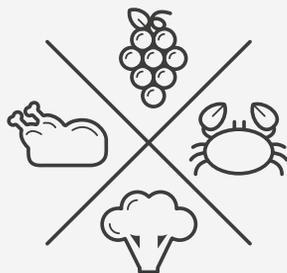
GRUPPO  
**HERA**

# A IL SAPERE DEI SAPORI

ACCADEMIA DEI MESTIERI  
E DELLE PROFESSIONI  
ENOGASTRONOMICHE  
E TURISTICHE

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

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



**FORMACONF**

Consorzio per la Formazione e il Lavoro

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

# Località dei Week-end

---

## **ACQUALAGNA**

Bellavista  
Birra al Pozzo  
Osteria del Parco

## **APECCHIO -**

## **SERRAVALLE DI CARDA**

Montenerone "Il Poeta"

## **BABBUCCE**

## **DI TAVULLIA**

Al Pavone Bianco

## **BORGO PACE**

Locanda dal Tedesco  
Oasi San Benedetto

## **CAGLI**

2000  
Le Fontane  
Taverna San Domenico

## **CALCINELLI DI**

## **SALTARA -**

## **COLLI AL METAURO**

Posta Vecchia

## **CARPEGNA**

Silvana  
Vecchio Montefeltro

## **CARTOCETO**

Agli Olivi

## **CASININA**

## **DI AUDITORE**

Antica Osteria da Oreste

## **FOSSOMBRONE**

Caffè del Corso

Da Marco

Pitrok

Ramè

## **FRONTONE**

Amabile

## **GALLO DI**

## **PETRIANO**

Da Lorenzo

## **GRADARA**

Hostaria del Castello

## **MOMBAROCCIO**

L'Amaro al Castello

La Coppa

Piccolo Mondo

## **MONDAVIO**

La Palomba

Ristorantino Barocco

## **MONTECOPIOLO**

Villa San Marco

## **MONTECALVO**

## **IN FOGLIA**

Cavaliere

Dall'Amico

La Vigna

## **MONTEFELCINO**

Il Torchio

## **MONTEMAGGIORE**

## **AL METAURO -**

## **COLLI AL METAURO**

Ristorante da Matteo

La Cantinaza

La Greppia

Valle del Metauro -

Country House

## **NOVAFELTRIA**

La Locanda dei Venti

Magda

Il Parco

## **NOVILARA -**

## **PESARO**

La Locanda Ricci

## **ORCIANO -**

## **TERRE ROVERESCHE**

Il Castagno

## **PERGOLA**

Osteria Trattoria  
del Borgo

## **PESARO -**

## **TRE PONTI**

Chigio Country House

## **PIETRACUTA DI**

## **SAN LEO**

Il Prezzemolo

## **PIOBBICO**

Montenerone

"Da Carletto"

## **SAN GIORGIO**

## **DI PESARO -**

## **TERRE ROVERESCHE**

Montecucco

## **SAN LORENZO**

## **IN CAMPO**

La Luna nel Pozzo

## **SANT'ANDREA**

## **IN VILLIS-FANO**

Antica Trattoria

## **SANT'ANGELO IN VADO**

Hotel Santa Chiara

## **SANT'IPPOLITO**

Cascina delle Rose

## **SERRUNGARINA -**

## **COLLI AL METAURO**

Al Mandorlo

Da Luisa

La Tagliata

## **TAVOLETO**

Da Renata

## **TAVULLIA**

Villa Claudia Resort

## **URBINO**

Country House Ca' Vernaccia -

Locanda La Tartufara

Nené

Ristorante San Giovanni

## **VALLEFOGLIA**

La Nuova Fazenda

La Celletta Country House



# EXNOVO

grafica e comunicazione

## exnovo. Il nuovo che nasce dall'esperienza

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

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

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

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

**[exnovo@exnovodesign.it](mailto:exnovo@exnovodesign.it)**  
**[www.exnovodesign.it](http://www.exnovodesign.it)**



**Confcommercio Pesaro e Urbino**  
**Le Marche di Urbino**  
**Itinerario della Bellezza**  
**Ristoratori +**  
**Confturismo Pesaro e Urbino**



**itinerario\_della\_bellezza**

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

**[www.lemarchediurbino.it](http://www.lemarchediurbino.it)**

---

Iniziativa a cura di  
**Confcommercio**  
Pesaro e Urbino

**Banca di Credito Cooperativo  
di Gradara**

Direzione  
**Amerigo Varotti**  
Testi

**Sergio Zidda**  
Progetto e Impaginazione  
**exnovo design**

Stampa  
**Melchiorri -  
Arti Grafiche Pesaresi**

Si ringrazia il Servizio Turismo  
della Provincia di Pesaro  
e Urbino per la concessione  
delle immagini fotografiche  
del volume "Pesaro e Urbino -  
La Provincia Bella"  
e per la cortese collaborazione

---

Il calendario dei week-end  
gastronomici è consultabile  
anche sul sito:

**[www.ascompesaro.it](http://www.ascompesaro.it)**  
**[www.lemarchediurbino.it](http://www.lemarchediurbino.it)**  
**[www.turismo.pesarourbino.it](http://www.turismo.pesarourbino.it)**  
e sulle pagine facebook  
**Confcommercio Pesaro e Urbino**  
**Le Marche di Urbino**  
**Itinerario della Bellezza**  
**Ristoratori +**  
**Confturismo Pesaro e Urbino**  
instagram  
**[itinerario\\_della\\_bellezza](https://www.instagram.com/itinerario_della_bellezza)**