

NOVEMBRE

DOMENICA 6 NOVEMBRE

AMABILE
Frontone
CAMPING PIAN DEI
PRATI
Frontino
DA LUISA
Serrungarina
IL PARCO
Novafeltria
LA CELLETTA COUNTRY
HOUSE
Coldelce di Vallefoglia
LA GRADARINA
Gradara

DOMENICA 13 NOVEMBRE

CAVALIERE
Montecalvo in Foglia
LA GREPPIA
Montemaggiore
al Metauro
LA LOCANDA DEI
VENTI
Novafeltria
PINETA 39
Urbino
SAN MARCO
Montecopiolo

DOMENICA 20 NOVEMBRE

DA RENATA
Tavoleto
IL TORCHIO
Montefelcino
LA GIOCONDA
Cagli
LA LUNA NEL POZZO
San Lorenzo in Campo
LA TANA DEL LUPO
Acqualagna

SABATO 26 NOVEMBRE

MONTENERONE
"DA CARLETTO"
Piobbico

DOMENICA 27 NOVEMBRE

AGLI OLIVI
Cartoceto
AL MANDORLO
Serrungarina
TRATTORIA DA CHECCO
Novafeltria
LE FONTANE
Cagli

6 / NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

AMABILE

Frontone
via Giacomo Leopardi, 2
tel. 0721.790710
cresciacastello@libero.it
chiuso martedì

€ 18,00

escluso bevande

Amabile

*Crescia, prosciutto, lonza, salame
Crostini, Olive e carciofini*

*Tagliatelle ai porcini in bianco
Cannoli di carne*

*Faraona con olive
Agnello alla brace
Coniglio in porchetta*

*Patate arrosto
Insalata di stagione*

Crostata e biscotto

Caffè

*Vini: Bianchetto e Sangiovese Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 9,00 euro
Rosso e Bianco Marche
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.



Camping Pian dei Prati

*Panzerotti ai funghi
Crostini con patè di fegatini
Frittatina con broccoli*

*Polenta ai quattro formaggi
Tagliatelle con salsa ai funghi porcini*

*Stufato di cinghiale
Scaloppine all'aceto balsamico*

*Patate e verza
Insalata*

Tiramisù all'ananas

*Vini:
Langiovese "I Bronzi"
in bottiglia d.o.c 10,00 euro*

FRONTINO

Sorge arroccato su uno sperone roccioso che domina la valle del torrente Mutino. Sullo sfondo la catena appenninica con le caratteristiche vette del Sasso Simone e del Simoncello e, più a nord, del monte Carpegna (m.1415). Sentinella avanzata del Montefeltro a confine con il territorio della Massa Trabaria, è uno dei castelli medievali a lungo contesi tra Malatesta e Feltreschi. Ancora circondato da una robusta cinta muraria, racchiude al suo interno l'antico Palazzo Malatesta dai cui scantinati si diparte un percorso sotterraneo che conduceva un tempo fuori delle mura, fino all'antico mulino che, difeso da un'altra torre, garantiva il rifornimento di farina e pane agli assediati. La chiesa dei SS.Pietro e Paolo è ornata da una pregevole tela di scuola barocca ("Madonna con il Bambino"), mentre una moderna fontana (una 'scultura d'acqua') di Franco Assetto invita a visitare il Museo dedicato alle opere dello stesso artista. Fuori del



castello, verso nord, sorge l'eremo di S.Girolamo (sec. XV), mentre in direzione ovest si staglia, circondato da un folto bosco, il convento francescano di Montefiorentino, meta obbligata dei cultori d'arte e di storia.

6 / NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

CAMPING PIAN DEI PRATI

Frontino
via Pian dei Prati s.n.
tel. 331.5079458
info@campingpiandeiprati.com

€ 18,00
escluso bevande

INTESA  SANPAOLO

6 / NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

DA LUISA

Serrungarina
via Roma, 8
tel. 0721.896120
info@casadimi.it

€ 21,00

escluso bevande

Da Luisa

*Crostini al tartufo
Crescia, salame,
Frittata, Olive nere nostrane
Mousse ai formaggi con miele di castagno
e noci*

*Passatelli ai porcini e tartufo nero
Gnocchi al ragù d'anatra*

*Coniglio in fricot
Anatra in porchetta*

*Erba cotta
Insalata verde*

Panna cotta ai frutti di bosco

*Vini: Sangiovese e Bianchetto Fiorini
in caraffa d.o.c. 8,00 euro
All'interno del locale disponibile carta
dei vini*

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 Parco

*Crostino con burrata al tartufo
Insalatina di noci con formaggio di fossa
Cascioncino fritto alle verdure
Coppa carpacciata*

*Ravioli al tartufo nero
Piccoli cannelloni al ragù di manzo*

*Agnello alle pere in agrodolce
Piccione ripieno al forno*

Insalatina di verza, Patate al forno

Mousse al mascarpone

Caffè

*Vini: Sangiovese dei Colli Pesaresi
Guerrieri in bottiglia d.o.c. 10,00 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 Caffè Grand'Italia, che mantiene intatti i suoi arredi d'un tempo. Tra le sue frazioni, la più importante è Perticara, agglomerato stretto tra la Casa parrocchiale e lo scoglio del Monte Aquilone, nota per la sua miniera di zolfo e la cui storia è racchiusa nel Museo Storico Minerario (raccolta di rocce, fossili, reperti e attrezzi e ricostruzioni della vita della miniera)



6 / NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

IL PARCO

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

€ 21,00
escluso bevande

INTESA  SANPAOLO

6 / NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

**LA CELLETTA
COUNTRY HOUSE**

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

€ 18,00
escluso bevande

La Celletta Country House

Fantasia di crostini

Lasagna al ragù

*Prosciutto alla fiamma
Coniglio in porchetta*

*Patate al forno
Insalata mista*

Crostate della casa

Vini:

*Sangiovese Colli Pesaresi Guerrieri in
bottiglia d.o.e. 15,00 euro
Colli Pesaresi Bianchini
in caraffa 6,00 euro*

COLDELCE DI VALLEFOGLIA

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



La Gradarina

*Polenta alla carbonara
Salumi misti
Frittata al tartufo*

*Nidi di rondine
Strozzapreti salsiccia e tartufo*

*Coscio in porchetta
Faraona alle erbe aromatiche*

Contorni saltati di stagione

Dolci misti della casa

Caffè

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

GRADARA

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



6 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

LA GRADARINA

Gradara
Strada della Romagna, 8
tel. 0541.964504
sempre aperto

€ 20,00
escluso bevande

INTESA  SANPAOLO

13 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

CAVALIERE

Montecalvo in Foglia
via Provinciale Feltresca, 21 -
Borgo Massano
tel. 0722.580312
info@ristorantecavaliere.com
chiuso mercoledì

€ 20,00
escluso bevande

Cavaliere

*Erbe di campagna
Prosciutto del Montefeltro
Casciotta d'Urbino
Crescia marchigiana*

*Tagliatelle al poker di funghi
Gnocchi al cinghiale*

*Piccioni alla maremma
Capriolo in salmì*

Patate prezzemolate

Crostate, Straccadent, Biscotti

Caffè

*Vin: Sangiovese, Bianchetto
in caraffa 7,00 euro
All'interno del locale lista di 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.



La Greppia

*Crostini al tartufo nero
Carpaccio di manzo
Salumi
Zucchine grana e aceto
Frittatina*

*Polenta fonduta e tartufo
Passatelli porcini e salsiccia*

*Coniglio in porchetta
Filetto di maiale al pepe*

*Verdure alla griglia
Insalata*

Semifreddo all'amaretto

*Vini: Bianchetto e Sangiovese
in caraffa 8,00 euro
Birra agricola propria produzione
"Oltremondo" in bottiglia 12,00 euro*

MONTEMAGGIORE AL METAURO

Siamo nel cuore dell'area di produzione del Bianchetto del Metauro, vino che ha ottenuto la denominazione di origine controllata. Montemaggiore sull'alto del suo colle panoramico (m. 197) ne sorveglia le colture e la vinificazione. Sorse anteriormente all'VIII secolo e nei secoli medievali fu dapprima Castello nell'accezione originale di centro fortificato; nella sistemazione dell'Albornoz (XIV secolo) venne assorbita dal vicariato di Fano. Conferisce una originale caratteristica all'ordinato abitato una la scalinata che sale sino alla Chiesa parrocchiale, mentre lo immerge nel verde la bella pineta circostante. Un naturale osservatorio su una campagna ordinata come giardini, con ogni podere dotato della sua casa colonica: sono lo specchio di una civiltà rurale formatasi nei secoli.



13 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

LA GREPPIA

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

€ 21,00
escluso bevande

INTESA  SANPAOLO

13 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

LA LOCANDA DEI VENTI

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

€ 21,00

escluso bevande

La Locanda dei Venti

*Carpaccio al tartufo, Prosciutto crudo
al pepe, Zuppa di zucca ai porcini*

*Agnolotti al tartufo
Maltagliati con fagioli*

*Fagottini di pollo con guanciale
Filetti di maiale ai porcini
Arrosti di vitello al forno*

*Verdure gratinate
Cavolo cappuccio con fossa e melograno*

*Tiramisù, cantucci e vin santo di
Sant'Angelo in Vado*

Caffè

*Vini: Bianchetto del Metauro e
Langiovese dei Colli Pesaresi Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

NOVAFELTRIA

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



Pineta 39

Sfogliatine ripiene

Tagliatelle ai piselli

*Agnello al forno
Scoloppine di tacchino alle erbe*

Spinaci e insalata

Crostata

*Vini:
Langiavese in bottiglia 12,00 euro
Bianchetto in caraffa 8,00 euro*

URBINO

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



13 / NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

PINETA 39

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

€ 18,00
escluso bevande

13 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

SAN MARCO

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

€ 18,00
escluso bevande

San Marco

*Insalata di carciofi con scaglie di
parmigiano, Strudel di verdure
Galantina di pollo con tartufo nero
Prosciutto crudo*

*Peperoni arrostiti con filetti di acciughe
Polenta gratinata con funghi
Vol-au-vent con fonduta
Mozzarelle dorate*

*Perle di patate al cinghiale
Tagliatelle ai porcini*

*Arrosto di vitello glassato
Faraona alle castagne*

*Sformatino di broccoli
Patate a spicchio*

Torta alla crema chantilly

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

MONTECOPIOLO

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



Da Renata

*Antipasti a base di salumi nostrani
Insalatina a base di tartufo*

*Nidi di rondine al tartufo
Gnocchi verdi al tartufo*

Arista al forno con funghi e tartufo

*Patate al forno
Verdure di campo*

Mascarpone

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

TAVOLETO

È posto sul ciglio di una ripida collina a 6 km dalla diramazione che si incontra lungo la provinciale che risale la sponda sinistra della media valle del Foglia, immerso in un paesaggio di marcate ondulazioni. Lo sfruttamento del bosco e la lavorazione del legname mediante la tras-formazione 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) esisto-

no ancora i ruderi del castello detto "La Trappola", una pineta e alcune grotte ancora inesplorate.



20 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

DA RENATA

Tavoleto
via Veneto, 13
tel. 333.3655576
chiuso lunedì sera

€ 21,00
escluso bevande

INTESA  SANPAOLO

20 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

IL TORCHIO

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

€ 18,00
escluso bevande

Il Torchio

*Piada con prosciutto
Polentina al tartufo
Olive all'ascolana
Crostino*

*Gnocchi "Torchio"
Cannelloni*

*Coniglio e pollo al forno
Spiedino di carne mista alla griglia*

Insalata e patate al forno

Coppa gustosa

Caffè

*Vini: Bianchello e Sangiovese Pagliari
in bottiglia d.o.c 9,00 euro
Sangiovese e Bianchello del Metauro
in caraffa 7,00 euro*

MONTEFELCINO

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



La Gioconda

*Sformatino di uovo-formaggio con
tartufo nero*

*La vellutata di ceci con guanciale
croccante*

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

Coniglio "Varnelli & Caffè"

Contorni

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

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

CAGLI

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



20 / NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

LA GIOCONDA

via Brancuti s.n.
tel. 0721.781549
chiuso lunedì

€ 21,00
escluso bevande

INTESA  SANPAOLO

20 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

LA LUNA NEL POZZO

San Lorenzo in Campo
via San Vito, 74/A
tel. 0721.775241
chiuso lunedì

€ 18,00
escluso bevande

La Luna nel Pozzo

*Crescia con prosciutto
Crostino ai funghi
Torta rustica con spinaci e salsiccia*

*Tagliatelle ai finferli
Gnocchi all'anatra*

*Arista al forno
Coniglio in porchetta*

*Insalata di stagione
Patate arrosto*

Dolci secchi e visciolata

Caffè

*Vini:
Sant'Elario e Sirio Fiorini
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro
Bianchetto in caraffa 6,00 euro*

SAN LORENZO IN CAMPO

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



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

La Tana del Lupo

*Sformatino di polenta con fonduta al
tartufo nero di Acqualagna, Carpaccio
di vitella marinato al limone, olio evo
e scaglie di tartufo nero, Crostini alla
griglia con fonduta e tartufo nero
Julienne di cappuccia rossa con grana e
tartufo nero, Vol au vent con vellutata
al porcino e tartufo nero
Cappellaccio di bresaola con spuma di
ricotta al Reggiano e tartufo nero*

*Risotto mantecato al Parmigiano e
tartufo nero di Acqualagna*

*Arrostino di carrè con salsa demè glacé e
champignon al prezzemolo*

Patatine arrosto al profumo di rosmarino

Crostata all'albicocca e mandorle

*Bianchello e Sangiovese Fiorini euro 12,50
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. "Aqua elaninae" (acque macello) da cui il nome, dice di una storia di distruzioni e battaglie, di Visigoti, di condottieri sanguinari come Narsese 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 imponente preromanica e la storia legata a San Pier Damiani. Sopravvive ai secoli il viadotto romano a protezione della Flaminia dalle piene del Candigliano. Tra i monti Pietralata e Paganuccio s'apre il pittoresco canyon del Passo del Furlo dalle pareti a picco sul fiume.



20 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

LA TANA DEL LUPO

Acqualagna
via Flaminia, 209
tel. 329.3969896
crinellileonardo@libero.it
chiuso mercoledì

€ 21,00
escluso bevande

INTESA  SANPAOLO

26 / NOVEMBRE

SABATO H 12.00

**MONTENERONE
"DA CARLETTO"**

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

€ 21,00

escluso bevande

Montenerone, "Da Carletto"

*Affettati misti
Crescia sfogliata
Frittata al tartufo nero*

*Tagliatelle al tartufo nero
Polenta alla carbonara*

Scaloppine al tartufo nero

*Verdura ripassata in padella
Patate al forno*

Dessert

Caffè

*Vini:
Terracrua Boccacino, Orcio
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Langiovese e Bianchello del Metauro
in caraffa 6,00 euro*

PIOBBICO

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



Agli Olivi

*Erstini
Polenta con baccalà
Pepita di baccalà fritto*

Tagliatelle al baccalà

Baccalà al forno con patate

Verza

Crostatà e ciambellone

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

CARTOCETO

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



27 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.45

AGLI OLIVI

Cartoceto
via Bottaccio, 4
tel. 0721.898144
chiuso martedì

€ 18,00
escluso bevande

INTESA  SANPAOLO

27 / NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

AL MANDORLO

Serrungarina
via Tomba, 57
tel. 0721.891480
info@almandorlo.it
chiuso lunedì

€ 21,00

escluso bevande

Al Mandorlo

*Bruschetta con baccalà
Prosciutto casalingo
Ciambella rustica*

*Tagliatelle con baccalà
Ravioli con salsiccia e pendolini*

*Baccalà al forno
Salsiccia casereccia alla griglia*

*Patate
Verdura cotta*

Fantasia di crostate

*Vini:
Bianchetto, Sangiovese
in bottiglia d.o.c. 7,00 euro
Bianchetto e Sangiovese
in caraffa 5,00 euro*

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.



Trattoria Da Checco

Antipasto misto

*Strozzapreti salsiccia e fagioli
Lasagne al forno*

*Coniglio al tegame
Salsiccia stufata con cipolla*

Contorni misti

Semifreddo all'amaretto

*Vini:
Sangiovese dei Colli Pesaresi
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).



27 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.00

TRATTORIA DA CHECCO

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

€ 18,00
escluso bevande

INTESA  SANPAOLO

27 / NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

LE FONTANE

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

€ 21,00
escluso bevande

Le Fontane

*Carpaccio di marchigiana con verdure
di stagione e tartufo*
Rustico con funghi e Casciotta d'Urbino
Frittata con tartufo
Terrina di fagianella con mostarda

*Mexxemaniche con guanciale di maiale,
pomodorini e lenticchie bio di San Leo*
Strozzapreti con vellutata e tartufo

Petto di faraona con tartufo e castagne
Carrè di agnello allo spiedo

Carvolfiore di Fano gratinato al forno

Crostata di castagne con salsa al cioccolato

Vini:
Cà Le Suore bianco 2015 Mochi,
Vignatta Marche rosso 2013 Mochi
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro

CAGLI

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

