

SETTEMBRE

DOMENICA 13 SETTEMBRE

ANTICA DIMORA DI VAL
REGINA
Pesaro Loc. Siligata
IL PREZZEMOLO
Pietracuta Di San Leo
LOCANDA QUINTO CANTO
Gradara
OSTERIA DEL PARCO
Acqualagna

DOMENICA 20 SETTEMBRE

ANTICA TRATTORIA
Sant'Andrea In Villis - Fano
BELLAVISTA
Acqualagna
DA RENATA
Tavoletto
LOCANDA
DAL TEDESCO
Borgo Pace
OSTERIA LA GATTA
Lunano
SCIOVIE MONTENERONE
RIFUGIO CORSINI
Piobbico
TAVERNA DEL
CACCIATORE
Mercatello Sul Metauro

GIOVEDI' 24 SETTEMBRE

LOCANDA
LA TARTUFARA
COUNTRY HOUSE
CA' VERNACCIA
Urbino

SABATO 26 SETTEMBRE

DA MARCHESI
Novafeltria
IL BURCHIO
Piobbico

DOMENICA 27 SETTEMBRE

BAROCCO
Mondavio
DALL'AMICO
Ca' Gallo di
Montecalvo In Foglia
OASI SAN BENEDETTO
Borgo Pace
OSTERIA SEGNALADR
Barchi
PITROK
Fossombrone
TRATTORIA DA CHECCO
Novafeltria

13 SETTEMBRE

Antica Dimora di Val Regina

COLOMBARONE DI PESARO

Cestino di fagiolini
Cous cous agli agrumi
Crostini misti

Mezza luna di verdure di stagione su fonduta di
Casciotta d'Urbino dop e pomodorini profumati
al timo

Chitarrine alla zucca beretta al rosmarino e guanciale
croccante

Filettino di maiale speziato leggermente affumicato
in crosta

Patate al rosmarino

Cheesecake al cioccolato e agrumi

Vini: Sangiovese Colli Pesaresi e Bianchetto del
Metauro La Morciola in bottiglia d.o.c. 12,00 euro

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



DOMENICA H 13.00

ANTICA DIMORA DI
VAL REGINA

Pesaro - loc. Siligata
Strada Selve di Granarola, 12
tel. 0721.208330
info@anticadimoradivalregina.com

€ 18,00
escluso bevande

Il Prezzemolo

Insalatina di pere e Fossa
Torta salata con verdure
Soufflé al parmigiano e tartufo nero

Zuppa di porri e patate
Fagottini di melanzane con pomodorini e tartufo nero

Stinco di maiale al timo e cipolla rossa
Arrosto di vitello con tartufo nero e Fossa

Patate al rosmarino
Erbette di campagna

Crema fredda al croccantino con strudel di mele

Vini: Sangiovese Orcio Terracuda in bottiglia
d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese 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.



13

SETTEMBRE

←

DOMENICA H 12.30

←

IL PREZZEMOLO

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

←

€21,00
escluso bevande

13 SETTEMBRE

Locanda Quinto Canto

GRADARA

DOMENICA H 12.30

LOCANDA QUINTO CANTO

Gradara
via Umberto I°, 17/21
tel. 0541.969268
locandaquintocanto@libero.it

€ 21,00

escluso bevande

*Insalatina di Funghi e Grana
Sformatino di Patate con fonduta di Fossa e Tartufo Nero*

Lasagnette bianche al Tartufo Nero d'Acqualagna

Coniglio farcito all'Urbinate con Patate al Rosmarino

Tagliata di Manzo di razza Marchigiana al Sale di Cervia con Misticanza

Semifreddo alla Moretta Fanese con salsa al Cioccolato

Caffè

Vini: Sangiovese Colli Pesaresi Orcio, Bianchetto del Metauro Bocalino Terracruda 10,00 euro

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



Osteria del Parco

Sformato di verdura al tartufo nero
Fonduta al tartufo nero
Carpaccio di tacchi nella con misticanza

Ravioli ai funghi porcini e tartufo nero
Gnocchetti all'anatra

Tagliata di manzo al sale nero
Stinco di maiale

Patate al rosmarino
Verdure grigliate

Dolce della casa

Caffè

Vini di cantine marchigiane in bottiglia d.o.c.
12,00 euro
Vino della casa 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. "Aquaе laniae" (acque macello) da cui il nome, dice di una storia di distruzioni e battaglie, di Visigoti, di condottieri sanguinari come Narsete e Totila. Per la pace dello spirito parlano invece il Santuario del Pelingo e l'Abbazia benedettina di San Vincenzo al Furlo, celebre per la imponenza preromanica e la storia legata a San Pier Damiani. Sopravvive ai secoli il viadotto romano a protezione della Flaminia dalle piene del Candigliano. Tra i monti Pietralata e Paganuccio s'apre il pittoresco canyon del Passo del Furlo dalle pareti a picco sul fiume.



13

SETTEMBRE



DOMENICA H 13.00



OSTERIA DEL PARCO

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



€21,00
escluso bevande



Antica Trattoria

SANT'ANDREA IN VILLIS FANO



Polenta con baccalà

Tortelloni di pesce con sugo di baccalà
Tagliatelle al baccalà

Baccalà in umido
Baccalà al forno con patate

Insalata mista

Ciambellone
Crostata e vin santo

Caffé

Vini: Sangiovese, Biancbello Az. Giuseppe Vitali
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianco e rosso in caraffa 6,00 euro



DOMENICA H 12.30



ANTICA TRATTORIA

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



€ 21,00
escluso bevande

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



Bellavista

Crostini misti

Crostino al tartufo nero

Spicchio di crescina con frittatina al tartufo nero

Funghetti con grana e tartufo nero

Gnocchetti al tartufo nero

Strozzapreti alla boscaiola

Scaloppina al limone

Arista di maiale

Patatine arrosto

Dolce della casa

Vini: Falerio Cantina Fiorini in bottiglia d.o.c.

8,00; Sangiovese Cantina Fiorini in bottiglia d.o.c.

9,00 euro

Bianchetto del Metauro Cantina Fiorini e

Sangiovese in caraffa 6,50 euro

ACQUALAGNA

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



20

SETTEMBRE



DOMENICA H 13.00



BELLAVISTA

Acqualagna

Strada San Gregorio s.n.

tel. 0721.797181

sonia@chioscobellavista.it

chiuso lunedì



€21,00

escluso bevande

20 SETTEMBRE

DOMENICA H 12.30

DA RENATA

Tavoletto
via Veneto, 13
tel. 333.3655576
chiuso lunedì sera

€ 20,00

escluso bevande

Da Renata

Antipasti a base di salumi e formaggi
Insalatina a base di tartufo

Nidi di rondine al tartufo
Gnocchi verdi al tartufo

Arista al forno con funghi e tartufo

Patate al forno
Verdure di campo

Mascarpone

Vini: Sangiovese dei Colli Pesaresi in bottiglia
d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese locale in caraffa 7,00 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.



Locanda Dal Tedesco

BORGO PACE

Fuso al tartufo
Polenta alla boscaiola
Tortino di verdure

Gnocchetti al tartufo
Stringhetti verdi al sugo di funghi rossi

Cinghiale alla contadina
Pollo arrosto nostrano

Verdura cotta
Patate arrosto di Sompiano al rosmarino

Crostata con marmellata nostrana
Bostrengo

Caffè

*Vini: Elio rosso, Boccalino bianco Terracruda in
bottiglia d.o.c. 10,00 euro*
*Sangiovese e Bianchetto del Metauro
in caraffa 6,00 euro*

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 romano, edificata dai monaci benedettini, anche se è da ritenere, almeno in parte, un'origine anteriore al 1000.



DOMENICA H 12.30



LOCANDA DAL TEDESCO

Borgo Pace
via Ca' I Savi, 4 - Strada
Nazionale 73 bis
tel. 0722.89952
info@locandadaltedesco.com
chiuso martedì



€21,00
escluso bevande

20 SETTEMBRE

DOMENICA H 12.30

OSTERIA LA GATTA

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

€ 21,00

escluso bevande

Osteria La Gatta

LUNANO

Carpaccio di lonzino marinato con erbe di montagna e carciofi al vapore
Polentina gratinata con fonduta di Casciotta d'Urbino e funghetti di bosco

Passatelli con funghi porcini e tartufo nero

Spezzato di bovino bianco marchigiano con tartufo nero

Stinco di vitello alla birra artigianale con patate sabbiate

Scrigno di sfoglia con crema chantilly e visciole di Lunano

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

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



Sciovie Montenerone Rifugio Corsini

Salumi, crostini sfiziosi e crescita

Polenta alla carbonara

Tagliatelle (rigorosamente fatte a mano) al ragù

Arrosto misto

Polpettone della casa

Patate arrosto alle erbe

Insalata di stagione

Fantasia di crostate alla crema e frutta

Vini: Bianchetto e Sangiovese Guerrieri

in bottiglia d.o.c 8,00 euro

Bianchetto e Sangiovese Guerrieri

in caraffa 7,00 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.



DOMENICA H 13.00



**SCIOVIE MONTENERONE
RIFUGIO CORSINI**

Piobbico

Loc. Monte Nerone

c/o Rifugio Corsini

tel. 0722.90285

fabrizia@scioviemontenerone.it

aperto domenica e festivi



€18,00

escluso bevande

20 SETTEMBRE

DOMENICA H 12.30

TAVERNA DEL CACCIATORE

Mercatello sul Metauro
via Mercato Sud, 4
tel. 0722.89668

€ 21,00

escluso bevande

Taverna del Cacciatore

Crostino di polenta con funghi e tartufo nero
Carpaccio con rucola e scaglie
Frittata, Casciotta di Urbino
Pizza ciclista

Polenta ai funghi e salsiccia
Tagliolini con fonduta e tartufo

Cinghiale in salmi
Grigliata di carne

Patate al forno
Insalata

Bostrengo e zuppa inglese

Caffè

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

MERCATELLO SUL METAURO

Nell'Alta Valle del Metauro, già nel territorio della Massa Trabaria, l'antica Pieve d'Ico, che conserva un'impronta medievale, assunse il nome attuale per i suoi mercati fiorenti. Terra di carbonai, e un tempo di grandi intagliatori, oggi è frequentata soprattutto per le numerose opere d'arte che la trecentesca Chiesa di San Francesco raccoglie nel suo Museo. Vi si ammirano affreschi del '400 umbro-marchigiani, le tavole di Giovanni Baronzio, un Crocifisso del 1300 e altre tele e gioielli unici, come l'icona della Madonna delle Grazie (XIII sec.). Non lontano si eleva il Castello della Pieve, medievale anch'esso, rimasto pressoché intatto, che si ricollega a vicende dantesche.



Locanda La Tartufara *Country House Ca' Vernaccia*

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

Tagliolini al tartufo
Risotto ai porcini

Frittatina al tartufo
Grigliata mista

Insalata mista

Crostata e cantucci

Caffè

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

URBINO

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



24

SETTEMBRE

←

GIOVEDÌ H 12.30

←

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

←

€21,00
escluso bevande

26
SETTEMBRE



Da Marchesi

Crostini misti
Carpaccio al tartufo

Tortelloni al tartufo
Tagliolini ai porcini

Scaloppine di vitello ai funghi
Faraona con ripieno all'uva

Patate al forno
Insalata mista

Dessert

Vini: Orcio e Boccolino Terracuda
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro

NOVAFELTRIA

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



SABATO H 13.00



DA MARCHESI

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



€ 20,00

escluso bevande

Il Burchio

Prosciutto e formaggio con piada
Carpaccio di vitello con funghi
Coradella d'agnello

Strozzapreti con funghi, asparagi, salsiccia
Tagliatelle con fagioli

Pollo in fricôt
Tagliata di vitellone

Patate al rosmarino
Insalata mista

Dolce della casa

Caffè

*Uini: Bianchello del Metauro "Borgotorre",
Sangiovese "Le Terrazze" Morelli
in bottiglia d.o.c. 14,00 euro
Bianchello, Sangiovese Morelli in caraffa 6,00 euro*

PIOBBICO

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



26

SETTEMBRE

←

SABATO H 12.30

←

IL BURCHIO

Piobbico
via Garibaldi, 22
tel. 0722.986517
burchio.piobbico@libero.it
chiuso lunedì

←

€18,00
escluso bevande

27 SETTEMBRE

DOMENICA H 12.30

BAROCCO

Mondavio
via Cesanense, 8
tel. 0721.987064
lollobarocco@gmail.com
chiuso lunedì

€ 21,00

escluso bevande

Barocco

Frittata al tartufo

Uol au vent ripieno con tartufo

Olive, salame nostrano e insalatina tartufata

Tagliatelle con misto bosco, salsiccia, tartufo e pendolini

Arista di maiale ai funghi

Piccione ripieno in salsa di tartufo

Erbe cotte ripassate

Saint Honoré

Caffè

Vini: Bianchetto del Metauro e Sangiovese

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

MONDAVIO

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".



Dall'Amico

Focaccina alle olive verdi
Salumi e formaggi del Montefeltro
Cavolo con noci e aceto balsamico

Gnocchi all'anatra
Cannelloni al ragù e besciamella

Pasticciata di vitello
Coniglio in porchetta al finocchietto selvatico

Spinaci saltati all'aglio
Patate all'alloro

Rotolo panna e nutella

Caffè

Vini: Colli Pesaresi in bottiglia 7,00 euro
Vino 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. 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.



27

SETTEMBRE



DOMENICA H 12.30



DALL'AMICO

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



€17,50
escluso bevande

27 SETTEMBRE

DOMENICA H 13.00

OASI SAN BENEDETTO

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

€ 21,00

escluso bevande

Oasi San Benedetto

Lenticchie in umido
Insalatina funghi freschi e tartufo nero
Formaggio di fossa con miele locale di acacia

Lasagne bianche alla norcina
Stringhetti all'ortica con funghi misti

Scaloppine di vitello con zafferano e sesamo
Agnello fritto alla lamolese

Patate al forno con porcini
Carote al timo

Torta di mele

Caffè

Vini: Sangiovese Colli Pesaresi Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Sangiovese Colli Pesaresi Guerrieri
in caraffa 6,00 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 pre romana 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.



Zuppa cipolla con farro
Insalatina di radicchio mele e noci
Pancotto
Rosa di prosciutto Rupoli
Formaggio di fossa con fichi
Insalata di pere formaggio indivia al forno
Crostino con broccoli e rosmarino

Lasagnetta rossa
Strozzapreti zucca e salsiccia

Arrosto misto al cocchio
Brasato di maiale selvatico con salsa agrodolce

Patate arrosto

Panna cotta pere cannella e cioccolato

Umi: Bianchello del Metauro Campioli Fiorini,
Vettina Rosso Pergola Terracuda
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro
Bianchello del Metauro e Sangiovese dei Colli
Pesaresi Fiorini in caraffa 6,00 euro

È uno dei 'castelli' dell'articolata area collinare che separa la valle del Metauro da quella del Cesano. L'antico 'castello' sorge all'interno di un territorio che vide l'insediamento di ville e fattorie fin dall'epoca romana e fu poi luogo fortificato durante l'intero medioevo. Fece parte del vicariato di Mondavio fino al 1531, anno in cui divenne autonomo con dominio su cinque castelli limitrofi. Nel 1571 il duca Guidubaldo II Della Rovere incaricò l'architetto Filippo Terzi di ristrutturare interamente l'abitato. All'intervento del Terzi sono infatti attribuiti il severo Palazzo Comunale con relativa torre cuspidata munita di orologio, l'elegante Porta Nuova, il Palazzo Della Rovere (oggi eredi Canestrari) con portale e finestre con cornici stemmate in pietra e la chiesa della Resurrezione (S.Ubaldo), consacrata nel 1606 e nel cui interno sono conservate alcune interessanti tele coeve, compresa una pregevole "Annunciazione"



dipinta da Antonio Cimatori detto il Visaccio nel 1608. Altra chiesa è quella di S. Antonio dove è custodita una "Adorazione dei Magi" del 1648.

27

SETTEMBRE

←
DOMENICA H 12.30

←
OSTERIA SEGNALADR

Barchi
via Roma, 44
tel. 0721.97444
cell. 328.0330408
328.9741579
patro.82@hotmail.it
chiuso lunedì

←
€18,00
escluso bevande

27 SETTEMBRE

DOMENICA H 12.00

PITROK

Fossombrone
via San Martino, 140
cell. 340.5087018
londeidavide@gmail.com

€ 18,00

escluso bevande

Pitrok

Antipasto all'italiana con piada e affettati

*Nidi di rondine
Gnocchi all'oca*

*Arrosto misto
Oca, coniglio, faraona*

*Patate arrosto
Insalata*

Tiramisù

Caffè

*Vini: Bianchetto del Metauro
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Marche rosso in caraffa 4,00 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".



Trattoria Da Checco

NOVAFELTRIA

*Antipasto con affettato e formaggio locale
Crostini*

*Tagliatelle al ragù
Zuppa di Checco*

*Arrosto farcito
Coniglio al tegame*

Contorni misti

Dolce della casa

*Vini: Sangiovese dei Colli Pesaresi
in caraffa 6,00 euro*

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



DOMENICA H 12.30



TRATTORIA DA CHECCO

Novafeltria
Piazza Roma, 3
tel. 0541.921642
millig679@gmail.com
chiuso martedì



€18,00
escluso bevande
