

WEEK GASTRONOMICI D'(A)MARE

Estate 2022

Continuano le iniziative di Confcommercio e Associazione Ristoratori di Pesaro e Urbino per valorizzare la ristorazione locale e promuovere le nostre tipicità enogastronomiche.

“Week Gastronomici D'(A)MARE” sono la naturale prosecuzione estiva dei “Week End Gastronomici”.

Ma mentre questi sono riservati alle località ed ai ristoratori dell'entroterra, questa nuova proposta è stata ideata per i Comuni della nostra splendida costa adriatica provinciale.

Da Mare e da amare quindi.

Proposte enogastronomiche per quanti, amanti della buona tavola, avranno uno stimolo in più per entrare nei nostri ristoranti con familiari ed amici, in compagnia e gustare i piatti della nostra terra.

Amerigo Varotti

Direttore Generale Confcommercio
Pesaro e Urbino/Marche Nord

Per partecipare ai “Week Gastronomici D'(A)MARE” occorre prenotarsi telefonicamente direttamente ai ristoranti prescelti, indicando il numero dei presenti.

La prenotazione è impegnativa per l'esercente, ma anche per il cliente.

Associazione Ristoratori e Confcommercio di Pesaro e Urbino, da anni impegnate in una forte azione di promozione e commercializzazione delle attività di ristorazione della Provincia, propongono una nuova iniziativa per gli operatori della costa.

Sulla scorta di quell'indiscutibile successo rappresentato dai Week End Gastronomici, con i Week Gastronomici D('A)MARE si vuole dare un taglio decisamente più volto ad una cucina marinara, con alla base quello che reputiamo fondamentale per il successo di ogni iniziativa:

il rapporto qualità - prezzo.

Un menù stuzzicante proposto da professionisti della ristorazione, un prezzo certo e invitante, soprattutto in un'ottica di promozione del locale, ci auguriamo costituiscano gli elementi indispensabili per la riuscita dell'evento.

Un'idea utilizzabile anche per dare maggior peso e completezza alla nostra offerta turistica locale che, come la ristorazione, deve puntare sempre alla tipicità ed alla valorizzazione delle nostre eccellenze.

Mario Di Remigio

Presidente Associazione Ristoratori
Pesaro e Urbino/Marche Nord

WEEK GASTRONOMICI D'(A)MARE

Estate 2022



CASTELDIMEZZO

La Taverna del Pescatore

PESARO

Alta Marea
Antica Locanda Brancaccio
Cocobongo
Da Sante
La Ristoria il Cigno Bianco
Masquenada Mas
Osteria Mare e Monti
Pinocchio Osteria di città
Polo Pasta&Pizza
Rotonda Bruscoli
Typo
Uldergo
Voglia di Mare

FANO

Da Tano
Osteria Dalla Peppa
Villa Marina

CASTELDIMEZZO

ristorante

LA TAVERNA DEL PESCATORE

Iniziativa valida a cena:

Giugno: giovedì 16

Luglio: giovedì 14 e domenica 31

Settembre: giovedì 1 e giovedì 15

Antipasti

Insalatina seppia, calamari e gamberi
con scaglie di grana e funghi freschi
Mazzancolla al vapore con catalana di pomodoro,
olive leccino e cipolla rossa

Primo

Gnocchetti di patate con cannolicchi,
pomodoro fresco e spinacini

Secondo

Grigliata mista

Dessert

Bavarese con salsa ai frutti rossi

Caffè

€ 28,00 escluso bevande

Vini

Bianchetto del Metauro tradizionale
Az. Agr. Guerrieri in bottiglia DOC € 12,00



Via Borgata Casteldimezzo, 23
PESARO - Tel. 0721/208116
tavernadelpescatore@gmail.com
chiuso martedì

PESARO

ristorante

ALTA MAREA

Iniziativa valida a cena:

Giugno: tutti i giovedì (dal 16 giugno)

Luglio: tutti i giovedì

Settembre: tutti i giovedì

Antipasti

Insalata di mare con verdure fresche

Primo

Spaghetti alle vongole

Secondo

Spiedini di mazzancolle,
sardoncini e calamari

Contorno

Insalata mista o verdura alla griglia

Dessert

Crema cotta al caramello della casai

Caffè

€ 28,00 escluso bevande

Vini

Le Fratte del Conventino

€ 16,00 in bottiglia DOC

Bianchetto Az. Agraria Lucarelli

€ 9,00 sfuso al litro.



Via Colombo, 1

PESARO

Tel. 328/7860927

altamareapesaro@gmail.com

PESARO

ristorante

ANTICA LOCANDA BRANCACCIO

Iniziativa valida a cena:

giugno: tutti i giovedì e le domeniche (dal 16 giugno)

luglio: tutti i giovedì e le domeniche

settembre: tutti i giovedì e le domeniche

Antipasti

Insalatina di mare composta da sepioline, calamari, gamberi e verdure acciughe fresche marinate, polipo con patate e salmone affumicato

Primo

Paccheri ai frutti mare con vongole cozze pomodorini

Secondo

Orata alla brace con misticanza di verdure fresche

Dessert

Crema inglese al limone con dadolata di frutta fresca

Caffè

€ 28,00 escluso bevande

Vini

Moss Guerrieri
€ 16,00 in bottiglia DOC.



Viale Trento, 172

Pesaro

Tel. 0721/638851

locandabrancaccio@libero.it

PESARO

ristorante

COCOBONGO

Iniziativa valida a cena:

Giugno: tutti i giovedì e le domeniche (dal 16 giugno)

Luglio: tutti i giovedì e le domeniche

Settembre: tutti i giovedì e le domeniche

Antipasti

Cozze alla marinara

Primo

Risotto di mare
Passatello alla sogliola

Secondo

Spiedini misti

Contorno

Verdure di campo

Dessert

Pasticceria della casa

Caffè

€ 20,00 escluso bevande

Vini

Pianeta bianco Albanella bio
Tenuta Carlini in bottiglia DOC € 12,00



Viale Trieste, 16
PESARO
Tel. 328/1893339
alecocobongo@yahoo.it

PESARO

ristorante

DA SANTE

Iniziativa valida a cena:

Giugno: tutti i giovedì (dal 16 giugno)

Luglio: tutti i giovedì

Settembre: tutti i giovedì

Antipasti

Misto di mare caldo e freddo

Primo

Bis di primi di pesce

Secondo

Grigliata o frittura

Contorno di stagione

Dessert

Sorbetto

€ 28,00 escluso bevande

Vini

Verdicchio Simonetti, Bianchello Guerrieri

€ 15,00 in bottiglia DOC



Via Bovio, 27
PESARO
Tel. 0721/33676
Chiuso lunedì

PESARO

ristorante

LA RISTORIA IL CIGNO BIANCO

Iniziativa valida a cena:

Giugno: tutti i giovedì (dal 16 giugno)

Luglio: tutti i giovedì

Settembre: tutti i giovedì

Antipasti

Cozze alla marinara o
Salmone, burrata e pistacchio

Primo

Tagliolino alle vongole o
Risotto gamberi, menta, melone

Secondo

Baccalà in un umido o al forno

Contorno

Insalata

Dessert

Zuppa inglese
Caffè

€ 28,00 escluso bevande

Vini

Pioneta bianco € 15,00 in bottiglia DOC



Via Castelfidardo, 102
PESARO
Tel. 0721/32590

PESARO

ristorante

MASQUENADA MAS

Iniziativa valida a cena:

Giugno: tutti i giovedì (dal 16 giugno)

Luglio: tutti i giovedì

Settembre: tutti i giovedì

**Degustazione
di antipasti**

Primo

Tagliolini di mare bianchi

Secondo

Spiedini calamari e gamberi

Contorno

Insalata mista

Dessert

Sorbetto

€ 28,00 escluso bevande

Vini

Bianchetto La Ripe, Verdicchio Castelli di Jesi

Venturi € 16,00 in bottiglia DOC



Strada delle Marche, 73

PESARO

Tel. 0721/584570

PESARO

ristorante

OSTERIA MARE E MONTI

Iniziativa valida a cena:

Giugno: tutti i giovedì (dal 16 giugno)

Luglio: tutti i giovedì

Settembre: tutti i giovedì

Antipasti

Carpacci di mare con verdure

Primo

Mezze maniche mare e monti

Secondo

Gran fritto di pescato

Contorno

Insalata mista

Dessert

Da credenza o al cucchiaio

€ 28,00 escluso bevande

Vini

Bianchetto del Metauro Campiol

€ 10,00 in bottiglia DOC

Bianco da tavola sfuso € 7,00 al litro



Via Bruxelles, 15
PESARO - Tel. 0721/65405
raffaeleubaldi.cele@gmail.com
Chiuso lunedì

PESARO

ristorante

PINOCCHIO "OSTERIA DI CITTÀ"

Iniziativa valida a cena:

Giugno: tutti i giovedì (dal 16 giugno)

Luglio: tutti i giovedì

Settembre: tutti i giovedì

Antipasti

Cozze in padella "particolari"
e crescita di Urbino
Sardoncini gratinati
Insalata con o senza cipolla

Primo

Orecchiette cozze e fagioli

Secondo

Baccalà fritto con verdure

Contorno

Insalata

Dessert

Granita frutta e biscotti

€ 28,00 escluso bevande

Vini

Chardonnay Verdicchio Tenuta Barbarossa
€ 16,00 in bottiglia DOC



Via Cavour, 9

PESARO

Tel. 0721/68660

andrea.ricci.bitti@hotmail.it

PESARO

ristorante

POLO PASTA&PIZZA

Iniziativa valida a cena:

Giugno: domenica 19

Luglio domenica 10

Settembre: domenica 11

Antipasto

Misto dell'Adriatico:
5 abbinamenti in base
alla disponibilità del mercato

Primo

Passatello ai frutti di mare

Secondo

Fritto misto

Contorno

Verdure fritte

Dessert

Composizione di sorbetti misti

€ 28,00 escluso bevande

Vini

Bianchetto del Metauro Guerrieri

€ 11,00 in bottiglia DOC

La Vigna delle Terrazze Bianchetto del Metauro

Morelli € 16,00 in bottiglia DOC



Viale della Repubblica, 64

PESARO

Tel. 0721/375902

info@polopastaepizza.com

PESARO

ristorante

ROTONDA BRUSCOLI

Iniziativa valida a cena:

Giugno: tutti i giovedì e le domeniche (dal 16 giugno)

Luglio: tutti i giovedì e le domeniche

Settembre: tutti i giovedì e le domeniche

Antipasto

Calamaro ripieno

Primo

Tagliolino alla chitarra al ragù di pesce

Secondo

Grigliata dell'Adriatico

Contorno

Insalata di stagione

Dessert

Gelato al pistacchio con crunch di amaretti
e scaglie di cioccolato bianco

€ 28,00 escluso bevande

Vini

Bianchetto del Metauro Guerrieri
selezione Celso € 15,00 in bottiglia DOC
Passerina igp Silvestroni € 15,00 in bottiglia



Calata Caio Duilio, 92

PESARO

Tel. 0721/400080

rotondabruscoli@gmail.com

PESARO

ristorante

TYPO

Iniziativa valida a cena:

Giugno: domenica 19 e domenica 26

Luglio: domenica 3, 10 e 17

Settembre: domenica 11, 18 e 25

Antipasto

Piccola degustazione di antipasti freddi
Cozze alla marinara

Primo

Risotto alla pescatora

Secondo

Spiedini alla griglia,
Fritto misto

Contorno

Insalata mista

Dessert

Dolci secchi

€ 28,00 escluso bevande

Vini

Bianchetto del Metauro
€ 10,00 in bottiglia DOC



Strada delle Marche, 116

PESARO

Tel. 0721/638336

info@typolocanda.it

PESARO

ristorante

ULDERGO

Iniziativa valida a cena:

Luglio: tutti i giovedì e le domeniche

Settembre: tutti i giovedì e le domeniche

Antipasto

Misto caldo e freddo di pesce

Primo

Risotto alla marinara
o gnocchi gamberi e arance
o spaghetti allo scoglio

Secondo

Fritto misto
o grigliata mista

Contorno

Insalata

Dessert

Misto di dolcetti della casa

€ 28,00 escluso bevande

Vini

Bianchetto del Metauro
€ 10,00 in bottiglia DOC



Via Venturini, 22/24

PESARO

Tel. 0721/68029

uldergo.antonelli@gmail.com

PESARO

ristorante

VOGLIA DI MARE

Iniziativa valida a cena:

Giugno: tutti i giovedì (dal 16 giugno)

Luglio: tutti i giovedì

Antipasto

Carpaccio di branzino
o alici marinate

Primo

Tagliolini vongole e mazzancolle
o maccheroncini alle canocchie

Secondo

Branzino al forno con patat
o spiedini di gamberi e calamari
con capasanta gratinata

Dessert

Dolci secchi della casa

€ 28,00 escluso bevande

Vini

Bianchetto del Metauro Mancini;
Roncaglia, Mancini € 10,00 in bottiglia DOC



Str. delle Marche, 190 - PESARO

Tel. 0721/32156 – 333/3384191

paolavitali002@gmail.com

Chiuso lunedì

FANO

ristorante

DA TANO

Iniziativa valida a cena:

Giugno: giovedì 16 e 30

Luglio: giovedì 14 e 28

Settembre: giovedì 8 e 22

Antipasti

Selezione di antipasti freddi

Primo

Tagliolini allo scoglio

Secondo

Frittura di paranza

Contorno

Insalata di stagione

Dessert

Semifreddo alla nocciola
con cioccolato caldo

€ 25,00 escluso bevande

Vini

Bianchetto del Metauro San Cesareo Morelli
€ 10,00 in bottiglia DOC



Via del Moletto, 10
FANO - Tel. 0721/823291
info@datano.it
Chiuso martedì

FANO

ristorante

OSTERIA DALLA PEPPA

Iniziativa valida a cena:

Giugno: tutti i giovedì e le domeniche (dal 16 giugno)

Luglio: tutti i giovedì e le domeniche

Settembre: tutti i giovedì e le domeniche

Antipasti

Crostini con patè fatto in casa

Primo

Tagliatelle ragù e piselli
o fagioli salsiccia e cotiche

Secondo

Pasticciata alla marchigiana
o coniglio in porchetta

Contorno

Verdura di stagione

Dessert:

Dolci secchi della casa

€ 23,00 escluso bevande

Vini

Bianchetto del Metauro Guerrieri

€ 11,00 in bottiglia DOC

Verdicchio Pignocco € 13,00 in bottiglia DOC



Via Vecchia, 8

FANO

Tel. 331/6454088

dallapeppa@gmail.com

FANO

ristorante

VILLA MARINA

Iniziativa valida a cena:

Giugno: tutti i giovedì e le domeniche (dal 16 giugno)

Luglio: tutti i giovedì e le domeniche

Settembre: tutti i giovedì e le domeniche

Antipasti

Alici marinate con panzanella

Primo

Tagliolino alla marinara rosso

Secondo

Grigliata alla fanese

Contorno

Insalata mista

Dessert

Sorbetto al limone

€ 28,00 escluso bevande

Vini

Villamarina wine Marche igt
di Roberto Lucarelli € 11,00 in bottiglia
Bianchetto del Metauro
Az. Agricola Mariotti Cesare € 10,00 al litro



Via degli Schiavoni, 22

FANO

Tel. 0721/808782

villamarinaristorante@gmail.com