



CAMERA DI COMMERCIO  
DELLE MARCHE



ENTE BILATERALE PROVINCIALE  
COMMERCIO E TURISMO  
PESARO E URBINO



Servizi e Assistenza per lavoratori e imprese



# Week Gastronomici d'(a)mare

Estate 2023

Itinerari nella costa della Provincia di Pesaro e Urbino

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



Confcommercio Marche Nord  
Ristoratori + - FIPE Marche Nord  
Itinerario della Bellezza



[confcommerciomarchenord  
itinerario\\_della\\_bellezza](https://www.instagram.com/confcommerciomarchenord_itinerario_della_bellezza)



CAMERA DI COMMERCIO  
DELLE MARCHE



ENTE BILATERALE PROVINCIALE  
COMMERCIO E TURISMO  
PESARO E URBINO



Servizi e Assistenza per lavoratori e imprese



RIVIERABANCA  
Gruppo Bancario Cooperativo

# Week Gastronomici d'(a)mare Estate 2023

Continuano le iniziative di Confcommercio e Associazione Ristoratori di Pesaro e Urbino / Marche Nord 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 2023



## **CASTELDIMEZZO**

Taverna del Pescatore

## **PESARO**

Alta Marea  
Cocobongo  
Il Falco  
Polo Pasta e Pizza  
Sottomonte  
Uldergo

## **GRADARA**

La Nuova Gradarina

## **FANO**

Da Tano  
Osteria Dalla Peppa  
Villa Marina

## CASTELDIMEZZO

ristorante

## TAVERNA DEL PESCATORE

### Iniziativa valida a cena:

Giugno: giovedì 22 (dalle ore 19.30)

Luglio: domenica 2 (dalle ore 19.30)

Settembre: giovedì 14 e giovedì 21 (dalle ore 19.30)

### Antipasti

Insalatina seppia, calamari e gamberi  
con scaglie di grana e funghi freschi  
Baccala' al vapore con porro fresco e olio EVO  
Mazzancolla su passatina di ceci

### Primo

Gnocchetti di patate con cannolicchi,  
pomodoro fresco

### Secondo

Ombrina al forno  
con patate, pomodorini e olive leccino

### Dessert

Bavarese al cioccolato bianco  
con salsa alle fragole

Caffè

**€ 30,00 escluso bevande**

### Vini

Bianchetto del Metauro tradizionale  
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 22 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

**€ 30,00 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**

**COCOBONGO**

**Iniziativa valida a cena:**

Giugno: tutti i giovedì e le domeniche (dal 22 giugno)

Luglio: tutti i giovedì e le domeniche

Settembre: tutti i giovedì e le domeniche

**Antipasti**

Cozze alla marinara

**Primo**

Risotto di mare o  
Passatello alla sogliola

**Secondo**

Spiedini misti

**Contorno**

Insalata

**Dessert**

Sorbetto al limone o caffè

Caffè

**€ 24,00 escluso bevande**

**Vini**

Albanella Carlini in bottiglia DOC € 15,00

Vino Carlini sfuso al litro € 16,00



Viale Trieste, 16

PESARO

Tel. 328/1893339

alecocobongo@yahoo.it

**PESARO**

ristorante pizzeria

**IL FALCO**

**Iniziativa valida a cena:**

Giugno: giovedì 22 e 29

Luglio: giovedì 6 e 13

Settembre: giovedì 8, 15 e 22

**Antipasti**

Insalatina di mare  
Sardoncini marinati  
Salmone marinato

**Primo**

Risotto alla marinara rosso

**Secondo**

Spiedini di calamari e fritto di paranza

**Contorno**

Insalatina mista

**Dessert**

Sorbetto al limone

**€ 30,00 escluso bevande**

**Vini**

Bianchetto del Metauro  
Guerrieri in bottiglia DOC € 10,00



Strada Panoramica Adriatica, 16  
PESARO  
Tel. 0721/23956 Cell. 335/5734938  
ilfalcopesaro@gmail.com



**PESARO**

**ristorante**

**POLO PASTA&PIZZA**

**Iniziativa valida a cena:**

Giugno: domenica 25

Luglio: domenica 16 e domenica 30

Settembre: domenica 3 e domenica 17

**Antipasti**

Antipasto misto di Mare  
*Diversi abbinamenti ispirati dall'innovazione  
e genuinità della tradizione, a seconda  
della disponibilità del mercato*

**Primo**

Cresc tajat con Vongole e Ceci  
*Pasta tipica a base di polenta e farina, tipo maltagliati  
con vongole sgusciate, pomodoro e ceci*

**Secondo**

Fritto misto di Pesce e Verdure  
*Calamari, gamberi, misto da fritto, verdure fritte,  
(zucchine, melanzane, cipolla)*

**Dessert**

Composizione di sorbetti misti  
*Degustazione al piatto di 4 palline di sorbetti:  
Lampone, Banana, Lime, Frutto della Passione*

**€ 30,00 escluso bevande**

**Vini**

Bianchetto del Metauro Guerrieri  
in bottiglia DOC € 13,00  
La Vigna delle Terrazze Bianchetto del Metauro  
Morelli in bottiglia DOC € 18,00



Viale della Repubblica, 64  
PESARO  
Tel. 0721/375902  
info@polopastaepizza.com

**PESARO**

**ristorante**

**SOTTOMONTE**

**Iniziativa valida a cena:**

Giugno: tutti i giovedì e domeniche (dal 22 giugno)

Luglio: tutti i giovedì e domeniche

Settembre: tutti i giovedì e domeniche

**Antipasto misto di pesce**

tagliatella di seppia e verdure, pesce spada  
marinato, acciughe marinate, cocktail di gamberi

**Primo**

Tagliolini allo scoglio  
o altro primo a scelta  
o bis di primi

**Secondo**

Grigliata di Pesce

**Contorno**

Insalata mista o patatine fritte

**Dessert**

Dolce della casa, caffè

**€ 30,00 escluso bevande**

**Vini**

Bianchetto del Metauro Superiore bio  
in bottiglia € 12,00

Bianchetto sfuso al litro € 10,00



Strada delle Marche, 190  
PESARO

Tel.: 338/3728832 – 320/4612225

olga.kobets1989@gmail.com

*Chiuso lunedì*

**PESARO**

**ristorante**

**ULDERGO**

**Iniziativa valida a cena:**

Giugno: giovedì 22, domenica 25, e giovedì 29

Luglio: domenica 23, giovedì 27 e domenica 30

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

**€ 30,00 escluso bevande**

**Vini**

Bianchetto del Metauro  
in bottiglia DOC € 10,00



Via Venturini, 22/24

PESARO

Tel. 0721/68029

uldergo.antonelli@gmail.com

**GRADARA**

**ristorante**

**LA NUOVA GRADARINA**

**Iniziativa valida a cena:**

Giugno: tutti i giovedì e le domeniche (dal 22 giugno)

Luglio: tutti i giovedì e le domeniche

Settembre: tutti i giovedì e le domeniche

**Antipasto**

Assaggio di salumi e formaggi

**Primo**

Gnocchi profumo di bosco  
(salsa in bianco con salsiccia  
e crema di tartufo)

**Secondo**

Tagliata di manzo

**Contorno**

Verdure grigliate sott'olio  
di nostra produzione

Caffè

**€ 25 escluso bevande**

**Vini**

San Lorenzo di Umani Ronchi  
Uva Montepulciano in bottiglia DOC € 18,00



Strada della Romagna, 8  
GRADARA  
Cell. 351/5717194  
lanuovagradarina@gmail.com

**FANO**

**ristorante**

**DA TANO**

**Iniziativa valida a cena:**

Giugno: giovedì 22 (ore 20.30)

Luglio: giovedì 6, giovedì 20

Settembre: giovedì 7, giovedì 14 e giovedì 28

**Antipasti**

Salmone marinato alle erbe - Alici marinate  
Cous cous verdure e gamberi  
Filetto di Orata alla catalana

**Primo**

Passatelli Vongole e Gallinella di Mare

**Secondo**

Trancio di Branzino in crosta di patate

**Contorno**

Verdure gratinate

**Dessert**

Semifreddo alla nocciola  
con cioccolato caldo  
Caffè

**€ 30,00 escluso bevande**

**Vini**

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



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 22 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

**€ 25,00 escluso bevande**

#### **Vini**

Bianchetto del Metauro Guerrieri  
in bottiglia DOC € 11,00

Verdicchio Pignocco in bottiglia DOC € 13,00



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 22 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

**€ 30,00 escluso bevande**

**Vini**

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



Via degli Schiavoni, 22

FANO

Tel. 0721/808782

villamarinaristorante@gmail.com



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA

PESARO E URBINO/MARCHE NORD

# La costa incontra la bellezza



Fano



Mondolfo



Gabicce Mare



Pesaro



# Green, Digitale, Solidale, Vicina



Da Pesaro a Cesenatico, da Gradara alla Valconca,  
da Rimini alla Valmarecchia



**RIVIERABANCA**

Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea 

La tua banca del territorio

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



ENTE BILATERALE PROVINCIALE  
COMMERCIO E TURISMO  
PESARO E URBINO



Servizi e Assistenze per lavoratori e Imprese

Strada delle Marche, 58/60 - 61122 Pesaro - tel. e fax 0721 34010 (www.ebctpesaro.it-info@ebctpesaro.it)

## ENTE BILATERALE PROVINCIALE COMMERCIO E TURISMO


**L'Ente Bilaterale Provinciale Commercio e Turismo Pesaro e Urbino** è una associazione senza fini di lucro, tra le organizzazioni imprenditoriali e i sindacati dei lavoratori **FILCAMS CGIL - FISASCAT CISL - UILTUCS UIL** operanti nel commercio e nel turismo della Provincia. All'Ente fanno riferimento le Imprese e i Lavoratori del settore commercio, distribuzione e servizi, le Imprese e i Lavoratori delle strutture ricettive, i ristoranti, bar, mense, stabilimenti balneari, pasticcerie, gelaterie, campeggi, villaggi, agenzie di viaggio, residence, appartamenti di vacanza. L'Ente Bilaterale rappresenta un importante punto di riferimento nella relazione tra imprese e lavoratori, nell'attuazione delle strategie espressamente demandate dai contratti nazionali e territoriali (osservatorio mercato del lavoro, formazione, sicurezza sul lavoro, apprendistato, commissioni di conciliazione, assistenze e sussidi a lavoratori e imprese) per la realizzazione di politiche attive a sostegno dei settori e per aumentare la tutela dei lavoratori e delle imprese.


Iniziativa a cura di  
Confcommercio -  
Associazione Ristoratori  
Pesaro e Urbino/  
Marche Nord

Si ringrazia:  
Enti Bilaterali  
Commercio e Turismo della  
Provincia di Pesaro e Urbino  
CCIAA Marche  
Riviera Banca

Il calendario dei Week  
Gastronomici D'(A)mare  
è consultabile  
anche sul sito:  
[www.concommerciomarchenord.it](http://www.concommerciomarchenord.it)

Stampa  
Melchiorri 1934

 Confcommercio Marche Nord  
Ristoratori + - FIPE Marche Nord  
Itinerario della Bellezza

 [confcommerciomarchenord  
itinerario\\_della\\_bellezza](https://www.instagram.com/confcommerciomarchenord_itinerario_della_bellezza)

Per le fotografie di cui, nonostante le ricerche eseguite, non è stato possibile rintracciare gli aventi diritto, la redazione si dichiara pienamente disponibile ad adempiere i propri doveri.

Ente Bilaterale Provinciale  
Commercio e Turismo  
Pesaro e Urbino

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

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

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