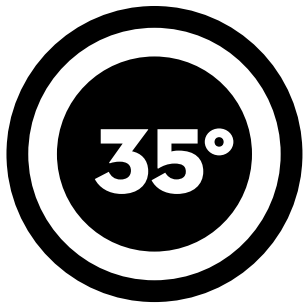
WEEKEND GASTRONOMICI AUTUNNO 2018



PER PARTECIPARE AI “WEEK END GASTRONOMICI 2018” 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.

WEEKEND GASTRONOMICI

I *Week End Gastronomici* compiono 35 anni! L'iniziativa organizzata da Confcommercio è arrivata alla trentacinquesima 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 sopratutto 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

SETTEMBRE

SABATO 22 SETTEMBRE

MONTENERONE "DA CARLETTO"
Piobbico

DOMENICA 23 SETTEMBRE

AGLI OLIVI
Cartoceto
CAFFE' DEL CORSO
Fossombrone
LA LOCANDA RICCI
Novilara
PIAN DEL BOSCO
Novafeltria
VILLA CLAUDIA RESORT
Tavullia
VILLA PALOMBARA
Monte Porzio

LUNEDI' 24 SETTEMBRE

BIRRA AL POZZO
Acqualagna
COUNTRY HOUSE CA' VERNACCIA - LOCANDA LA TARTUFARA
Urbino

SABATO 29 SETTEMBRE

DA MARCHESI
Novafeltria
IL BURCHIO
Piobbico
VALLE DEL METAURO COUNTRY HOUSE
Colli al Metauro - Montemaggiore al Metauro

DOMENICA 30 SETTEMBRE

BELLAVISTA
Acqualagna
CHIGIO COUNTRY HOUSE
Tre Ponti - Pesaro
DA MARCO
Fossombrone
DALL'AMICO
Montecalvo in Foglia
OASI SAN BENEDETTO
Borgo Pace

OTTOBRE

DOMENICA 7 OTTOBRE

DA LORENZO
Gallo di Petriano
DA RENATA
Tavoleto
LOCANDA DAL TEDESCO
Borgo Pace
MAGDA
Novafeltria
OSTERIA LA BUMBA
Terre Roveresche - Orciano

SABATO 13 OTTOBRE

LA COPPA
Mombaroccio
VECCHIO MONTEFELTRO
Carpegna

DOMENICA 14 OTTOBRE

CASCINA DELLE ROSE
Sant'Ippolito
IL PREZZEMOLO
Pietracuta di San Leo
LA PALOMBA
Mondavio
LA VIGNA
Montecalvo in Foglia
TONY E LUCIO
Frontone

SABATO 20 OTTOBRE

L'AMARO AL CASTELLO
Mombaroccio

DOMENICA 21 OTTOBRE

AL PAVONE BIANCO
Babbucce di Tavullia
ANTICA OSTERIA DA ORESTE
Casinina di Auditore

AUTUNNO 2018

ANTICA TRATTORIA
Sant'Andrea in Villis - Fano
LA CANTINAZA
Colli al Metauro - Montemaggiore al Metauro
MONTENERONE IL POETA
Apecchio - Serravalle di Carda

DOMENICA 28 OTTOBRE

LA NUOVA FAZENDA
Vallefoglia
MONTECUCCO
Terre Roveresche - San Giorgio di Pesaro
PICCOLO MONDO
Mombaroccio
PITROK
Fossombrone

NOVEMBRE

GIOVEDI' 1 NOVEMBRE

LA MATTA
Novafeltria
OSTERIA TRATTORIA DEL BORGO
Pergola
POSTA VECCHIA
Colli al Metauro - Saltara
SAN GIOVANNI
Urbino

DOMENICA 4 NOVEMBRE

CASA OLIVA
Colli al Metauro - Serrungarina
HOSTARIA DEL CASTELLO
Gradara
IL PARCO
Novafeltria

DOMENICA 11 NOVEMBRE

LA CELLETTA COUNTRY HOUSE
Coldelce di Vallefoglia
LA GREPPIA
Colli al Metauro - Montemaggiore al Metauro
VILLA SAN MARCO
Montecopiolo

DOMENICA 18 NOVEMBRE

AL MANDORLO
Colli Al Metauro - Serrungarina
AMABILE
Frontone
LA LOCANDA DEI VENTI
Novafeltria
NENE'
Urbino
HOTEL SANTA CHIARA
Sant'Angelo in Vado

DOMENICA 25 NOVEMBRE

CAVALIERE
Montecalvo in Foglia
DA LUISA
Colli Al Metauro - Serrungarina
IL TORCHIO
Montefelcino
LA LUNA NEL POZZO
San Lorenzo in Campo
LE FONTANE
Cagli

DICEMBRE

SABATO 1 DICEMBRE

IL CASTAGNO
Terre Roveresche - Orciano

DOMENICA 2 DICEMBRE

LA TAGLIATA
Colli al Metauro - Serrungarina
OSTERIA DA MATTEO
Colli al Metauro - Montemaggiore al Metauro
OSTERIA DEL PARCO
Acqualagna
SAVIOLI
Sassofeltrio

SABATO 8 DICEMBRE

2000
Cagli

SETTEMBRE

35°

SABATO 22 SETTEMBRE

MONTENERONE “DA CARLETTO”
Piobbico

DOMENICA 23 SETTEMBRE

AGLI OLIVI
Cartoceto
CAFFE’ DEL CORSO
Fossombrone
LA LOCANDA RICCI
Novilara
PIAN DEL BOSCO
Novafeltria
VILLA CLAUDIA RESORT
Tavullia
VILLA PALOMBARA
Monte Porzio

LUNEDI’ 24 SETTEMBRE

BIRRA AL POZZO
Acqualagna
COUNTRY HOUSE CA’ VERNACCIA - LOCANDA LA TARTUFARA
Urbino

SABATO 29 SETTEMBRE

DA MARCHESI
Novafeltria
IL BURCHIO
Piobbico
VALLE DEL METAURO COUNTRY HOUSE
Colli al Metauro - Montemaggiore al Metauro

DOMENICA 30 SETTEMBRE

BELLAVISTA
Acqualagna
CHIGIO COUNTRY HOUSE
Tre Ponti - Pesaro
DA MARCO
Fossombrone
DALL’AMICO
Montecalvo in Foglia
OASI SAN BENEDETTO
Borgo Pace

22 SETTEMBRE

SABATO H 12.00

MONTENERONE
"DA CARLETTO"
Piobbico
via Roma, 28
tel. 0722.986282
andrea.bruganelli@libero.it
chiuso mercoledì

€ 22,00
escluso bevande

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Montenerone "Da Carletto"

Crostini di funghi al forno
Trippa di vitello
Crescia sfogliata

Passatelli al tartufo nero
Gnocchi all'anatra

Filetto di maiale al tartufo nero
Oca in porchetta

Verdure dei campi ripassate in padella

Crostata, cantucci e vin santo

Caffè

Vini:
Il Conventino Pirone Marche Rosso,
Il Conventino Le Fratte Bianchello
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Rosso Sangiovese e Bianco Bianchello
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.

Agli Olivi

CARTOCETO

Crostini, pecorino, salame e olive all'ascolana

Tagliatelle ai funghi misto bosco
Vincisgrassi

Pasticciata
Faraona ripiena

Verdura cotta
Patate arrosto

Zuppa inglese

Vini:
Sangiovese e Bianchello
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese e Bianchello
in caraffa 6,50 euro

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

23 **SETTEMBRE**

DOMENICA H 12.45

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

€ 19,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

23 SETTEMBRE

DOMENICA H 13.00

CAFFÈ DEL CORSO
Fossombrone
Corso Garibaldi, 16
tel. 0721.715121
melaniarenzi@gmail.com
chiuso lunedì pomeriggio

€ 22,00
escluso bevande

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Caffè del Corso

FOSSOMBRONE

Tagliere di salumi nostrani accompagnato da pizza al rosmarino
Sformatino di carciofi con fonduta di Parmigiano Reggiano con cialda di Parmigiano alle erbe aromatiche
Frittatina con crema di tartufo, pomodorini, rucola e scaglie di pecorino

Tagliatelle fatte in casa con sugo all'anatra
Cappelletti verdi fatti in casa ripieni di ricotta e spinaci con crema di burro, salvia e Parmigiano Reggiano

Tagliata di petto di pollo insaporita con insalata belga, lattughino, radicchio e scaglie di tartufo

Patate al forno

Semifreddo al cioccolato fondente con crema pasticcera e frutta di stagione

Caffè

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

L'abitato romano, Forum Sempronii, distrutto dai Longobardi, fu ricostruito sul colle che sovrasta oggi la città. Il suggestivo borgo noto come "Cittadella", 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".

La Locanda Ricci

Taglieri di salumi e formaggi
Vellutata di patate e porri con tartufo nero

Risotto con tartufo nero

Maialino al forno
Faraona alla cacciatora

Erbe cotte
Patate al forno

Dolcetti della Locanda

Caffè

Vini:
Bianchello e Sangiovese Az. Agr. 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.

23 **SETTEMBRE**

DOMENICA H 12.30

LA LOCANDA RICCI
Loc. Novilara
via G. Forlani, 6
tel. 0721/206086
lalocandaricci@libero.it
chiuso lunedì

€ 22,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

23 SETTEMBRE

DOMENICA H 12.30

PIAN DEL BOSCO
Novafeltria
Loc. Miniera Perticara
via Guido Donegani, 151
tel. 0541.927600
pdb@piandelbosco.com

€ 19,00
escluso bevande

Pian del Bosco

Bruschetta con pere e noci

Zuppa di lenticchie di montagna con pomodori e pancetta
Gnocchi di spinaci e ricotta su salsa di salvia

Spezzatino di manzo e verdure

Purè di patate

Strüdel di mele

Caffè

Vini:
Rossi e bianchi della cantina Il Conventino di Montecicardo
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Rossi e bianchi in caraffa 8,00 euro

NOVAFELTRIA - LOC. MINIERA PERTICARA

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

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Villa Claudia Resort

TAVULLIA

Affettati misti
Insalatina con funghi freschi e scaglie di grana
Piadina

Lasagnette al ragù
Strozzapreti alla boscaiola

Arrosto 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 Montelevecchio (oggi Belvedere Fogliense per l'eccezionale vista panoramica che offre sulla valle del Foglia). In una grande casa di campagna, in località Rio Salso, è vissuto per alcuni decenni fino alla morte l'affermato scrittore fanese Fabio Tombari (1899-1989).

23 **SETTEMBRE**

DOMENICA H 13.00

VILLA CLAUDIA RESORT
Tavullia
Strada per San Giovanni in Marignano, 107
tel. 0721.476752
info@villaclaudiaresort.it

€ 19,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

23 **SETTEMBRE**

DOMENICA H 13.00

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

€ 22,00
escluso bevande

Villa Palombara

Polenta arrostita con funghi e tartufo

Tacconi di farro con pomodoro fresco e guanciale croccante

Arista al forno tartufata
Polletti di primo canto alla brace

Patate al rosmarino

Crostata e dolci secchi di Villa Palombara

Caffè

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

MONTE PORZIO

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

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Birra al Pozzo

Crostino al tartufo nero
Carpaccio
Polentina gratinata al tartufo nero

Risotto verde al tartufo nero

Tagliata di pollo con insalatina di verdure

Patate fritte

Crostata

Caffè

Vini:
Bianchello e Sangiovese Az. 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. "Aquae 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.

24 **SETTEMBRE**

LUNEDÌ H 12.00

BIRRA AL POZZO
Acqualagna
via Pianacce, 12
tel. 0721.700084
info@birraalpozzo.it
chiuso mercoledì

€ 22,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

24 **SETTEMBRE**

LUNEDÌ H 12.30

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

€ 22,00
escluso bevande

Locanda La Tartufara Country House Ca' Vernaccia

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

Tagliolini al tartufo
Risotto ai porcini

Frittatina al tartufo
Filetto di maiale ai porcini

Insalata mista

Crostata e cantucci

Caffè

Vini:
Sangiovese Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 11,00 euro
Sangiovese della casa
in caraffa 5,00 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 edifico del '400 rimasto intatto, con ancora visibile un affresco del giovane Sanzio.

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Da Marchesi

Crostone ai funghi
Carpaccio al tartufo
Vol au vent con fonduta al tartufo
Insalata di farro
Spianata fatta in casa

Tortelloni al burro fuso e tartufo
Strozzapreti porcini e salsiccia

Faraona farcita all'uva
Fagottino di vitello al formaggio fuso e tartufo

Patate al forno
Insalata di cavolo cappuccio

Zuppa inglese della zia Lilli

Vini:
Sangiovese in bottiglia d.o.c. 6,00 euro
Sangiovese 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 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).

29 **SETTEMBRE**

SABATO H 12.30

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

€ 22,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

29 **SETTEMBRE**

SABATO H 12.30

IL BURCHIO
Piobbico
via Garibaldi, 22
tel. 0722.986517
ilburchio2006@gmail.com
chiuso lunedì

€ 19,00
escluso bevande

Il Burchio

Prosciutto e formaggio
Arrostino di tacchino, rucola e pomodorini
Coratella d'agnello

Ravioli al cinghiale
Gnocchi all'anatra

Tagliata di vitellone
Pollo in fricôt

Verdura e Patate

Dolci misti

Caffè

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

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Valle del Metauro Country House

Tagliere di affettati e pecorino con crostini assortiti e crescia sfogliata

Strozzapreti con pomodorini arrostiti, stracciatella e pesto
Passatelli salsiccia e funghi porcini

Coniglio in porchetta
Filetto di maiale bardato con guanciale e alloro alla griglia

Patate arrosto
Bietole saltate

Tiramisù

Caffè

Vini:
Sangiovese e Bianchello 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.

29 **SETTEMBRE**

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

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

30 SETTEMBRE

DOMENICA H 13.00

BELLAVISTA
Acqualagna
Strada San Gregorio s.n.
tel. 0721.797181
bellavista.acqualagna@gmail.com
chiuso martedì

€ 22,00
escluso bevande

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Bellavista

ACQUALAGNA

Crostini misti
Crostino al tartufo nero
Spicchio di crescia con frittatina al tartufo nero
Funghetti champignon con tartufo nero
Salumi marchigiani

Bis di primi:
Gnocchetti al ragù d'anatra
Strozzapreti al tartufo nero

Polletto arrosto
Scaloppina ai funghi

Patatine arrosto al profumo di rosmarino

Dolce della casa

Vini:
Bianchello del Metauro e Sangiovese Cantina
Fiorini in bottiglia d.o.c. 9,00/9,50 euro
Bianchello del Metauro e Sangiovese Cantina
Fiorini in caraffa 7,00 euro

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 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.

Chigio Country House

Patate, fonduta e tartufo di stagione

Passatelli al tartufo

Maialino in lenta cottura

Funghi gratinati e patate al forno

Dolci della casa

Caffè

Vini:
Sangiovese 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.

30 **SETTEMBRE**

DOMENICA H 13.00

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

€ 22,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

30 SETTEMBRE

DOMENICA H 13.00

DA MARCO
Fossombrone
Piazza Mercato, 3
tel. 0721.714917
info@filippiniricevimenti.it

€ 19,00
escluso bevande

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Da Marco

Antipasto all'italiana

Gnocchetti al ragù d'anatra
Nidi di rondine ricotta e spinaci

Coniglio al finocchietto selvatico
Faraona in potacchio

Patate al rosmarino

Dolce della casa

Caffè

Vini:
Bianchello e Sangiovese Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro
Sangiovese 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 "Cittadella", 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".

Dall'Amico

Antipasto della casa

Gnocchi all'anatra
Lasagne bianche con funghi champignon e speck

Pasticciata di vitello
Arista di maiale al finocchietto selvatico

Patate sabbiate al profumo di alloro
Crauto all'aceto balsamico

Crostata ai frutti bosco

Caffè

Vini:
La Ripe Colli Pesaresi
in bottiglia d.o.c. 11,00 euro
vino 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.

30 **SETTEMBRE**

DOMENICA H 12.30

DALL'AMICO
Ca' Gallo di Montecalvo in Foglia
Strada Comunale Feltresca, 36
tel. 0722.58123
romi.guerra@libero.it
chiuso mercoledì

€ 18,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

30 SETTEMBRE

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

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Oasi San Benedetto

Cestino di riso nero con salsa allo zafferano
Insalatina di mele verdi, sedano, noci e pinoli
Crostino con goletta

Tagliatelle di farro bio con crema di fagioli borlotti
Ravioli con ripieno di topinambur, ricotta di capra con tartufo nero

Agnello nostrano alla brace
Filetto di maiale nostrano con scaglie di tartufo nero

Verdura cotta biologica
Insalata misticanza

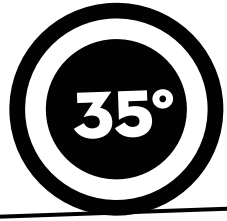
Crostata di farro e patate all'arancia

Vini:
Guerriero Nero, Celso Azienda Guerrieri in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Sangiovese dei Colli Pesaresi, Bianchello del Metauro 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 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.

OTTOBRE



DOMENICA 7 OTTOBRE

DA LORENZO
Gallo di Petriano
DA RENATA
Tavoleto
LOCANDA DAL TEDESCO
Borgo Pace
MAGDA
Novafeltria
OSTERIA LA BUMBA
Terre Roveresche -
Orciano

SABATO 13 OTTOBRE

LA COPPA
Mombaroccio
VECCHIO MONTEFELTRO
Carpegna

DOMENICA 14 OTTOBRE

CASCINA DELLE ROSE
Sant'Ippolito
IL PREZZEMOLO
Pietracuta di San Leo
LA PALOMBA
Mondavio
LA VIGNA
Montecalvo in Foglia
TONY E LUCIO
Frontone

SABATO 20 OTTOBRE

L'AMARO AL CASTELLO
Mombaroccio

DOMENICA 21 OTTOBRE

AL PAVONE BIANCO -
Babbucce di Tavullia
ANTICA OSTERIA DA
ORESTE
Casinina di Auditore
ANTICA TRATTORIA
Sant'andrea in Villis -
Fano
LA CANTINAZA
Colli al Metauro -
Montemaggiore al Metauro
MONTENERONE IL POETA
Apecchio -
Serravalle di Carda

DOMENICA 28 OTTOBRE

LA NUOVA FAZENDA
Vallefoglia
MONTECUCCO
Terre Roveresche -
San Giorgio di Pesaro
PICCOLO MONDO
Mombaroccio
PITROK
Fossombrone

7 **OTTOBRE**

DOMENICA H 12.30

DA LORENZO
Gallo di Petriano
via Ponte Ermellina, 68 -
fraz. Gallo
tel. 0722.52093
cell. 324.9854918
lorenzo_lorenzi.59@libero.it

€ 22,00
escluso bevande

Da Lorenzo

Capocollo e salame stagionati di produzione propria
con giardiniera casereccia e crescia sfogliata

Millefoglie alla boscaiola con porcini e tartufo
Passatelli con guanciale e pomodorini

Medaglioni di filetto ai funghi
Arista in salsa tartufata

Verdure campagnole saltate
Patate al rosmarino

Panna cotta ai frutti di bosco

Caffè

Vini:
Rosso e bianco 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 "urbinate", 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.

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Da Renata

Antipasti a base di salumi, formaggi e insalatina al 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.

7 OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

DA RENATA
Tavoleto
via Veneto, 13
tel. 333.3655576
chiuso lunedì sera

€ 20,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

7 OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

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

€ 22,00
escluso bevande

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Locanda Dal Tedesco

BORGO PACE

Fuso al tartufo bianco pregiato
Polentina con funghi di stagione
Timballo di verdure
Crostini assortiti

Risotto zucca gialla e tartufo bianco pregiato
Pappardelle al cinghiale

Cotolette d'agnello fritte
Bocconcini di manzo all'uccelletto

Insalata di stagione
Patate di Sompiano arrosto
Borragine saltata all'aglio

Tiramisù

Vini:
Bianchello del Metauro, Sangiovese
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese e Bianchello 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 romanico, edificata dai monaci benedettini, anche se è da ritenere, almeno in parte, un'origine anteriore al 1000.

Magda

Crostini con funghi e affettati

Lasagne al forno
Ravioli di zucca al formaggio di fossa
Strozzapreti salsiccia e funghi

Faraona con le castagne
Coniglio in porchetta
Tacchino arrosto con olive

Gratinati misti
Patate fritte

Torta al mascarpone

Vino:
in bottiglia bianco e rosso 6,00 euro
sfuso in caraffa ½ lt. 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 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).

7 **OTTOBRE**

DOMENICA H 13.00

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

€ 18,50
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

7 **OTTOBRE**

DOMENICA H 13.00

OSTERIA LA BUMBA
Terre Roveresche -
Orciano di Pesaro
via Rupoli, 17
tel. 0721.976222
info@osterialabumba.it
chiuso martedì

€ 19,00
escluso bevande

Osteria la Bumba

Crostino
Formaggio, salumi della casa
Crescia

Lasagna verdure e besciamella
Passatelli fonduta e porcini

Arista di maiale con funghi
Galletto alla diavola

Insalata misticanza
Patate arrosto

Cheesecake ai frutti di bosco

Vini:
Sangiovese e Bianchello Fiorini
in caraffa 5,00 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.

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

La Coppa

Lombo di suino tipico nostrano Az. Agr. Luzi in salsa di patate e tartufo nero
Fiocco di prosciutto Bottega Celli con uovo biologico su crema di formaggio e tartufo

Cappellacci al tartufo
Tagliatelle al ragù classico

Stecca di maiale e salsiccia Az. Agr. Luzi alla griglia

Contorno

Semifreddo alla moretta

Vini:
Orcio e Boccalino Cantina Terracruda Fratterosa 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).

13 **OTTOBRE**

SABATO H 13.00

LA COPPA
Mombaroccio
via Pavisa, 10
tel. 0721.471276
info@ristorantelacoppa.com
chiuso dal lunedì al mercoledì

€ 22,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

13 **OTTOBRE**

SABATO H 12.30

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

€ 20,00
escluso bevande

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Vecchio Montefeltro

Prosciutto crudo Carpegna d.o.p.

Raviolacci al tartufo nero

Misto di carni alla brace con tagliata di manzo

Verdura cotta

Dolci secchi della casa

Caffè

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

CARPEGNA

Giungendo dal mare, alle soglie del centro montano, oggi rinomata stazione di soggiorno climatica, s'incontra il rudere roccioso di Pietrafagnana e, poi, ad un bivio tra i campi, si scende per la idillica Pieve romanica con triplice abside e loggetta rinascimentale. Carpegna si raccoglie attorno al Palazzo dei Principi, eredi di quel Guido di 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.

Cascina delle Rose

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

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

Cosciotto steccato al tartufo nero di stagione
Coniglio in porchetta

Patate arrosto

Ciambellone con la crema e frutti di bosco

Vini:
Bianchello del Metauro e Colli Pesaresi
Sangiovese
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 **OTTOBRE**

DOMENICA H 13.00

CASCINA DELLE ROSE
Sant'Ippolito
via delle Industrie, 9
tel. 0721.728197
chiuso lunedì, martedì e mercoledì a cena

€ 22,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

14 OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

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

€ 19,00
escluso bevande

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Il Prezzemolo

Carpaccio rucola e grana
Tortino di patate con fonduta di fossa
Insalatina arance e noci
Cascioncini fritti

Passatelli ai porcini e spinaci
Strozzapreti con salsiccia e rucola

Filetto di maiale in crosta di pistacchi
Tagliata ai 3 gusti

Patate al forno

Panna cotta ai frutti di bosco e biscottini fatti in casa

Vini:
Sangiovese Orcio Cantina Terracruda
in bottiglia d.o.c. 10,00 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.

La Palomba

MONDAVIO

Salumi della tradizione del Montefeltro e crescia

Tacconi con verdure in minestra
Agnolotti di ricotta e salsiccia al ragù di coniglio e tartufo

Rotolo di faraona tartufo nero e castagne

Insalata di stagione

Bignè ripieno alla pasticcera di cioccolato

Vini:
Bianchello del Metauro e Sangiovese Az. Terracruda
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 erigervi 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".

14 **OTTOBRE**

DOMENICA H 13.00

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

€ 22,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

14 **OTTOBRE**

DOMENICA H 13.00

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

€ 22,00
escluso bevande

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

La Vigna

Salumi del Montefeltro
Crostino al tartufo
Frittata del contadino
Pancotto ai porcini

Tagliatelle ai funghi con profumo di tartufo
Lasagne della tradizione

Girello di manzo tartufato
Stinco aromatizzato al forno

Erba cotta
Patate al forno

Crostata
Fave dei morti

Vini:
Sangiovese e Bianchello Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Rosso e bianco 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 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.

Tony e Lucio

Crostini misti caldi
Crescia con cicoli
Prosciutto

Passatelli ai porcini
Tagliatelle la ragù

Faraona allo spiedo
Arista in porchetta al forno

Contorni misti

Dolce della casa

Caffè

Vini:
Cantina Guerrieri in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Vino 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.

14 **OTTOBRE**

DOMENICA H 12.30

TONY E LUCIO
Frontone
via Fonte Avellana, 97
tel. 0721.786327
cell. 335.1422589
chiuso martedì

€ 19,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

20 **OTTOBRE**

SABATO 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

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

L'Amaro al Castello

MOMBAROCCIO

Calzone con pancetta, erbe di campo e Casciotta d'Urbino
Strüdel di funghi radicchio e mele

Zuppa di cicerchia alla contadina (Cicerchia Serra dei Conti Presidio Slowfood) con pane semintegrale di farina biologica fatto in casa
Strozzapreti con pesto di carote, noci e goletta (Salumi Alessi)
Spaghetti con zucca, salsiccia, pecorino stagionato e miele

Straccetti di manzo alla birra con rucola e scaglie di pecorino stagionato (Az. Agr. Su Nuraghe)
Stracotto di manzo (carni del Montefeltro, Macelleria Alessi)

Contorno

Biscotti all'Anisetta, Scroccafusi (Mistrà) e Cicerchiata

Vini:
Il Cardo rosso (Sangiovese e Merlot) Az. Agr. Il Conventino in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Vino rosso biologico Cantine Paci in caraffa 9,00 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 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).

Al Pavone Bianco

Polenta gratinata pecorino e pepe
Crostini di farro pomodoro e basilico
Salame lardellato nostrano
Grigliata dell'ortolano

Zuppa di ceci con maltagliati
Agnolotti di magro sapore d'autunno

Coniglio porchettato alle olive
Salsicce e costine alla griglia

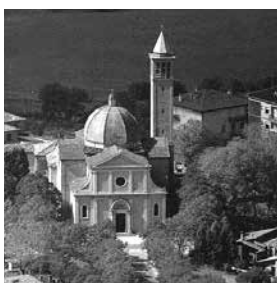
Patate agli aromi

Cantucci allo zenzero e noci

Vini:
Sangiovese e Frizzantino in caraffa 8,00 euro

BABBUCCE DI TAVULLIA

Babbucce è un tranquillo borgo disteso lungo la strada principale, circondato da un ondulato sereno paesaggio di colline ben coltivate. Non ha storia propria. Ma la Storia è passata, invece, un poco più in alto sui colli immediatamente a sud di Gradara: Monteluro e Montepeloso. Sull'uno e sull'altro vertice c'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.



21 **OTTOBRE**

DOMENICA H 12.45

AL PAVONE BIANCO
Babbucce di Tavullia
via Croce, 3/5
tel. 0721.476159 –
380.2670935
albamangani@email.it
chiuso lunedì

€ 19,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

21 **OTTOBRE**

DOMENICA H 12.30

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

€ 19,00
escluso bevande

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Antica Osteria da Oreste

Tagliere di salumi e formaggi del Montefeltro con piadina
Polenta ai funghi

Maltagliati con ceci
Strozzapreti alla salsiccia

Filetto di maiale al pepe rosa
Coniglio alla cacciatora con olive verdi

Patate arrosto
Verdure gratin

Zuppa inglese

Caffè

Vini:
"Vettina" Aleatico rosso Pergola, Bianchello del Metauro "Boccalino" Terracruda
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese Colli Pesaresi e Bianchello del Metauro 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.

Antica Trattoria

Frittata di verdure e formaggi
Piada, prosciutto e salame
Crostini pendolini e mozzarella

Strozzapreti di salsiccia e funghi
Lasagne

Pasticciata con erbe
Medaglioni di filetto di maiale al pepe verde

Insalata mista
Patate al forno

Ciambellone e crostata

Caffè

Vini:
Bianchello e Sangiovese in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Vino bianco e rosso 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.

21 **OTTOBRE**

DOMENICA H 12.30

ANTICA TRATTORIA
Sant'Andrea in Villis – Fano
via Sant'Andrea in Villis, 2
tel. 0721.885138
anticatrattoria.pu@alice.it
chiuso lunedì

€ 19,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

21 **OTTOBRE**

DOMENICA H 12.30

LA CANTINAZA
Colli al Metauro -
Montemaggiore al Metauro
via San Liberio, 48
tel. 0721.895904
info@ristorantelacantinaza.com

€ 19,00
escluso bevande

La Cantinaza

Dado di polenta con fonduta e funghi
Prosciutto crudo d'Assisi
Torta rustica
Crocchetta di patate
Crostino con fegatini e cipolla

Risotto con funghi di bosco e speck mantecato al parmigiano
Gnocchi con ragù di coniglio

Agnello cotto in forno a legna
Tagliata di maiale al pepe verde

Verza con patate
Insalata mista

Dolci secchi della casa

Vini:
Di Sante (Gazza rosso), Lucarelli (La Ripe bianco)
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Bianco e rosso Guerrieri in caraffa 8,00 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.

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Montenerone "Il Poeta"

Spiedino di polenta e salsiccia
Crostini caldi al tartufo e porcino
Frittata al tartufo

Passatelli al porcino
Gnocchi all'anatra

Filetto al tartufo
Coniglio in porchetta
Agnello al forno

Patate sabbiate
Verdure gratinate

Dolci secchi fatti in casa con vin santo

Vini:
Sangiovese e Bianchello Fiorini
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese e Bianchello 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 Guiness dei primati.

21 **OTTOBRE**

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

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

28 **OTTOBRE**

DOMENICA 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

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

La Nuova Fazenda

Porchetta marchigiana
Focaccia rustica
Frittatina alle zucchine
Olive all'ascolana
Verdure dorate
Polenta al tartufo

Strozzapreti con porcini, radicchio e salsiccia
Gnocchi speck e spinaci

Arista ripiena con frittatina al tartufo
Coniglio in porchetta

Insalata di stagione

Zuppa inglese

Vini:
Sangiovese e Bianchello Az. Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro
Sangiovese e Bianchello Az. Guerrieri
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.

Montecucco

Crostini misti caldi e freddi con verdurine fritte

Lasagne al forno
Pappardelle all'anatra

Grigliata mista: costine, braciole, salsicce, fegatelli e spiedini misti

Insalata mista
Patate fritte

Tiramisù

Vini:
Bianchello S. Ilario
in bottiglia d.o.p. 10,00 euro
Bianchello e Rosso di Montecucco
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.

28 **OTTOBRE**

DOMENICA H 12.30

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

€ 19,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

28 **OTTOBRE**

DOMENICA H 13.00

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

€ 22,00
escluso bevande

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Piccolo Mondo

MOMBAROCCIO

Carpaccio di funghi con sedano profumato e scaglie di fossa
Marinata di agrumi con insalatina autunnale
Tortino di polenta con fonduta e tartufo nero

Risotto ai funghi di bosco
Passatelli con fonduta di formaggi e tartufo nero

Filetto di maiale con pera Angelica e tartufo nero

Erbe di campo aglio e olio

Tortino al cioccolato con salsa di Porto e pere

Vini:
Bianchello Le Fratte e Marche rosso IGT Pirone
Az. Il Conventino
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro

Una storia di Castello medievale, una intatta corona di mura in cui si incastonano i torrioni della Porta Maggiore. All'interno la settecentesca Chiesa parrocchiale, adorna di tele del "Veronese" e del 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).

Pitrok

FOSSOMBRONE

28 **OTTOBRE**

Salumi e formaggi locali con miele del Furlo e piadina

Passatelli con funghi e salsiccia
Lasagne della tradizione

Carne alla brace
Pasticciata di vitello

Patate al forno
Erbe di campo

Tiramisù

Caffè

Vini:
Bianchello e Colli Pesaresi Rosso
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianchello e Colli Pesaresi Rosso
in caraffa 5,00 euro

L'abitato romano, Forum Sempronii, distrutto dai Longobardi, fu ricostruito sul colle che sovrasta oggi la città. Il suggestivo borgo noto come "Cittadella", 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".

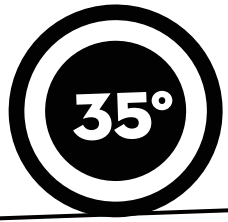
DOMENICA H 12.30

PITROK
Fossombrone
via delle Conserve
cell. 340.5087018
londeidavide@gmail.com

€ 19,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

NOVEMBRE



GIOVEDI' 1 NOVEMBRE

LA MATTA
Novafeltria
OSTERIA TRATTORIA
DEL BORGO
Pergola
POSTA VECCHIA
Colli al Metauro - Saltara
SAN GIOVANNI
Urbino

DOMENICA 4 NOVEMBRE

CASA OLIVA
Colli al Metauro -
Serrungarina
HOSTARIA DEL CASTELLO
Gradara
IL PARCO
Novafeltria

DOMENICA 11 NOVEMBRE

LA CELLETTA COUNTRY
HOUSE
Coldelce di Vallefoglia
LA GREPPIA
Colli al Metauro -
Montemaggiore al Metauro
VILLA SAN MARCO
Montecopiolo

DOMENICA 18 NOVEMBRE

AL MANDORLO
Colli Al Metauro -
Serrungarina
AMABILE
Frontone
LA LOCANDA DEI VENTI
Novafeltria
NENE'
Urbino
HOTEL SANTA CHIARA -
Sant'Angelo in Vado

DOMENICA 25 NOVEMBRE

CAVALIERE
Montecalvo in Foglia
DA LUISA
Colli Al Metauro -
Serrungarina
IL TORCHIO
Montefelcino
LA LUNA NEL POZZO
San Lorenzo in Campo
LE FONTANE
Cagli

1 NOVEMBRE

GIOVEDI' H 12.30

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

€ 22,00
escluso bevande

La Matta

Carpaccio al tartufo
Tris di crostini
Fagioli con funghi di bosco

Passatelli al tartufo
Crespelle al radicchio e formaggio di Fossa

Tagliata di manzo ai porcini
Coniglio in porchetta

Patate arrosto

Tortino di castagne al vino rosso

Caffè

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

NOVAFELTRIA

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

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Osteria Trattoria del Borgo

Crosta di pane al tartufo nero
Frittata tartufata

Passatelli ai funghi porcini
Tagliatelle al tartufo nero

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

Patate al forno
Insalata mista

Dolci secchi

Caffè

Vini:
Bianchello in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Bianchello, Sangiovese
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.

1 **NOVEMBRE**

GIOVEDI' H 13.00

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

€ 22,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

1 NOVEMBRE

GIOVEDI' H 12.30

POSTA VECCHIA
Colli al Metauro -
Calcinelli di Saltara
via Flaminia, 18/20
tel. 0721.897800
pompili.silvia@libero.it
chiuso lunedì

€ 20,00
escluso bevande

Posta Vecchia

Insalata rustica
Frittata con funghi di bosco
Pecorino di montagna

Passatelli con fonduta di formaggi e tartufo nero
Maltagliati con fagioli borlotti

Grigliata di carne alla brace
Carrè di maiale al forno

Verdure gratinate
Insalata

Torta di mele

Vini:
Bianchello del Metauro e Sangiovese
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro
Bianchello del Metauro e Sangiovese
in caraffa 5,00 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 Bianchello del Metauro, quel vino dal sapore secco asciutto e dal gusto gradevole, e dell'olio di Cartoceto, che - seppure ottenuto in piccole quantità - è di qualità sopraffina.

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Ristorante Pizzeria San Giovanni

Crostini alla San Giovanni con tartufo nero
Polenta con crema di formaggi e tartufo nero

Pappardelle con sugo di cinghiale
Passatelli con zucca e salsiccia

Stinco di maiale con patate al forno
Stufato di cinghiale con verdura mista di campo e cresce sfogliate

Crostata con vin santo

Caffè

Vini:
Bianchello e Sangiovese Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianchello e Sangiovese Guerrieri
in caraffa 7,00 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 edifico del '400 rimasto intatto, con ancora visibile un affresco del giovane Sanzio.

1 **NOVEMBRE**

GIOVEDI' H 12.00

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

€ 22,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

4 NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

CASA OLIVA
RISTORANTE "GUSTAMENTE"
Colli al Metauro –
Serrungarina
via Castello, 19 – fraz. Bargni
tel. 0721.891500
328.8180613
casaoliva@casaoliva.it

€ 22,00
escluso bevande

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Casa Oliva Ristorante "Gustamente"

Crema di topinambur con tartufo nero e scaglie di fossa

Gnocchetti fonduta e tartufo nero
Tagliatelle al ragù d'anatra

Arrosto di vitello ai funghi porcini
Costine di maiale cotte a bassa temperatura glassate al miele di castagno

Insalata mista
Patate al forno

Crostata pera e cioccolato

Vini:
Bianchello e Sangiovese Az. Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 10,00 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.

Hostaria del Castello

Bruschettine con pane nostrano
Julienne di crauti e ananas
Rosetta di crudo e gnocco fritto

Strozzapreti all'Hostaria

Pasticciata marchigiana
Salsiccia nostrana alla griglia

Erbe cotte
Patate al forno al rosmarino

Ciambella e crostata

Vini:
Cantina Carlini Rosso
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese in caraffa 8,00 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.

4 **NOVEMBRE**

DOMENICA H 13.00

HOSTARIA DEL CASTELLO
Gradara
via Mercato, 2
tel. 0541.964125
hostariadelcastello@libero.it
chiuso martedì, mercoledì e giovedì

€ 19,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

4 NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

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

€ 22,00
escluso bevande

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Il Parco

Crostino al tartufo
Polenta con crema di porcini
Fagottino fritto
Cascioncini misti
Misticanza con noi e formaggio di fossa

Tagliatelle al mattarello con ragù bianco di carciofi e salsiccia
Piccoli ravioli al tartufo nero

Coniglio in porchetta al forno con finocchietto selvatico
Faraona con le castagne

Erbette di campo saltate in padella
Verdure gratinate al forno

Crema di mascarpone con biscotto al cioccolato

Caffè

Vini:
Sangiovese dei Colli Pesaresi in bottiglia d.o.c. 9,00 euro
Sangiovese in caraffa 5,00 euro

NOVAFELTRIA

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

La Celletta Country House

Fantasia di crostini

Lasagna al ragù

Prosciutto alla fiamma
Coniglio in porchetta

Patate al forno
Insalata mista

Crostate miste della casa

Vini:
Guerriero nero Cantina Guerrieri Fano
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 edifico del '400 rimasto intatto, con ancora visibile un affresco del giovane Sanzio.

11 **NOVEMBRE**

DOMENICA H 12.30

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

€ 19,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

11 NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

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

€ 22,00
escluso bevande

La Greppia

Crostini al tartufo nero
Carpaccio di carne salada
Salumi solo sale e pepe "Fraticelli"
Frittatina

Polenta con fonduta e tartufo nero
Passatelli con salsiccia, porcini e pendolini

Coniglio in porchetta
Filetto di maiale al pepe rosa

Verdure alla griglia
Insalata

Semifreddo all'amaretto

Vini:
Bianchello e Sangiovese
in caraffa 9,00 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.

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Villa San Marco

Terrina di pollo con tartufo nero
Tortino ai carciofi
Strüdel di verdure
Prosciutto crudo Az. Aia Vecchia
Filetti di peperone con acciughe
Crostino di polenta con funghi
Vol-au-vent alla fonduta

Risotto zucca e tartufo nero
Passatelli ai porcini

Stinco di maiale al forno
Faraona ripiena alle castagne

Patate agli aromi

Bunet agli amaretti

Vini:
Vino 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 boscose è punto di riferimento per gli sciatori della regione, che salgono sopra i 1000 metri a Monteboaggine, 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.

11 **NOVEMBRE**

DOMENICA H 12.30

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

€ 20,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

18 NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

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

€ 22,00
escluso bevande

Al Mandorlo

Bruschetta con baccalà
Ciambella salata con prosciutto casereccio

Tagliatelle al baccalà
Ravioli con salsiccia e pendolini

Baccalà arrosto
Salsiccia nostrana

Patate al forno
Verdura cotta

Crostata

Vini:
Bianchello, Sangiovese
in bottiglia d.o.c. 7,00 euro
Bianchello, 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.

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Amabile

Insalatine
Crostini
Prosciutto e crescia
Olive all'ascolana e pastellati

Tagliatelle ai porcini
Cannelloni di carne

Fricôt misto di pollo, agnello, coniglio e costarella

Erba di campo
Insalata mista

Tiramisù

Caffè

Vini:
Sangiovese e Bianchello del Metauro Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 11,00 euro
Sangiovese 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.

18 **NOVEMBRE**

DOMENICA H 12.30

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

€ 19,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

18 NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

LA LOCANDA DEI VENTI
Novafeltria
via Torricella, 211/D
tel. 0541.926257
lalocandadeiventi@gmail.com
chiuso martedì sera

€ 22,00
escluso bevande

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

La Locanda dei Venti

Zuppetta di zucca aromatizzata al tartufo con polenta gratinata al forno
Cascioncini ripieni con porcini e fossa
Lonzino di maiale e prosciutto crudo al pepe

Tortelloni al tartufo
Pasta e fagioli

Piccione ripieno al forno
Stinco di maiale al forno con porcini

Cardi in umido
Cipolline borretane in agrodolce

Torta di mele con salsa alla vaniglia

Caffè

Vini:
Bianchello del Metauro
in bottiglia d.o.c. 7,00 euro
Sangiovese Colli Pesaresi
in caraffa 10,00 euro

NOVAFELTRIA

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

Nenè

Coppa di testa al coltello, Vellutata di zucca gialla con crostini ed Olio Dop Cartoceto, Crudo al coltello, Paiolo di polenta "Azienda i Lubachi" con tartufo nero estivo, Coccio cotiche e fagioli piccante, Cime di cicoria con acciughe ed olio Dop Cartoceto, Radicchio rosso con pancetta e balsamico di Modena, Sedano rapa in salsa Aurora, Pizze Terre Rossini e Raffaello (Rosina e Armida), Pancetta alla salvia ed aceto

Tagliatelle caserecce con ragù bianco di carni marchigiane e tartufo nero, Gnocchi di rape rosse con crudo, Tropea, speck e ruchetta

Tacchinella alla Gosutta all'urbinate
Salsiccia matta grigliata

Cicoria saporita al lardo speziato, Indivia riccia con noci, mela verde e melograno con olio Dop Cartoceto

Crostata alla marmellata di mela cotogna

Vini: Sangiovese e Bianchello Guerrieri, Bruscia, Di Sante 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.

18 **NOVEMBRE**

DOMENICA H 13.00

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

€ 22,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

18 NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

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

€ 22,00
escluso bevande

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Hotel Santa Chiara

SANT'ANGELO IN VADO

Crostino di paté di fegato e tartufo nero
Insalatina di farro
Coratella d'agnello

Gnocchi ai 4 formaggi e tartufo nero

Coniglio in porchetta
Scaloppine di suino con rucola e pinoli

Verdure gratinate

Crostata di arance con vin santo vadese

Caffè

Vini:
Vini az. Agricola La Montata
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Vino della casa in caraffa 7,00 euro

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.

Cavaliere

Carpaccio di champignon all'aceto balsamico
Crostino al tartufo
Goletta croccante alla salvia
Pomodori rossi confit e fiordilatte

Tagliatelle ai porcini
Gnocchetti all'anatra

Cinghiale in salmì
Quaglia al forno con olive su crostone

Verdura cotta

Millefoglie ai frutti di bosco

Caffè

Vini:
Bianchello e Sangiovese delle cantine Muraro di Montecalvo in Foglia
in caraffa 7,00 euro
All'interno del locale lista dei vini marchigiani

SAN GIORGIO DI MONTECALVO IN FOGLIA

Nella zona a valle del comune di Montecalvo in Foglia, luogo di confine tra le terre del Montefeltro e dei Malatesta, che fu teatro in passato di numerosi scontri e battaglie per il possesso del territorio tra Marche e Romagna, sorge la frazione di Borgo Massano; un agglomerato di recente sviluppo economico-commerciale, che con l'area residenziale di Cà Gallo rappresenta una delle zone più attive e laboriose della Valle del Foglia. Si vede a sinistra, al di là del fiume, la Torre Cotogna, quasi in vetta ad un colle tutto a colture, punto di avvistamento e segnalazione nei tempi antichi.

25 **NOVEMBRE**

DOMENICA H 13.00

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

€ 20,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

25 NOVEMBRE

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

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Da Luisa

Crostini al tartufo
Crescia, salame, mousse ai formaggi con miele di castagno e noci
Polentina gratinata
Bavarese di finocchi, pere e nocciole

Passatelli con porcini e tartufo nero
Gnocchi all'anatra

Anatra e coniglio in porchetta

Patate arrosto
Insalata verde

Panna cotta pere e cioccolato

Vini:
Bianchello e Sangiovese Fiorini
in caraffa 8,00 euro
A disposizione una piccola carta dei vini

COLLI ALMETAURO-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.

Il Torchio

MONTEFELCINO

Piadina con prosciutto locale
Crostino con verdura e pancetta croccante
Polentina alla carbonara
Olive all'ascolana

Gnocchi alla norcina
Cannelloni tradizionali

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

Insalata
Patate al forno

Dolce della casa

Caffè

Vini:
Bianchello e Sangiovese Pagliari
in bottiglia d.o.c. 7,00 euro
Bianchello e Sangiovese ½ litro
in caraffa 4,00 euro

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 statuale. 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.

25 **NOVEMBRE**

DOMENICA H 12.30

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

€ 19,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

25 NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

LA LUNA NEL POZZO
San Lorenzo in Campo
via San Vito, 74/A
tel. 0721.775241
chiuso lunedì

€ 19,00
escluso bevande

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

La Luna nel Pozzo

Crescia con formaggi
Crostino ai fungi
Insalatina di radicchio e noci

Tagliatelle ai finferli
Lasagne al forno

Capocollo in porchetta
Faraona al ginepro

Insalata mista
Patatine

Crostata e visciolata

Caffè

Vini:
Sant'Ilario e Sirio Fiorini
in bottiglia d.o.c. 9,00 euro
Bianco e rosso locale in caraffa 6,00 euro

SAN LORENZO IN CAMPO

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

Le Fontane

CAGLI

25 **NOVEMBRE**

Insalata di tacchinella con uvetta e noci
Pecorino grigliato e marmellata di frutta
Baccalà in salsa di peperoni
Frittata e crostini al tartufo nero

Mezzemaniche con lardo conciato, pecorino del pastore e tartufo nero
Strozzapreti con ragù di cinghiale e tartufo nero

Baccalà al forno con patate
Agnello alle erbette aromatiche

Carciofi stufati

Tortino di castagne con salsa di cioccolato

Vini:
Cantina Pagliari Paglierino Bianco 2017 e Cantina Pagliari Pacalos Sangiovese 2016
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.

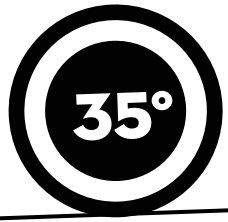
DOMENICA H 13.00

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

€ 22,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

DICEMBRE



SABATO 1 DICEMBRE

IL CASTAGNO
Terre Roveresche - Orciano

DOMENICA 2 DICEMBRE

LA TAGLIATA
Colli al Metauro - Serrungarina
OSTERIA DA MATTEO
Colli al Metauro - Montemaggiore al Metauro
OSTERIA DEL PARCO
Acqualagna
SAVIOLI
Sassofeltrio

SABATO 8 DICEMBRE

2000
Cagli

1 DICEMBRE

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

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Il Castagno

Bruschetta con olio nuovo "Montepietro"
Prosciutto del Catria
Salame nostrano
Formaggio di Fossa "Beltrami" e crostino con salsa di tartufo

Pappardelle al magro d'anatra
Tacconi di fave al guanciale croccante e pomodoro

Faraona in salmì con olive fresche in padella
Coniglio in potacchio

Patate al forno con rosmarino
Cicoria ripassata in padella

Crostata e cantucci fatti in casa con vin santo

Vini:
Vettina (Pergola doc) e "Boccalino" (Bianchello del Metauro) Terracruda in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianchello del Metauro e Colli Pesaresi Sangiovese
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.

La Tagliata

Crostini misti

Passatelli ai funghi porcini
Tagliatelle al ragù

Pollo alla cacciatora
Costine e salsiccia alla griglia

Patate arrosto
Insalata

Crostata e cantucci

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

COLLI AL METAURO - SERRUNGARINA

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

2 **DICEMBRE**

DOMENICA H 12.30

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

€ 19,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

2 **DICEMBRE**

DOMENICA H 12.30

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

€ 22,00
escluso bevande

Da Matteo

Gamberetti in salsa rosa
Salmone marinato
Insalata di polipo
Polenta ai frutti di mare

Tagliolini allo scoglio

Grigliata mista di: spiedino di calamari, coda di rospo, filetto di orata, sogliola, gamberone

Insalata verde

Semifreddo al mascarpone

Vini:
Bianchello del Metauro
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianchello del Metauro
in caraffa 10,00 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.

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Osteria del Parco

Polentina ai funghi porcini
Vol-au-vent al tartufo nero
Crostini con crema di Parmigiano
Carpaccio agli agrumi

Risotto ai funghi porcini e tartufo nero
Lasagne

Coscio di maiale al forno
Stinco di vitello

Patate arrosto
Insalata mista

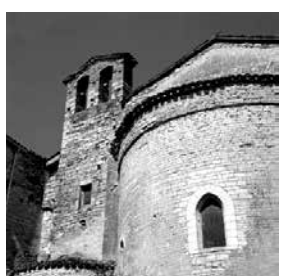
Dolce della casa

Caffè

Vini:
Tenuta Santi Giacomo e Filippo
in bottiglia d.o.p. 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. "Aquae 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.



2 **DICEMBRE**

DOMENICA H 13.00

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

€ 22,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

2 DICEMBRE

DOMENICA H 12.15

SAVIOLI
Sassofeltrio
via A. Battelli, 13
tel. 0541.974715
cell.340.9177478
samuelesavioli78@gmail.com
chiuso lunedì

€ 22,00
escluso bevande

Savioli

Insalata di cavolo cappuccio con mele, carote e melograno
Tagliere di salumi misti del Montefeltro
Vellutata di zucca e patate con tartufo nero
Giardiniera con verdure all'agrodolce

Polenta con ragù di cinghiale
Ravioli di verdure con funghi misti di bosco e tartufo nero

Cinghiale in umido con olive nere marinate
Grigliata mista ai ferri

Patate arrosto al rosmarino

Monte Bianco nel bicchiere

Vini:
Sangiovese in bottiglia doc 12,00 euro

SASSOFELTRIO

Al confine geografico del Montefeltro, su uno sperone di rocce gessose, fatto di infinite scaglie argentate che riflettono i raggi del sole e assorbono quelli della luna. Il centro storico, cinto dalla cortina allungata delle mura castellane, ha parvenza di nave pronta a salpare. Su questo sperone insisteva una potente rocca malatestiana cui aveva posto mano, per trasformarla in potente strumento difensivo, il grande architetto Francesco di Giorgio Martini. La costruzione è ora quasi scomparsa del tutto e sul luogo sorge una stazione meteorologica. Nella valle Sant'Anastasio, che guarda le cime di San Marino, sgorgano acque minerali che danno sollievo a molti mali.

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

2000

CAGLI

8 DICEMBRE

Antipasto rustico della casa:
Crescia sfogliata ,Affettati nostrani
Verdure, Insalatine e Crostini al tartufo

Tagliatelle caserecce al tartufo
Passatelli al profumo di bosco

Scaloppine tartufate
Frittata al tartufo nero

Patate fritte
Insalata

Dolci della casa

Caffè

Vini:
Fiorini Sirio e Campioli bianco
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese e Bianchello
in caraffa 6,00 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.

SABATO H 12.30

2000
Cagli
via Flaminia Nord, 168
tel. 0721.797139

€ 22,00
escluso bevande

BCC CREDITO COOPERATIVO Gradara

LOCALITÀ DEI WEEKEND

ACQUALAGNA
Bellavista
Birra al Pozzo
Osteria del Parco
BABBUCCE
DI TAVULLIA
Al Pavone Bianco
BORGO PACE
Locanda dal Tedesco
Oasi San Benedetto
CAGLI
2000
Le Fontane
CALCINELLI DI
SALTARA -
COLLI AL METAURO
Posta Vecchia
CARPEGNA
Vecchio Montefeltro
CARTOCETO
Agli Olivi
CASININA
DI AUDITORE
Antica Osteria da Oreste
FOSSOMBRONE
Caffè del Corso
Da Marco
Pitrok
FRONTONE
Amabile
Tony & Lucio
GALLO DI PETRIANO
Da Lorenzo
GRADARA
Hostaria del Castello
MOMBAROCCIO
L'Amaro al Castello
La Coppa
Piccolo Mondo
MONDAVIO
La Palomba
MONTECOPIOLO
Villa San Marco
MONTECALVO
IN FOGLIA
Cavaliere
Dall'Amico
La Vigna
MONTEFELCINO
Il Torchio
MONTEMAGGIORE
AL METAURO -
COLLI AL METAURO
Da Matteo
La Cantinaza
La Greppia
Valle del Metauro
Country House
MONTE PORZIO
Villa Palombara
NOVAFELTRIA
Da Marchesi
La Locanda dei Venti
La Matta
Magda
Il Parco
Pian del Bosco
NOVILARA
La Locanda Ricci
ORCIANO -
TERRE ROVERESCHE
Il Castagno
Osteria la Bumba
PERGOLA
Osteria Trattoria del
Borgo
PESARO - TRE PONTI
Chigio Country House
PIETRACUTA DI
SAN LEO
Il Prezzemolo
PIOBBICO
Il Burchio
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
SASSOFELTRIO
Savioli
SERRAVALLE DI CARDA -
APECCHIO
Montenerone "Il Poeta"
SERRUNGARINA -
COLLI AL METAURO
Al Mandorlo
Casa Oliva
Da Luisa
La Tagliata
TAVOLETO
Da Renata
TAVULLIA
Villa Claudia Resort
URBINO
Locanda La Tartufara -
Country House Ca'
Vernaccia
Nené
Ristorante Pizzeria San
Giovanni
VALLEFOGLIA
La Nuova Fazenda
La Celletta Country House

Gabicce Mare
Gradara
Babbucce di Tavullia
Tavullia
Pesaro
Novilara
Pietracuta
di San Leo
Novafeltria
Sassofeltrio
Montecopiolo
Tavoleto
Sant'Andrea
in Villis
Fano
Vallefoglia
Auditore
Montecalvo
in Foglia
Gallo di Petriano
Mombaroccio
Carpegna
Cartoceto
San Giorgio
di Pesaro
Marotta
Serrungarina
Montemaggiore al Metauro
Urbino
Montefelcino
Saltara
Orciano
Fossombrone
Monte
Porzio
Sant'Ippolito
Mondavio
Borgo Pace
Sant'Angelo
in Vado
Lamoli di
Borgo Pace
Acqualagna
San Lorenzo
in Campo
Piobbico
Pergola
Apecchio
Cagli
Frontone