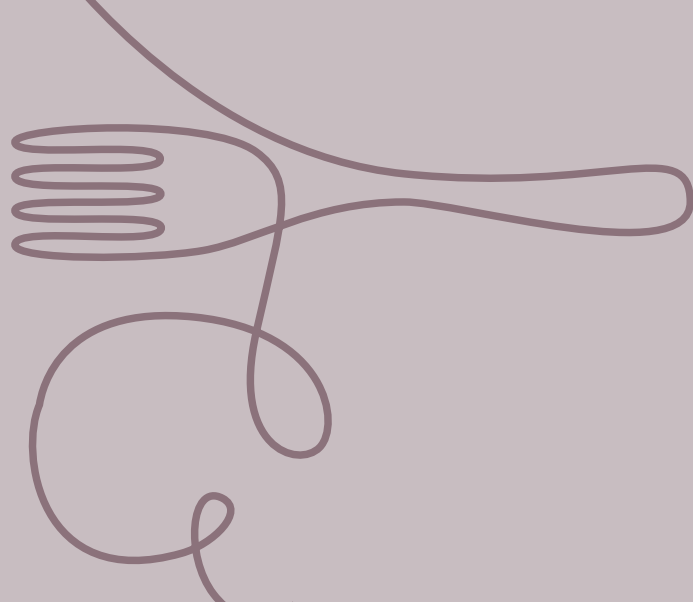


# WEEK-END GASTRONOMICI AUTUNNO 2023



PER PARTECIPARE AI “WEEK END GASTRONOMICI 2023” 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 RISPOSTARE 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.

# WEEK-END GASTRONOMICI

Il nostro stile alimentare, le nostre tradizioni gastronomiche, la nostra cultura gastronomica, ha la sua cifra distintiva nella diversità e nella varietà (nella biodiversità). La cucina Italiana, quella che vogliamo e amiamo, ha un legame indissolubile con il territorio. Anzi con i territori. E la conoscenza di questi prodotti, di questa cucina e delle nostre tradizioni è legata in modo inscindibile al **viaggio**.

Quando esattamente **40 anni** fa ideammo e organizzammo la **1ª edizione dei Week End Gastronomici** - itinerari nell'entroterra della Provincia di Pesaro e Urbino - due erano gli obiettivi che ci proponemmo: valorizzare la cucina, i piatti ed i ristoranti dell'entroterra (proponendo peraltro regole ed obblighi per stimolare la crescita «culturale» di quella cucina) e legare i piaceri della tavola ad occasioni di conoscenza di luoghi suggestivi.

Il viaggio in Borghi e Paesi (allora non c'era l'attuale sensibilità nei confronti dei borghi) normalmente ai margini degli itinerari turistici più rinomati.

Andare per colline e vallate e conoscere, nelle pieghe del territorio, centri storici e borghi antichi ricchi d'opere d'arte ed un ambiente

incontaminato e ri-scoprire la cucina territoriale, i prodotti ed i piatti della tradizione che solo lì, in quel luogo, assumevano il carattere della tipicità.

Ed il mondo della ristorazione, nel nostro entroterra, si è elevato, è cresciuto professionalmente senza rincorrere i dettami della "nuova cucina" che voleva l'abbandono della tradizione per abbracciare un modello più moderno di interpretazione della cucina. Seguendo, inconsapevolmente, quelle che sono state definite da Edoardo Raspelli le tre T: Terra, Tradizione e Territorio.

Questo ha sancito il successo e la longevità dei Week End gastronomici seguiti da decine di migliaia di gastronomi (come li definì Davide Paolini).

DIRETTORE GENERALE  
CONFCOMMERCIO MARCHE NORD  
**Amerigo Varotti**

# CALENDARIO

## SETTEMBRE

### SABATO 16 SETTEMBRE

#### BIRRA AL POZZO

Acqualagna  
MARIA  
Mondavio

### DOMENICA 17 SETTEMBRE

#### LA GRADARINA

Gradara  
PIAN DEL BOSCO  
Novafeltria

### SABATO 23 SETTEMBRE

#### SAVIOLI

Sassofeltrio

### DOMENICA 24 SETTEMBRE

#### CASCINA DELLE ROSE

Sant'Ippolito  
DALL'AMICO  
Montecalvo in Foglia

## OTTOBRE

### DOMENICA 1 OTTOBRE

#### DA LORENZO

Petriano  
IL PREZZEMOLO  
Pietracuta di San Leo  
PITROK

Fossombrone

### DOMENICA 8 OTTOBRE

#### AGLI OLIVI

Cartoceto  
LA TANA DEL LUPO  
Acqualagna  
LA VIGNA

Montecalvo in Foglia  
RIFUGIO CHALET  
PRINCIPE CORSINI

Piobbico  
VECCHIO MONTEFELTRO  
Carpegna

### DOMENICA 15 OTTOBRE

#### AL PAVONE BIANCO

Babbucce di Tavullia  
DA RENATA  
Tavoletto  
LA PALOMBA

Mondavio

#### MONTENERONE

"IL POETA"  
Apecchio -  
Serravalle di Carda

### SABATO 21 OTTOBRE

#### LA COPPA

Mombaroccio

### DOMENICA 22 OTTOBRE

#### ANTICA OSTERIA

#### DA ORESTE

Sassocorvaro Auditore  
CIVICO 14 + 5

Apecchio  
LA CANTINAZA

Colli al Metauro  
PICCOLO MONDO

Mombaroccio  
RISTORANTINO BAROCCO  
Mondavio

# AUTUNNO 2023

## NOVEMBRE

### SABATO 28 OTTOBRE

**MONTENERONE**  
"DA CARLETTO"  
Piobbico

### DOMENICA 29 OTTOBRE

**CASA OLIVA**  
Colli al Metauro  
**LA NUOVA FAZENDA**  
Vallefoglia  
**VILLA SAN MARCO**  
Montecopiolo

### MERCOLEDI' 1 NOVEMBRE

**POSTA VECCHIA**  
Colli al Metauro

### DOMENICA 5 NOVEMBRE

**CAVALIERE**  
Montecalvo in Foglia  
**DA LUISA**  
Colli al Metauro  
**LA LOCANDA DEI VENTI**  
Novafeltria  
**SILVANA**  
Carpegna  
**TENETRA**  
Cantiano

### DOMENICA 12 NOVEMBRE

**AMABILE**  
Frontone  
**DA MATTEO**  
Colli al Metauro  
**NENE'**

Urbino  
**OSTERIA TRATTORIA**  
**DEL BORGO**  
Pergola

### DOMENICA 19 NOVEMBRE

**AL MANDORLO**  
Colli al Metauro  
**IL TORCHIO**  
Montefelcino  
**LE FONTANE**  
Cagli

### DOMENICA 26 NOVEMBRE

**AL BIANCOSPINO**  
Apecchio  
**CIBOVAGANDO**  
Gradara  
**LOCANDA DAL TEDESCO**  
Borgo Pace  
**RISTORANTE**  
**SAN GIOVANNI**  
Urbino

## DICEMBRE

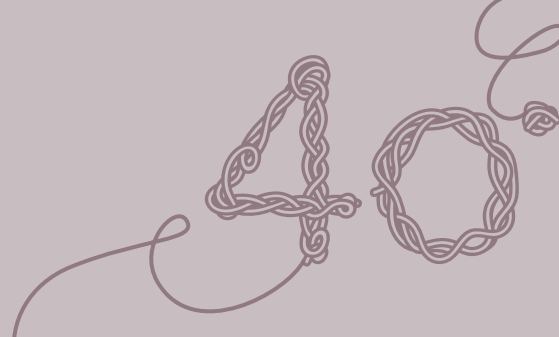
### SABATO 2 DICEMBRE

**IL CASTAGNO**  
Terre Roveresche

### DOMENICA 3 DICEMBRE

**LA TAGLIATA**  
Colli al Metauro

# SETTEMBRE



---

## SABATO 16 SETTEMBRE

### BIRRA AL POZZO

Acqualagna

**MARIA**

Mondavio

---

## DOMENICA 17 SETTEMBRE

### LA GRADARINA

Gradara

**PIAN DEL BOSCO**

Novafeltria

---

## SABATO 23 SETTEMBRE

### SAVIOLI

Sassofeltrio

---

## DOMENICA 24 SETTEMBRE

### CASCINA DELLE ROSE

Sant'Ippolito

**DALL'AMICO**

Montecalvo in Foglia

16 / SETTEMBRE

SABATO H 12.00

#### BIRRA AL POZZO

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

€ 29,00

escluso bevande

## Birra al Pozzo

*Crostino al tartufo nero*  
*Insalatina di radicchio*

*Cappelletti al tartufo nero*

*Spalla di vitello con funghi porcini*

*Verdura cotta*

*Crostata*

*Caffè*

*Vini:*

*Bianchetto e Sangiovese Terracuda*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

*Bianchetto Terracuda*  
*in caraffa 5,00 euro*

## ACQUALAGNA

Una delle capitali 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. "Aquaeflaniae" (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 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.



---

# Maria

---

*Vellutata di favette di Fratte Rosa con cicoriotta  
al peperoncino*

---

*Lasagnette con porri stufati e tartufo  
Nerbigoli di pasta fresca con ragù di manzo di  
marchigiana al Sangiovese e gremolada di agrumi*

---

*Girello di vitello al tartufo nero con verdure di  
campo saltate in padella  
Faraona alle olive in crosta di pane con patate al  
rosmarino*

---

*Tortino di cioccolato con cuore fondente e salsa ai  
frutti di bosco*

---

*Caffè*

---

*Vini:  
Bianchetto del Metauro San Cesareo Az. Morelli  
e Colli Pesaresi Sangiovese Az. Morelli  
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro*

---

---

# MONDAVIO

---

Su un colle della valle del Cesano il nucleo fortificato di Mondavio è dominato dall'imponente rocca roveresca. Nel 1474 Giovanni della Rovere entrò in possesso del "castello" di Mondavio ed incaricò Francesco di Giorgio Martini di erigerla la grandiosa e straordinaria Rocca che ospita oggi fra le sue mura un Museo di rievocazione storica e una ricca Armeria. Entro le cinta murarie, sulle piazze e nei caratteristici vicoli è tutto un susseguirsi di Palazzi, Chiese e Conventi, tra i quali il severo Palazzo Comunale e la Collegiata ricostruita dal Genga nel secolo XVI. È famosa la rievocazione rinascimentale della "Caccia al cinghiale".



16 / SETTEMBRE

---

**SABATO H 12.30**

---

## MARIA

Mondavio  
Località Cavallara, 2  
tel. 0721.976220 -  
331.7877039  
rist\_maria\_cavallara@libero.it  
*chiuso domenica sera, lunedì,  
martedì sera e mercoledì  
sera*

---

**€ 29,00**  
escluso bevande

---

17 / SETTEMBRE

DOMENICA H 12.30

#### LA GRADARINA

Gradara  
Strada della Romagna, 8  
351.5717194  
lanuovagradarina@gmail.com

€ 26,00  
escluso bevande

## La Gradarina

*Bruschette miste (4 pezzi)*  
*Degustazione di formaggi*

*Anellini alla Pecorara*  
*Chitarinna al ragù*

*Salsicce alla griglia (3 pezzi)*  
*Tagliata di pollo CBT*

*Patate al forno*  
*Verdure grigliate*  
*Verdure ripassate*

*Sorbetto al limone*

*Vini:*  
*Azienda Il Conventino Monteciccardo Cardo rosso*  
*in bottiglia d.o.c. 20,00 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’amor





---

## *Pian del Bosco*

---

*Crostone con pere, noci, gorgonzola e fichi*

---

*Crema di patate con guanciale croccante e crostini tartufati abbrustoliti*

*Passatelli asciutti con pomodorini al formaggio di fossa di Perticara*

---

*Arrosto di coppa di maiale con purea di sedano rapa e patata*

---

*Strudel di mele con gelato alla crema fatto in casa*

---

*Caffè*

---

*Vini: Sangiovese Cardo rosso e Bianchetto del Metauro Le Fratte Soc. Agr. Il Conventino di Monteciccardo*

*in bottiglia d.o.c. 14,00 euro*

*Sangiovese e vino frizzante*

*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 Mercato Marecchia in virtù delle fiere e mercati che vi si tenevano, ancor oggi Novafeltria è il centro di convergenza di tutte le attività economiche della vallata. Nella Piazza spicca il Caffè Grand'Italia, che mantiene intatti i suoi arredi d'un tempo. Tra le sue frazioni, la più importante è Perticara, agglomerato stretto tra la Casa parrocchiale e lo scoglio del Monte Aquilone, nota per la sua miniera di zolfo e la cui storia è racchiusa nel Museo Storico Minerario (raccolta di rocce, fossili, reperti e attrezzi e ricostruzioni della vita della miniera).



17 / SETTEMBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### **PIAN DEL BOSCO**

Novafeltria  
Via Guido Donegani, 151 -  
fraz. Perticara  
tel. 0541.927600 -  
335.5776540  
pdb@piandelbosco.com  
*sempre aperto*

---

**€ 26,00**  
escluso bevande

---

23 / SETTEMBRE

SABATO H 12.30

## SAVIOLI

Sassofeltrio  
Via A. Battelli, 13  
Tel. 0541.974715 - 340.9177478  
catiasavioli@icloud.com  
chiuso lunedì

€ 29,00  
escluso bevande

## Savioli

*Insalata di spinaci, funghi, tartufo nero e grana  
Tagliere di salumi del Montefeltro  
Giardiniera all'agrodolce*

*Passatelli ai funghi di bosco e tartufo nero  
Pansotti di burrata, burro di malga e noci*

*Grigliata mista ai ferri*

*Patate arrosto*

*Tiramisù al cioccolato*

*Vini:*

*Guerriero nero e Guerriero bianco Az. Agr. Guerrieri  
in bottiglia d.o.c. 20,00 euro*

*Sangiovese o bianco  
in caraffa 8,00 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.



---

## Cascina delle Rose

---

*Crescione con cicoria e pecorino del Petrano*

*Polentina cremosa con funghetti di bosco*

---

*Zuppa di ceci e castagne con maltagliati di pasta*

*Gnocchetti della tradizione al tartufo nero d'autunno*

---

*Capocollo steccato al tartufo nero di stagione*

*Coniglio in porchetta*

---

*Insalata mista e patate arrosto*

---

*Dolce cremoso*

---

*Vini: Bianchetto del Metauro e Colli Pesaresi*

*Sangiovese*

*in bottiglia d.o.c. 12,00 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 giuncò e del bambù. Interessanti anche i due castelli di Reforzate e di Sorbolongo dal caratteristico aspetto di borghi murati.



24 / SETTEMBRE

---

**DOMENICA H 13.00**

---

### **CASCINA DELLE ROSE**

Sant'Ippolito

via delle Industrie, 9

tel. 0721.728197

aperto tutti i giorni a pranzo;

chiuso lunedì, martedì

e mercoledì a cena

---

**€ 29,00**

escluso bevande

---

24 / SETTEMBRE

DOMENICA H 12.30

**DALL'AMICO**

Ca' Gallo di Montecalvo  
in Foglia

Via Comunale Feltresca, 36  
tel. 0722.58123 - 0722.324196 -  
338.1091939  
rg18067@gmail.com  
chiuso mercoledì

€ 26,00

escluso bevande

## *Dall'Amico*

*Insalatina di crauto con noci, grana e aceto glassato*  
*Caciotta urbinata*  
*Salame nostrano*  
*Focaccina sfogliata*

*Polenta con fagioli borlotti e salsiccia*

*Scaloppine ai funghi champignon*  
*Pasticciata alla pesarese*

*Patate arrosto al profumo di alloro*  
*Verdura cotta*

*Torta di pere e noci e cannella*

*Caffè*

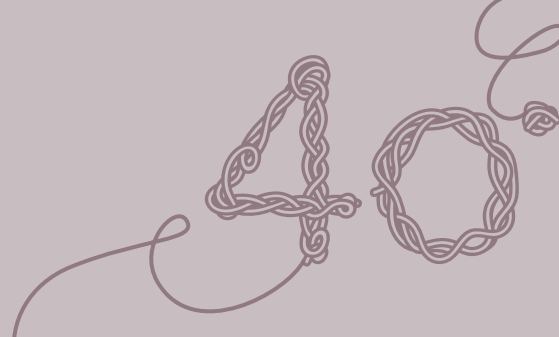
*Vini: Colli Pesaresi*  
*in bottiglia d.o.c. 9,00 euro*  
*Vino in caraffa 8,00 euro*

## 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.



# OTTOBRE



---

## DOMENICA 1 OTTOBRE

---

### DA LORENZO

Petriano

### IL PREZZEMOLO

Pietracuta di San Leo

### PITROK

Fossombrone

---

## DOMENICA 8 OTTOBRE

---

### AGLI OLIVI

Cartoceto

### LA TANA DEL LUPO

Acqualagna

### LA VIGNA

Montecalvo in Foglia

### RIFUGIO CHALET

### PRINCIPE CORSINI

Piobbico

### VECCHIO MONTEFELTRO

Carpegna

---

## DOMENICA 15 OTTOBRE

---

### AL PAVONE BIANCO

Babbucce di Tavullia

### DA RENATA

Tavoleto

### LA PALOMBA

Mondavio

### MONTENERONE

### “IL POETA”

Apecchio -

Serravalle di Carda

---

## SABATO 21 OTTOBRE

---

### LA COPPA

Mombaroccio

---

## DOMENICA 22 OTTOBRE

---

### ANTICA OSTERIA

### DA ORESTE

Sassocorvaro Auditore

### CIVICO 14 + 5

Apecchio

### LA CANTINAZA

Colli al Metauro

### PICCOLO MONDO

Mombaroccio

### RISTORANTINO BAROCCO

Mondavio

---

## SABATO 28 OTTOBRE

---

### MONTENERONE

### “DA CARLETTO”

Piobbico

---

## DOMENICA 29 OTTOBRE

---

### CASA OLIVA

Colli al Metauro

### LA NUOVA FAZENDA

Vallefoglia

### VILLA SAN MARCO

Montecopiolo

1 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.00

#### DA LORENZO

Petriano  
via Ponte Armellina, 76 - Gallo  
tel. 0722.52093 - 324.9854918  
lorenzolorenzi77@gmail.com  
chiuso lunedì, martedì e  
mercoledì sera

€ 29,00

escluso bevande

## Da Lorenzo

*Insalatina di baccalà con crostini*

*Maccheroni ceci e baccalà*

*Baccalà al cartoccio e fagiolini*

*Baccalà al forno gratinato*

*Patate al rosmarino*

*Crostata*

*Caffè*

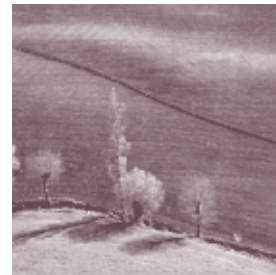
*Vini:*

*Il Conventino Monteciccardo Le coste e Pirone  
in bottiglia d.o.c. 15,00 euro*

*Bianchetto e Sangiovese  
in caraffa 7,00 euro*

## 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 "urbinata", 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.



---

## Il Prezzemolo

---

*Carpaccio di manzo con formaggio di fossa*  
*Gnocco fritto con salame e salsiccia nostrana*  
*Tortino squacquerone e ravigiolo*  
*Crostino con porcini*

---

*Lasagnette salsiccia e radicchio rosso*  
*Strozzapreti al ragù*

---

*Pollo al forno con olive e pomodorini*  
*Costolette di maiale speziate*

---

*Patate al forno*

---

*Tiramisù con scaglie di cioccolato*  
*Piccola pasticceria fatta in casa*

---

*Vini:*  
*Sangiovese Orcio Cantina Terracruda*  
*in bottiglia d.o.c. 14,00 euro*  
*Sangiovese dei Colli Pesaresi*  
*in caraffa 12,00 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.



1 / OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### IL PREZZEMOLO

Pietracuta di San Leo  
via Gramsci, 23  
tel. 0541.923768 -  
347.8362674  
info@ilprezzemolo.com  
*chiuso martedì*

---

**€ 29,00**  
escluso bevande

---

1 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

## PITROK

Fossombrone  
via F. Tombari, 3  
cell. 340.5087018  
londeidavide@gmail.com

€ 26,00  
escluso bevande

## Pitrok

*Antipasto della casa*

*Ravioli guanciale e fossa  
Gnocchi all'anatra*

*Carne alla brace  
Tagliata*

*Patate arrosto*

*Bavarese alla nocciola e lamponi*

*Caffè*

*Vini:  
Biancabello e Colli Pesaresi rosso Cantina  
Pagliari  
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro  
Vino 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 "Citadella", 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".





---

## *Agli Olivi*

---

*Crescia coi ciccioli*

*Prosciutto crudo*

*Olive taggiasche*

*Cubotto di frittata al tartufo*

---

*Risotto con funghi e tartufo*

*Maltagliati coi fagioli*

---

*Salsicce, fegatelli e costarelle alla griglia*

---

*Patate arrosto, insalata*

---

*Cheesecake ai frutti di bosco*

---

*Vini:*

*Bianchello La Ripe Lucarelli, Sangiovese*

*Bianchini*

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

*Bianchello e Sangiovese*

*in caraffa 8,00 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 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.



8 / OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.45**

---

### **AGLI OLIVI**

Cartoceto

via Bottaccio, 4

tel. 0721.898144 -

334.3901243

info@ristoranteagliolivi.it

chiuso martedì

---

**€ 29,00**

escluso bevande

---

8

/ OTTOBRE

**DOMENICA H 13.00****LA TANA DEL LUPO**

Acqualagna  
via Flaminia, 209  
tel. 333.1844701  
bellavista.acqualagna@gmail.com  
chiuso martedì

**€ 29,00**

escluso bevande

## La Tana del Lupo

*Crostini misti, crostino al tartufo nero  
Insalatina di finocchi, arancia e tartufo nero  
Affettati misti, spicchio di crescina con frittatina e  
tartufo nero*

*Bis di strozzapreti al tartufo nero e gnocchetti al ragù  
d'anatra*

*Coniglio in porchetta al profumo di finocchietto  
selvatico*

*Roast-beef al forno*

*Patatine al profumo di rosmarino  
Funghetti champignon prezzemolati*

*Dolce della casa*

*Vini:*

*Sangiovese Cantina Mariotti in bottiglia d.o.c. 15,00 euro*

*Bianchetto del Metauro Cantina Mariotti  
in bottiglia d.o.c. 14,00 euro*

*Sangiovese e Bianchetto del Metauro Cantina Mariotti  
in caraffa 8,50 euro*

## ACQUALAGNA

Una delle capitali 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. "Aquaeflaniae" (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 preromantica 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.



---

## La Vigna

---

*Salumi del Montefeltro*

*Crescia sfogliata*

*Pecorino con miele e noci*

*Pancotto ai porcini*

---

*Strozzapreti al profumo d'autunno*

*Lagne della tradizione*

---

*Arrostino di maiale al latte*

*Stinco al forno*

---

*Funghi prezzemolati*

*Patate al rosmarino*

---

*Crostata*

*Biscotti*

---

*Vini:*

*Cantina Terracruda*

*in bottiglia d.o.c. 14,00 euro*

*Sangiovese Guerrieri e Bianchetto del Metauro*

*in caraffa 10,00 euro*

---

---

## 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.



8 / OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### LA VIGNA

Montecalvo in Foglia  
via della Vigna, 14  
tel. 0722.594038 -  
389.5819451  
annettagiusti@gmail.com  
*chiuso lunedì*

---

**€ 26,00**  
escluso bevande

---

8

/ OTTOBRE

**DOMENICA H 13.00****RIFUGIO CHALET  
PRINCIPE CORSINI**

Piobbico

Loc. Monte Nerone sn

tel. 339.7033043 -

331.8766610

info@piandelbosco.it

**€ 26,00**

escluso bevande

## Rifugio Chalet Principe Corsini

*Taglieri di salumi e formaggi stagionati in quota**Crescia**Trippa di vitello**Polenta alla carbonara con ragù di carne e al bianco di  
pancetta e salsiccia**Spalla di vitello al forno**Bracioline di capocollo alla griglia**Patate al forno e insalata**Cremoso al mascarpone**Vini: Sangiovese Az. Guerrieri e Biancbello "Il Giglio"**Azienda Di Sante**in bottiglia d.o.c. 15,00 euro**Sangiovese e Biancbello Guerrieri**in caraffa 10,00 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.



---

## Vecchio Montefeltro

---

*Tagliere rustico con formaggio sotto le foglie di noci e crudo "Carpegna DOP"*

*Vellutata di ceci con fossa e tartufo nero*

---

*Gnocchi al sugo di anatra*

*Passatelli con funghi porcini e tartufo nero*

---

*Coniglio alle olive*

*Cosciotto di maiale cotto al forno a legna*

---

*Fagioli all'uccelletto*

*Patate al forno*

---

*Zuppa inglese*

---

*Vini: Colli Pesaresi "Sirio" Fiorini Sangiovese*

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

*Sangiovese Colli Pesaresi "Cardo rosso" Il Conventino*

*in bottiglia d.o.c. 16,00 euro*

*Sangiovese in caraffa 8,00 euro*

---

---

## CARPEGNA

---

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.



---

8

/ OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### VECCHIO MONTEFELTRO

Carpegna

via Roma, 52

tel. 0722.77136 -

334.3532847

info@ristorantevecchiomontefeltro.com

chiuso martedì e mercoledì in inverno

---

**€ 29,00**

escluso bevande

---

15 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

#### AL PAVONE BIANCO

Babbucce di Tavullia  
via Croce, 3/5  
tel. 0721.476159 - 380.2670935

€ 26,00  
escluso bevande

## *Al Pavone Bianco*

*Spianata con mortadella al pistacchio*  
*Polenta arrostita con pecorino*  
*Olive marinate*  
*Lonzino rughetta e soncino*

*Maltagliati in brodo con ceci*  
*Gnocchetti punta di coltello*

*Coniglio alle olive*  
*Lombatina al vino bianco*

*Patate al forno*  
*Insalata verde*

*Ciambella al limone*

*Vini:*  
*Sangiovese 9,00 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.



---

## Da Renata

---

*Antipasti a base di salumi, formaggi e insalatina al tartufo con piadina*

---

*Nidi di rondine  
Ravioli al tartufo*

---

*Arista al forno con funghi e tartufo*

---

*Patate al forno  
Verdure di campo*

---

*Mascarpone della casa*

---

*Vini:  
Sangiovese dei Colli Pesaresi  
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro  
Sangiovese locale  
in caraffa 8,00 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) esisto-



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

15 / OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### DA RENATA

Tavoleto  
via Veneto, 13  
tel. 333.3655576  
*chiuso lunedì sera*

---

**€ 29,00**  
escluso bevande

---

15 / OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

#### LA PALOMBA

Mondavio  
via Gramsci, 13  
tel. 0721.97105  
info@lapalomba.it  
chiuso lunedì in inverno

€ 29,00  
escluso bevande

## La Palomba

*Torta salata con verze e salsiccia con fonduta di Casciotta d'Urbino e tartufo nero*

*Passatelli al tartufo nero e crema di zucca  
Pappardelle al ragù di cinghiale*

*Pollo e polpettone al profumo di limone e rosmarino*

*Insalata di stagione*

*Cantucci  
Biscottini sciropati  
Panettone marchigiano*

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

## MONDAVIO

Su un colle della valle del Cesano il nucleo fortificato di Mondavio è dominato dall'imponente rocca roveresca. Nel 1474 Giovanni della Rovere entrò in possesso del "castello" di Mondavio ed incaricò Francesco di Giorgio Martini di erigerla la grandiosa e straordinaria Rocca che ospita oggi fra le sue mura un Museo di rievocazione storica e una ricca Armeria. Entro le cinta murarie, sulle piazze e nei caratteristici vicoli è tutto un susseguirsi di Palazzi, Chiese e Conventi, tra i quali il severo Palazzo Comunale e la Collegiata ricostruita dal Genga nel secolo XVI. È famosa la rievocazione rinascimentale della "Caccia al cinghiale".





---

## Montenerone "Il Poeta"

---

*Spiedino polenta e salsiccia*  
*Frittatina al tartufo*

---

*Passatelli al porcino*  
*Gnocchi all'anatra*

---

*Filetto al tartufo*  
*Coniglio in porchetta*  
*Agnello al forno*

---

*Patate sabbiate*  
*Insalata mista*

---

*Dolci secchi fatti in casa*

---

*Vini:*  
*Bianchetto del Metauro e Sangiovese Guerrieri*  
*in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*  
*Bianchetto e Sangiovese*  
*in caraffa 10,00 euro*

---

---

## APECCHIO

---

Siamo nelle Alte Marche, cuore accogliente dell'Appennino. L'abitato posto a 750 m s.l.m., si trova arroccato su una delle pendici del monte Nerone da dove domina sul leggendario Corridoio Bizantino con un invidiabile esposizione a mezzogiorno. Serravalle di Carda si trova quasi a ridosso del confine con l'Umbria, a 11 km dal capoluogo Apecchio.

D'estate è il punto di partenza ideale per gli appassionati di trekking o delle escursioni a cavallo e mountain bike mentre d'inverno, neve permettendo, oltre allo sci alpino si possono fare bellissime ed emozionanti passeggiate con le ciaspole. L'ospitalità è garantita da numerose strutture alberghiere, agriturismi, country house e case vacanza a queste si aggiungono diversi e rinomati luoghi di ristoro dove poter gustare i piatti tipici dell'entroterra marchigiano. Una cucina tipica locale, genuina e gustosa e dal sapore di tempi

antichi, darà ristoro a quanti avranno gioito della natura, dell'aria e di quei boschi già riserva di caccia dei Duchi d'Urbino. Famoso anche per la Coratella d'Agnello (De.C.O. 03)



15 / 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

---

**€ 25,00**  
escluso bevande

---

21 / OTTOBRE

SABATO H 12.00

#### LA COPPA

Mombaroccio  
via Pavisa, 10  
tel. 347.3751000  
info@ristorantelacoppa.com  
chiuso lunedì, martedì,  
mercoledì e giovedì

€ 29,00

escluso bevande

## La Coppa

*Lombo di suino tipico Nostrano Az. Agr. Luzi su crema  
di patate e tartufo*

*Uovo e tartufo*

*Da Cartoceto a Mombaroccio il fossa di Beltrami  
incontra il miele di oliva*

*Passatelli al tartufo nero*

*Tagliata di Marchigiana IGP fiocchi di sale di Cervia  
e rucola*

*Gelato "Latte & Sale" Senigallia*

*Vini:*

*Bianchetto e Sangiovese Cantina Terracuda Fratterosa  
e Cantina di Sante Carignano  
in bottiglia d.o.c. 10,00 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).



---

## *Antica Osteria da Oreste*

---

*Polenta croccante con funghi porcini  
Tagliere di salumi con grissini caserecci*

---

*Strozzapreti verdi alla boscaiola  
Lasagne al forno con ragù di Marchigiana*

---

*Coniglio in porchetta  
Pollo alla cacciatora*

---

*Verdure Gratinate  
Patate Fritte*

---

*Crostata e cantucci caserecci*

---

*Caffè*

---

*Vini:*  
*Timotèo Sangiovese Colli Pesaresi Cantina Di Sante  
in bottiglia d.o.c. 13,00 euro*  
*Biancabello del Metauro Cantina Di Sante  
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*Sangiovese e Biancabello del Metauro Cantina Di  
Sante in caraffa 6,00 euro*

---

---

## SASSOCORVARO 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.



22 / OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### **ANTICA OSTERIA DA ORESTE**

Sassocorvaro Auditore  
via Risorgimento, 4  
fraz. Casinina  
tel. 0722.629900 -  
338.2974418  
info@osteria-daoreste.it  
*chiuso martedì*

---

**€ 25,00**  
escluso bevande

---

22 / OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

#### CIVICO 14+5

Apecchio  
via Dante Alighieri, 19  
tel. 338.9769898  
civico14piu5@gmail.com  
chiuso lunedì

€ 29,00

escluso bevande

## Civico 14+5

*Antipasto autunnale di salumi e formaggi locali*  
*Crostino al tartufo nero*  
*Coradella d'agnello con la ciaccia*

*Cappellacci verdi fatti a mano con ricotta e spinaci al tartufo nero*  
*Cugnì con i fagioli (piatto tipico apecchiese)*

*Arrosto misto cotto nel forno a legna (pollo, coniglio e piccione)*  
*Agnello arrosto*

*Insalata mista e patate arrosto*

*Bostrengo di Apecchio (prodotto De.C.O. di Apecchio)*

*Caffè*

*Vini:*  
*Bianchetto del Metauro Superiore DOC BIO*  
*"Giglio" Az. Di Sante e Marche rosso IGT "Barone" -*  
*AZ. Bucchini*  
*in bottiglia 15,00 euro*

## APECCHIO

Siamo nelle Alte Marche, cuore accogliente dell'Appennino.

Apecchio Contea degli Ubaldini col suo borgo antico si affaccia tra Marche e Umbria, in un paesaggio attraversato da una fitta rete di sentieri e corsi d'acqua, un vero paradiso per gli amanti delle escursioni.

Luogo di incontro di tutte le civiltà, sono ancora presenti tracce di insediamenti Umbri, Etruschi, Romani e Celtici fino a quelle del dominio dei conti Ubaldini che hanno governato questa terra dal Quattrocento al 1752.

Il centro storico è arroccato sul terrazzo fluviale formato dalla confluenza dei fiumi Biscubio e Menatoio. Il ponte medievale a schiena d'asino (XV sec.) dà accesso all'arco della Torre campanaria, suggestivo ingresso al castello dove domina Palazzo Ubaldini che ospita il teatro G. Perugini, il più piccolo delle Marche, e il Museo dei Fossili e dei Minerali del Monte Nerone.



---

## La Cantinaza

---

*Vellutata di ceci con pancetta croccante*

*Crostino al tartufo*

*Polentina fondata di formaggi e funghi*

*Salame casereccio*

---

*Lasagna bianca porri e prosciutto cotto*

*Tagliatella al ragù*

---

*Coniglio in porchetta*

*Tagliatina di filetto di maiale al pepe rosa*

---

*Insalata mista*

*Patate al forno*

---

*Dessert*

---

*Vini:*

*Bianchetto, Sangiovese*

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

*Bianchetto e Sangiovese Mariotti*

*in caraffa 8,00 euro*

---

---

## COLLI 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. 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.



22 / OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### LA CANTINAZA

Colli al Metauro -  
Montemaggiore al Metauro  
Via San Liberio, 48  
Tel. 0721.895904  
*chiuso martedì*

---

**€ 26,00**  
escluso bevande

---

22 / OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

**PICCOLO MONDO**

Mombaroccio  
via Villagrande, 175  
tel. 0721.470170 -  
392.4954696  
info@piccolomondonline.it  
chiuso lunedì

€ 29,00  
escluso bevande

---

## *Piccolo Mondo*

---

*Crostino con fonduta di formaggi e tartufo nero*  
*Insalatina autunnale*  
*Tortino di polenta con fonduta e tartufo nero*

---

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

---

*Filetto di maiale con salsa pericordina (tartufo nero)*

---

*Bietoline all'aglio*

---

*Tortino con cuore morbido al cioccolato con salsa di vino rosso e pere*

---

*Vini:*

*Le Coste Marche Bianco e Pirone Rosso Marche IGT*  
*Il Conventino*  
*in bottiglia d.o.c. 8,00 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).





# Itinerario della Bellezza

---

L'itinerario della Bellezza nella straordinaria Regione Marche è un viaggio alla scoperta di un territorio affascinante, un ambiente incontaminato, ricco di arte, storia, cultura e prodotti eno-gastronomici di qualità. Un viaggio per vivere esperienze uniche percorrendo una delle tante strade che collegano le località balneari sul mare Adriatico con le colline più belle della nostra Regione ed infine con le montagne (il Catria, il Nerone su tutte) percorrendo sentieri, attraversando torrenti e fiumi ricchi di cascate, canyon (Marmitte dei Giganti...), boschi ed aree protette per la varietà floro-faunistica. I borghi fortificati, i luoghi "del silenzio e della fede", le rocce ed i palazzi di Francesco di Giorgio Martini, i tanti teatri storici, le sorprendenti vestigia romane lungo l'antica consolare Flaminia, i musei che raccontano la storia dei popoli e dei grandi personaggi che hanno vissuto in questo territorio da Rossini a Raffaello, da Vitruvio a Bramante e Federico da Montefeltro. Le località balneari di Gabicce Mare, Pesaro, Fano e Marotta di Mondolfo; le colline dolci ricche di uliveti che danno origine all'olio della DOP Cartoceto; l'agricoltura biologica che qui è nata grazie al coraggio ed all'amore di Gino Girolomoni ed ai suoi amici di Isola del Piano; l'unicità mondiale dei Bronzi dorati di Pergola e della Terra dei piloti e dei motori di Tavullia. Le storie emozionanti vissute a Gradara (Paolo e Francesca) o a Fossombrone (Guidobaldo da Montefeltro ed Elisabetta Gonzaga) o a Cagli (Lucia

Ugolinucci e Vincenzo Piccinini) "protette" dal Santo Patrono degli innamorati, San Valentino, le cui reliquie si venerano a Sassocorvaro. E poi la splendida bellezza di Urbino, Patrimonio dell'Umanità per l'UNESCO: una emozione unica, un fascino immortale.

**L'itinerario della Bellezza nel 2023 racchiude tutto questo e molto altro in 21 Comuni** che, con Confcommercio Pesaro e Urbino/Marche Nord, vogliono valorizzare e promuovere la bellezza come grande opportunità di sviluppo economico e sociale. Perché **«la bellezza salverà il mondo»** solo se noi saremo in grado di salvaguardare, tutelare e promuovere la bellezza. Un itinerario, il nostro, attraverso le Bandiere Blu della nostra costa e le Bandiere Arancioni od i Borghi più Belli d'Italia che caratterizzano molti Comuni. Un itinerario attraverso la storia dei Montefeltro e dei Malatesta, degli Ubaldini di Apecchio e Sassocorvaro e dei Brancaloni di Piobbico. Un itinerario dove poter ammirare le straordinarie opere di Raffaello, di Giovanni Santi, del Perugino, di Giovanni Bellini, di Piero della Francesca solo per citare alcuni dei grandi artisti che hanno percorso le nostre strade e abbellito i nostri palazzi e chiese.

## **Amerigo Varotti**

Direttore Generale

Confcommercio Pesaro e Urbino/Marche Nord



# Apecchio

LA CITTÀ DELLA BIRRA... E NON SOLO



info  
**CONFCOMMERCIO**  
**MARCHE NORD**  
Tel. 0721/698205  
segreteria@ascompesaro.it

**RIVIERA INCOMING T.O.**  
pesaro@rivieraincoming.net





# Cagli

LA CITTÀ DEL TORRIONE MARTINIANO



info  
COMUNE CAGLI  
ASSESSORATO AL TURISMO E  
BENI CULTURALI  
Tel. 0724780773 - 780731

IAT CAGLI  
iat.cagli@gmail.com  
iat.cagli@ascompesaro.it

CONFCOMMERCIO  
MARCHE NORD  
Tel. 0724698205  
segreteria@ascompesaro.it

GESTIONE





# *Cantiano*

LA TURBA E IL CAVALLO DEL CATRIA



info  
**CONFCOMMERCIO  
MARCHE NORD**  
Tel. 0721/698205  
[segreteria@ascompesaro.it](mailto:segreteria@ascompesaro.it)

**RIVIERA INCOMING T.O.**  
[pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)



# *Cartoceto*

IL PAESE DELL'OLIO D.O.P.



emvovodisign

info  
**CONFCOMMERCIO  
MARCHE NORD**  
Tel. 0721/698205  
[segreteria@ascompesaro.it](mailto:segreteria@ascompesaro.it)

**RIVIERA INCOMING T.O.**  
[pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)



emovodisign

# *Colli al Metauro*

LA BELLEZZA DELLE COLLINE



info  
[prolocoserrungarina@gmail.com](mailto:prolocoserrungarina@gmail.com)  
[info@prolocomontemaggiorepu.it](mailto:info@prolocomontemaggiorepu.it)  
[prolocosaltara@libero.it](mailto:prolocosaltara@libero.it)

**RIVIERA INCOMING T.O.**  
[pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)



# *Fano* LA ROMANA CITTÀ DELLA FORTUNA



info  
**UFF. TURISMO COMUNE**  
Tel. 0721/887314  
[info@turismofano.com](mailto:info@turismofano.com)

**ALBERGHI CONSORZIATI**  
Tel. 0721/827376  
[info@fanonline.it](mailto:info@fanonline.it)

**RIVIERA INCOMING T.O.**  
[pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)



omovodesign

# Fossombrone

NATURA, ARTE, GASTRONOMIA E...SHOPPING



info

IAT FOSSOMBRONE

t. 0721.723263 - 340.8245162

P.zza Dante, 23-Fossombrone

GESTIONE





# *Gabicce Mare*

IL MARE CHE NON TI ASPETTI



**GRUPPO ALBERGATORI MULTISERVIZI**  
Tel. 0541/953600

**RIVIERA INCOMING T.O.**  
[pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)



# *Gradara* LA CAPITALE DEL MEDIOEVO



emvovodisign

info  
**GRADARA INNOVA**  
Tel. 0541/964673 - cell. 331/1520659  
info@gradarainnova.com  
www.gradara.org

**RIVIERA INCOMING T.O.**  
pesaro@rivieraincoming.net





# *Isola del Piano*

LA PATRIA DEL BIOLOGICO



info  
**CONFCOMMERCIO  
MARCHE NORD**  
Tel. 0721/698205  
[segreteria@ascompesarò.it](mailto:segreteria@ascompesarò.it)

**RIVIERA INCOMING T.O.**  
[pesarò@rivieraincoming.net](mailto:pesarò@rivieraincoming.net)



# Mombaroccia

IL BORGO DEL NATALE... E NON SOLO



info  
**CONFCOMMERCIO  
MARCHE NORD**  
Tel. 0721/698205  
[segreteria@ascompesaro.it](mailto:segreteria@ascompesaro.it)

**RIVIERA INCOMING T.O.**  
[pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)



# Mondavio

TRA I BORGHI PIÙ BELLI D'ITALIA



info  
IAT MONDAVIO  
t. 0721.977758  
3349211964  
[ufficioturismo@comune.mondavio.pu.it](http://ufficioturismo@comune.mondavio.pu.it)

GESTIONE





emvovodisign

# Mondolfo

IL BORGO FORTIFICATO E IL MARE... D'INVERNO



info  
**CONFCOMMERCIO  
MARCHE NORD**  
Tel. 0721/698205  
[segreteria@ascompesar.it](mailto:segreteria@ascompesar.it)

**RIVIERA INCOMING T.O.**  
[pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)



# *Pergola* LA CITTÀ DEI BRONZI DORATI



## MUSEO DEI BRONZI DORATI

Largo S. Giacomo, 1  
Tel. 0721/734090 - 7373278  
[www.bronzidorati.com](http://www.bronzidorati.com)

## CONFCOMMERCIO MARCHE NORD

Tel. 0721/698205  
[segreteria@ascompesaro.it](mailto:segreteria@ascompesaro.it)

RIVIERA INCOMING T.O.  
[pesaro@rivieraincoming.net](http://pesaro@rivieraincoming.net)

GESTIONE





# *Pesaro* LA CITTA' DELLA MUSICA



info  
**PESARO MUSEI**  
Tel. 0721/387541

**RIVIERA INCOMING T.O.**  
[pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)



# *Piobbico*

IL CASTELLO DELLE FATE E... I BRUTTI



info  
**CONFCOMMERCIO  
MARCHE NORD**  
Tel. 0721/698205  
[segreteria@ascompesaro.it](mailto:segreteria@ascompesaro.it)

**RIVIERA INCOMING T.O.**  
[pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)



# *San Lorenzo in Campo*

LA CITTÀ DEL FARRO ... E NON SOLO



info  
**CONFCOMMERCIO  
MARCHE NORD**  
Tel. 0721/698205  
[segreteria@ascompesaro.it](mailto:segreteria@ascompesaro.it)

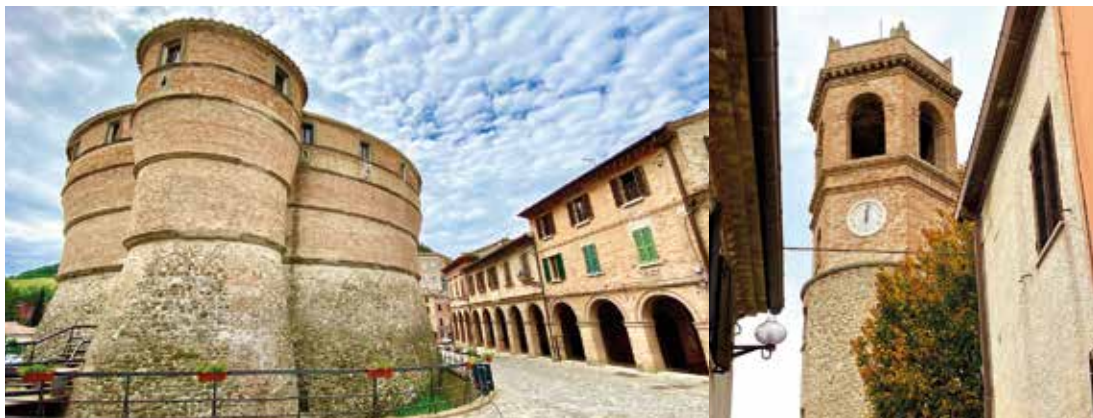
**RIVIERA INCOMING T.O.**  
[pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)





# *Sassocorvaro Auditore*

NEL CUORE DELL'ITINERARIO ROMANTICO



emofoto.design

info  
**RIVIERA INCOMING T.O.**  
[pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)



# Tavullia

TERRA DI PILOTI, MOTORI E... BELLEZZA



info  
**RIVIERA INCOMING T.O.**  
pesaro@rivieraincoming.net



# *Terre Roveresche*

I BORGHI DI BARCHI, ORCIANO, PIAGGE E SAN GIORGIO



extrodesign

info

**COMUNE DI TERRE ROVERESCHE**

Tel. 0721/97424 Fax 0721/970289

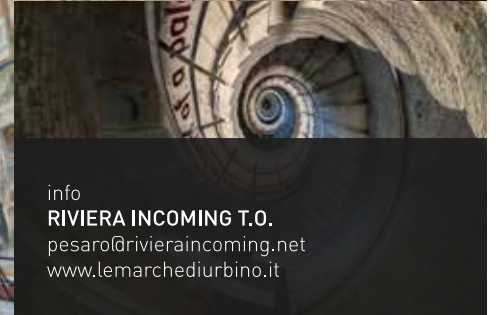
[comune.terreroveresche@provincia.ps.it](mailto:comune.terreroveresche@provincia.ps.it)

**RIVIERA INCOMING T.O.**

[pesaro@rivieraincoming.net](mailto:pesaro@rivieraincoming.net)



*Urbino* PATRIMONIO DELL'UMANITÀ  
CITTÀ IDEALE DEL RINASCIMENTO



info  
**RIVIERA INCOMING T.O.**  
pesaro@rivieraincoming.net  
www.lemarchediurbino.it

---

## Ristorantino Barocco

---

*Prosciutto crudo di Carpegna, salame Fabriano,  
pecorino Valcesano, olive, crostino al pomodoro,  
crostino di corata d'agnello*

---

*Cannelloni  
Passatelli al tartufo*

---

*Roastbeef con salsa tartufata e scaglie di tartufo nero  
pregiato*

---

*Insalata mista di stagione  
Piselli e pancetta*

---

*Torta californiana*

---

*Vini:  
Sangiovese e Bianchetto del Metauro Guerrieri  
in bottiglia d.o.c. 14,00 euro  
Bianco Marche  
in caraffa 9,00 euro*

---

---

## MONDAVIO

---

Su un colle della valle del Cesano il nucleo fortificato di Mondavio è dominato dall'imponente rocca roveresca. Nel 1474 Giovanni della Rovere entrò in possesso del "castello" di Mondavio ed incaricò Francesco di Giorgio Martini di erigerla la grandiosa e straordinaria Rocca che ospita oggi fra le sue mura un Museo di rievocazione storica e una ricca Armeria. Entro le cinta murarie, sulle piazze e nei caratteristici vicoli è tutto un susseguirsi di Palazzi, Chiese e Conventi, tra i quali il severo Palazzo Comunale e la Collegiata ricostruita dal Genga nel secolo XVI. È famosa la rievocazione rinascimentale della "Caccia al cinghiale".



22 / OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### RISTORANTINO BAROCCO

Mondavio  
via Cesanense, 10  
tel. 0721.987064  
lellobarocco@gmail.com  
*chiuso martedì*

---

**€ 29,00**  
escluso bevande

---

28 / OTTOBRE

SABATO H 12.00

**MONTENERONE  
"DA CARLETTO"**

Piobbico  
via Roma, 28  
tel. 0722.986282  
339.8372345  
bruganelliandrea@gmail.com  
chiuso lunedì

€ 29,00  
escluso bevande

*Montenerone  
"Da Carletto"*

*Tortino di patate al tartufo nero  
Crostini misti*

*Tagliatelle al tartufo nero  
Pappardelle al cinghiale*

*Cotoletta d'agnello  
Filetto al tartufo nero*

*Contorni misti*

*Tiramisù*

*Caffè*

*Vini: Cignano rosso e Cignano San Leone in bottiglia  
d.o.c. 20,00 euro  
Bianchetto 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.



*Crostini misti ai sapori del territorio*  
*Vellutata ai funghi di stagione*

---

*Maltagliati cotiche e fagioli*  
*Lasagnetta ai funghi di stagione e formaggio di fossa*

---

*Maialino in porchetta*  
*Polenta con fonduta e funghi misti*

---

*Patate prezzemolate*  
*Verdure gratin*

---

*Panna cotta con amarene di Cantiano*

---

*Vini:*  
*Sempronius Sangiovese Colli Pesaresi Cantina*  
*Bucchini in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*

---

Come tante altre località della provincia, Bargni è un piccolo simpatico paese, frazione di Serrungarina, in posizione incantevole sulle antiche mura, immerso nel verde che copre le colline sottostanti. Di origine romana, il suo nome deriva da "Balnei" (luogo di bagni). Condivise con Serrungarina la storia del suo Castello e i tremendi periodi delle solite guerre e una lunga stagione di pace sotto il dominio pontificio. Non lontano l'altra frazione di Serrungarina, Pozzuolo, quasi gemella di Bargni con cui ha similari origini e storia. Ha peraltro anche buon vicinato con Saltara, Cartoceto, Mombaroccio e Montefelcino, che, in breve giro, praticamente la circondano.



29 / OTTOBRE

---

**DOMENICA H 13.00**

---

### CASA OLIVA

Colli al Metauro - Bargni  
via Castello, 19  
tel. 0721.871239 -  
349.6229009  
casaoliva@casaoliva.it  
*chiuso lunedì*

---

**€ 26,00**  
escluso bevande

---

29 / OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

#### LA NUOVA FAZENDA

Vallefoglia  
via Nazionale, 201  
tel. 0721.496154 -  
329.8563983  
jcmosconi@gmail.com  
chiuso lunedì

€ 29,00  
escluso bevande

## La Nuova Fazenda

*Salumi santangiolesi e formaggi*  
*Soufflé di frittata con zucchine*  
*Crostino di melanzana alla parmigiana*  
*Polenta grigliata al tartufo*

*Nidi di rondine al forno*  
*Tagliatelle funghi, salsiccia e tartufo*

*Coniglio in porchetta*  
*Tagliata di manzo al rosmarino*

*Patate al forno*  
*Insalata di stagione*

*Tiramisù*

*Vini:*  
*Sirio Sangiovese biologico Colli Pesaresi e Bianchetto*  
*del Metauro Bio Superiore Tenuta Campioli*  
*in bottiglia d.o.c. 15,00 euro*  
*Sangiovese dei Colli Pesaresi e Bianchetto del Metauro*  
*in caraffa 7,00 euro*

## VALLEFOGLIA

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.





---

## Villa San Marco

---

*Girello marinato con parmigiano*

*Verdure in agrodolce*

*Flan di funghi*

*Cascioni spinaci e mozzarella*

*Alette di pollo alla paprika dolce*

---

*Polenta con ragù di marchigiana*

*Strozzapreti al guanciale e pomodorini*

---

*Arista al forno con champignon*

*Costarelle cotte a bassa temperatura allo zenzero*

*Patate al rosmarino*

---

*Bavarese al cioccolato e vaniglia*

---

*Vini alla carta*

---

---

## 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 boschive è punto di riferimento per gli sciatori della regione, che salgono sopra i 1000 metri a Montebaggine, 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.



29 / OTTOBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### VILLA SAN MARCO

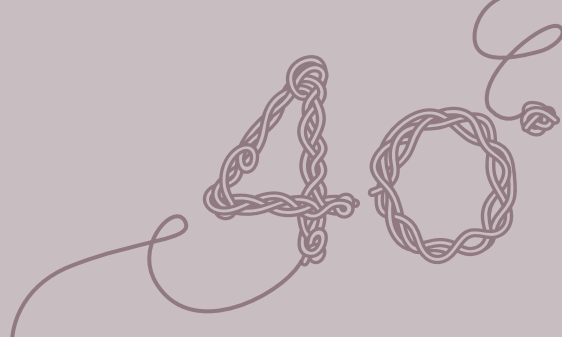
Montecopiolo - Villagrande  
via Pratole, 2/b  
tel. 0722.78598  
info@sanmarcovillagrande.it

---

**€ 26,00**  
escluso bevande

---

# NOVEMBRE



---

## MERCOLEDÌ 1 NOVEMBRE

---

### POSTA VECCHIA

Colli al Metauro

---

## DOMENICA 5 NOVEMBRE

---

### CAVALIERE

Montecalvo in Foglia

### DA LUISA

Colli al Metauro

### LA LOCANDA DEI VENTI

Novafeltria

### SILVANA

Carpegna

### TENETRA

Cantiano

---

## DOMENICA 12 NOVEMBRE

---

### AMABILE

Frontone

### DA MATTEO

Colli al Metauro

### NENE

Urbino

### OSTERIA TRATTORIA

### DEL BORGO

Pergola

---

## DOMENICA 19 NOVEMBRE

---

### AL MANDORLO

Colli al Metauro

### IL TORCHIO

Montefelcino

### LE FONTANE

Cagli

---

## DOMENICA 26 NOVEMBRE

---

### AL BIANCOSPINO

Apecchio

### CIBOVAGANDO

Gradara

### LOCANDA DAL TEDESCO

Borgo Pace

### RISTORANTE

### SAN GIOVANNI

Urbino

1

/ NOVEMBRE

**MERCOLEDÌ H 13.00****POSTA VECCHIA**

Colli al Metauro  
Calcinelli di Saltara  
via Flaminia, 18/20  
tel. 0721.897800  
postavecchiaristorante@gmail.com  
chiuso lunedì

**€ 29,00**

escluso bevande

## Posta Vecchia

*Sformatino di polenta con fonduta di fossa e noci*  
*Crostone di pane con scamorza, funghi e speck*  
*Omelette al tartufo di stagione*

*Pappardelle al ragù bianco di marchigiana e tartufo di stagione*  
*Maltagliati di polenta con fagioli borlotti e salsiccia*

*Filetto di maiale con prosciutto crudo e salvia*  
*Coniglio in potacchio (in umido)*

*Patate al forno*  
*Erba cotta*

*Creme caramel con pere cotte nel vin brulé*

*Vini:*  
*Giocasta bianco e rosso Terre di Giove*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

## COLLI AL METAURO

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 Bianchetto 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.



---

# Cavaliere

---

*Prosciutto del Montefeltro*

*Focaccia al rosmarino*

*Crostino al tartufo*

---

*Passatelli tartufati su fonduta di Casciotta d'Urbino*

*Gnocchi all'anatra*

---

*Pasticciata alla pesarese*

*Coniglio in porchetta*

---

*Spinaci saltati in padella*

---

*Millefoglie ai frutti di bosco*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Selezione di vini Marchigiani alla carta*

*Vini in caraffa azienda Fiorini 8,00 euro*

---

---

# 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.



5 / NOVEMBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

## CAVALIERE

Montecalvo in Foglia -  
San Giorgio  
via Provinciale Feltresca, 85  
tel. 0722.580312  
info@ristorantecavaliere.com  
*chiuso mercoledì*

---

**€ 29,00**  
escluso bevande

---

5

/ NOVEMBRE

**DOMENICA H 13.00****DA LUISA**

Colli al Metauro  
Serrungarina  
via Roma, 8  
tel. 0721.896120 - 348.6719957  
info@casadimi.it  
chiuso lunedì

**€ 29,00**

escluso bevande

**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA

## Da Luisa

---

*Frittata al tartufo nero scorzone**Olive nere nostraline**Crostini ai fegatini**Bavarese di finocchi con pere e sale nero di Cipro**Crescia, salame, mousse ai formaggi con miele di castagno e noci*

---

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

---

*Coniglio in porchetta**Anatra in porchetta*

---

*Insalata misticanza**Patate arrosto*

---

*Semifreddo al cioccolato con salsa alla pera*

---

*Vini alla carta*

---

## COLLI AL METAURO

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.



---

## *La Locanda dei Venti*

---

*Crostini ai sapori autunnali*

*Carpaccio al tartufo*

*Sformatino di polenta con fonduta formaggio di fossa e goletta*

---

*Agrolotti ripieni al mascarpone con porcini e tartufo*

*Gnocchi con pesto di noci e formaggio di fossa*

---

*Galetto alla cacciatore*

*Salsiccia e costine di maiale al forno*

---

*Patate al forno*

---

*Ciambellone pere e noci*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese dei Colli*

*Pesaresi Az. Agr. Guerrieri  
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*

*Vino della casa  
in caraffa 8,00 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 Peticara, 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).



5 / NOVEMBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### **LA LOCANDA DEI VENTI**

Novafeltria  
via Torricella, 211/D  
tel. 0541.926257  
lalocandadeiventi@gmail.com  
*chiuso martedì*

---

**€ 29,00**  
escluso bevande

---

---

**5****/ NOVEMBRE**

---

**DOMENICA H 12.15**

---

**SILVANA**

Carpegna  
via G. O. Falconieri, 7  
tel. 0722.77621 - 366.9789494  
samu.colocci@gmail.com

---

**€ 27,00**escluso bevande

---

---

*Silvana*

---

---

*Tortino di patata rossa e tartufo nero*  
*Prosciutto di Carpegna con crostolo*

---

---

*Cappelli del prete agli asparagi e tartufo nero*  
*Tagliatelle ai porcini*

---

---

*Carni miste al forno a legna*  
*Animali da cortile*

---

---

*Insalata di verza*

---

---

*Tiramisù*

---

---

*Caffè*

---

---

*Vini:*

*Bianco e rosso La Fogliola in bottiglia d.o.c. 13,00 euro*  
*Fortercole Tenuta Santi Giacomo e Filippo*  
*in bottiglia d.o.c. 16,00 euro*  
*Vino in caraffa 9,00 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.



---

# Tenetra

---

*Polentina cicoria pecorino e guanciale*  
*Melanzane parmigiana*  
*Fagioli all'uccelletto e trippa di vitello*

---

*Ravioli zucca gialla, pecorino e guanciale*  
*Pappardella cinghiale*

---

*Cinghiale in salmì con olive taggiasche e crostone di pane di Chiaserna*  
*Agnello al forno*

---

*Patate*

---

*Ricotta o panna cotta con amarene*

---

*Vini:*  
*Sangiovese Guerrieri Mochetto*  
*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*  
*Sangiovese Villa Ligi*  
*in caraffa 8,00 euro*

---

---

# CANTIANO

---

Il paese è sito a cavallo tra le Marche e l'Umbria ed è attraversato dalla Via Flaminia, importante arteria che collega Roma alla costa adriatica. Posto ai piedi del massiccio del Catria, che, coi suoi 1702 metri, è la quota più alta della provincia di Pesaro e Urbino ed una delle principali vette dell'Appennino umbro-marchigiano, è immerso in estese e secolari faggete ad altofusto tra cui va ricordato il bosco di Tecchie, istituito Parco pubblico nel 1986. Michele Mercati, biologo, naturalista ed archiatra pontificio (1541-1591), descrive ampiamente Cantiano nella sua opera botanica e mineralogica intitolata "Metalloteca Vaticana" (1574), ricordandolo per l'amenità dei luoghi e per le ricchezze naturali, nonché per la copiosa quantità di fossili.



5 / NOVEMBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

## TENETRA

Cantiano  
p.le Bartolucci, 14  
tel. 338.4541532  
tenetracantiano@gmail.com  
*chiuso lunedì*

---

**€ 26,00**  
escluso bevande

---



12 / NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

#### AMABILE

Frontone  
via Giacomo Leopardi, 2  
tel. 0721.786309 -  
339.7165436  
cresciacastello@libero.it  
chiuso martedì

€ 29,00  
escluso bevande

## Amabile

*Crescia, prosciutto, lonza, salame e formaggio*

*Tagliatelle al tartufo  
Lasagna rossa*

*Arista al tartufo  
Coniglio in porchetta*

*Erba di campo mista  
Patate al rosmarino*

*Biscotto  
Crostatina di marmellata*

*Caffè*

*Vini:*  
*Sangiovese Guerrieri  
in bottiglia d.o.c. 13,00 euro*  
*Biancabello Guerrieri  
in bottiglia d.o.c. 12,00 euro*  
*Sangiovese bianco e rosso  
in caraffa 8,00 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 dei Montefeltro: 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.



*Seppe e piselli*

*Lumachine di mare al finocchietto*

*Polenta alla marinara*

---

*Tortelloni di spigola ai frutti di mare*

---

*Grigliata mista di spiedino, capasanta, coda di rospo, sogliola*

---

*Insalata verde*

---

*Semifreddo al mascarpone*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro Crespaia*

*in bottiglia d.o.c. 15,00 euro*

*in caraffa 16,00 euro*

---

---

## COLLI 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. 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.



12 / NOVEMBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### DA MATTEO

Colli al Metauro  
Montemaggiore al Metauro  
Piazza Bramante, 8  
tel. 0721.894851  
333.6603166  
info@borgomontemaggiore.it  
chiuso lunedì

---

**€ 29,00**  
escluso bevande

---

12 / NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

## NENÈ

Urbino  
via Ca' Frate, 3  
loc. Crocicchia  
tel. 0722.2996 - 337.659269  
nene@neneurbino.com  
chiuso lunedì

€ 29,00

escluso bevande

## Nenè

*Vellutata di cavalo nero con crostini di pane alla curcuma ed olio d.o.p. Cartoceto D.O.P*

*Crudo di Carpegna D.O.P con crescia sfogliata d'Urbino*

*Olive nere saporite in padella; Omelette con Casciotta D.O.P. d' Urbino*

*Polenta Ottofile grigliata con olio D.O.P Cartoceto*

*Trancio di pizza Rossini Raffaello (con tartufo nero)*

*Pizze Terre Rossini e Raffaello*

*Tagliatelle con ragù bianco di carni marchigiane e tartufo nero*

*Cannelloni con ricotta Caub&Spada e ortica*

*Pasticciata alla pesarese*

*Verdure cotte e patate rosse di Sompiano saltate*

*Coniglio in agrodolce*

*Zucca gialla al forno*

*Biancomangiare con amarene di Cantiano*

*Vini: Bianchetto e Sangiovese Cantine Guerrieri,*

*Di Sante e Bruscia in bottiglia d.o.c. 12,00 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.



---

## *Osteria Trattoria del Borgo*

---

*Fonduta ai 4 formaggi al tartufo nero*

---

*Ravioli cacio e pepe al tartufo nero*

---

*Cinghiale al coccio*

---

*Insalata mista*

---

*Tortino al cioccolato con cuore di visciola*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Cantina Villa Ligi*

*in bottiglia d.o.c. 14,00 euro*

*Vino 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.



12 / NOVEMBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### **OSTERIA TRATTORIA DEL BORGO**

Pergola

Piazza Garibaldi, 11/12

tel. 0721.735736

338.4345460

beb@angelidelborgo.it

chiuso lunedì

---

**€ 29,00**

escluso bevande

---

19 / NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

#### AL MANDORLO

Colli al Metauro  
Serrungarina  
via Tomba, 57  
tel. 0721.891480 - 338.1228053  
info@almandorlo.it  
chiuso lunedì

€ 29,00

escluso bevande

## *Al Mandorlo*

*Polenta con funghi*  
*Bruschetta con baccalà*

*Tagliatelle al baccalà*  
*Risotto con zucca gialla e Casciotta d'Urbino DOP*

*Baccalà cotto al forno a legna con alloro*

*Patate al forno*

*Crostata*

*Vini:*  
*I Superiori e Conte Fabio Cantina Pagliari*  
*in bottiglia d.o.c. 14,00 euro*  
*Sangiovese e Bianchetto del Metauro*  
*in caraffa 5,00 euro*

## COLLI AL METAURO

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*

---

*Piada con salumi nostrani*

*Olive all'ascolana*

*Crostini misti*

*Frittatina ai porcini*

---

*Gnocchi all'anatra*

*Cannelloni tradizionali*

---

*Spiedini, salsicce, costine alla brace*

*Coniglio al finocchietto selvatico*

---

*Insalata*

*Patate al forno*

---

*Dolce della casa*

---

*Caffè*

---

*Vini:*

*Sangiovese e Bianchello Az. Agr. Pagliari  
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro*

*Sangiovese e Bianchello Az. Fiorini  
in caraffa 6,00 euro (1/2 litro)*

---

---

## 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.



19 / NOVEMBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### **IL TORCHIO**

Montefelcino  
via Umbria, 3  
tel. 0721.729100 -  
339.8066070

---

**€ 26,00**  
escluso bevande

---

19 / NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

## LE FONTANE

Cagli  
Strada Cagli-Pergola, 126/A  
tel. 0721.790148 -  
335.8356863  
info@le-fontane.com  
chiuso lunedì

€ 29,00  
escluso bevande

## Le Fontane

*Nocetta di marchigiana con verdure di stagione e tartufo*

*Torta salata con funghi e Casciotta d'Urbino*

*Uova strapazzate con tartufo*

*Medaglione di polenta con cremoso di funghi*

*Passatelli con lardo conciato tartufo nero*

*Gnocchi con ragù di caccia*

*Tagliata di pollo con tartufo e castagne*

*Agnello al profumo di timo cotto nel forno a legna*

*Cavolfiore di Fano ripassato in padella*

*Spuma di ricotta del pastore con amarene Il Morello di Cantiano*

*Vini:*

*Torre d'Acquaviva Calafoglia vino bianco biologico e*

*Torre d'Acquaviva L'Uccellato vino rosso biologico*

*in bottiglia d.o.c. 12,00 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.



---

## *Al Biancospino*

---

*Salumi nostrani del territorio*  
*Crostini caldi tartufo e porcino*  
*Frittata al tartufo*

---

*Passatelli al porcino*  
*Gnocchi all'anatra*

---

*Arrosto di vitello al tartufo*  
*Pollo arrosto*

---

*Gratin*  
*Insalata mista*

---

*Mascarpone*

---

*Vini:*  
*Sangiovese Colli Pesaresi e Bianchetto del*  
*Metauro Guerrieri*  
*in bottiglia d.o.c. 13,00 euro*  
*Sangiovese e Bianchetto*  
*in caraffa 10,00 euro*

---

---

## APECCHIO

---

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 Guinness dei primati.



26 / NOVEMBRE

---

**DOMENICA H 13.00**

---

### **AL BIANCOSPINO**

Apecchio -  
Serravalle di Carda  
via Pian di Trebbio, 82  
tel. 0722.90218 -  
349.4961447  
marziapazzagliag@gmail.  
com

---

**€ 29,00**  
escluso bevande

---



26 / NOVEMBRE

DOMENICA H 12.00

**CIBOVAGANDO**

Gradara  
Via Umberto I n. 6  
Tel. 0541.380622 -  
333.9616396

€ 26,00

escluso bevande

## *Cibovagando*

*Carpaccio di manzo rucola e grana*

*Tagliatelle ai porcini  
Gnocchi all'anatra*

*Salsicce alla griglia e castrato*

*Insalata mista  
Gratin*

*Tiramisù*

*Caffè*

*Vini:  
Orcio Terracruda e rosso Sangiovese dei Colli  
Pesaresi  
in bottiglia d.o.c. 10,00 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.



---

## *Locanda Dal Tedesco*

---

*Fusetto al tartufo*

*Polentina con funghi di stagione*

*Crostini assortiti*

*Bresaola in carpaccio con tartufo*

---

*Chicche del nonno al tartufo*

*Tagliatelle fatte in casa all'anatra*

---

*Filettini di maiale al tartufo*

*Coniglio in fricôt*

---

*Crema al cucchiaino*

---

*Vini:*

*Sangiovese Flenghi*

*in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

*Sangiovese e Bianchetto*

*in caraffa 7,00 euro*

---

---

## BORGO PACE

---

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.



26 / NOVEMBRE

---

**DOMENICA H 13.00**

---

### **LOCANDA DAL TEDESCO**

Borgo Pace  
via Ca' I Savi, 4  
strada Nazionale, 73 bis  
tel. 0722.89952  
info@locandadaltedesco.com

---

**€ 29,00**  
escluso bevande

---

26 / NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

**RISTORANTE  
SAN GIOVANNI**

Urbino  
via Barocci, 13  
tel. 0722.2286  
info@albergosangiovanniurbino.it

€ 29,00  
escluso bevande

## Ristorante San Giovanni

*Prosciutto nostrano*  
*Crostini al tartufo nero*  
*Olive all'ascolana*

*Gnocchi al cinghiale*  
*Strigoli alla Boscaiola*

*Stufato di cinghiale*  
*Scaloppine con salsa al tartufo nero*

*Verdura cotta*  
*Insalata mista*

*Torta della nonna*

*Caffè*

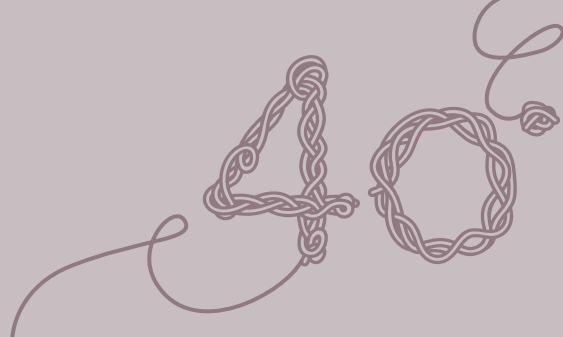
*Vini: Sangiovese e Bianchello Guerrieri*  
*in bottiglia d.o.c. 14,00 euro*  
*Sangiovese e Bianchello Guerrieri*  
*in caraffa 10,00 euro*

## 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.



# DICEMBRE



---

## SABATO 2 DICEMBRE

---

### IL CASTAGNO

Terre Roveresche

---

## DOMENICA 3 DICEMBRE

---

### LA TAGLIATA

Colli al Metauro

2 / DICEMBRE

SABATO H 13.00

#### IL CASTAGNO

Terre Roveresche  
Orciano  
corso Matteotti, 72  
tel. 0721.977672 - 339.6019362  
hotelilcastagno@libero.it  
chiuso lunedì sera

€ 26,00

escluso bevande

## Il Castagno

*Bruschetta all'olio nuovo*  
*Prosciutto di Rupoli, salame nostrano*  
*Pecorino stagionato con confettura di pere e noci*  
*Crostino con salsa al tartufo nero*

*Passatelli asciutti ai funghi misti con porcini e salsiccia*  
*Tacconi di fave con guanciale e pomodoro*

*Coniglio in potacchio*  
*Faraona al forno con olive taggiasche e pomodorini*

*Patate al forno con rosmarino*  
*Cicoria ripassata in padella*

*Crostate e cantucci fatti in casa con vin santo*

*Vini: Biancabello del Metauro Bio "Campioli" Fiorini*  
*e Colli Pesaresi Sangiovese "Orcio" Terracruda*  
*in bottiglia d.o.c. 14,00 euro*  
*Colli Pesaresi Sangiovese e Biancabello del Metauro*  
*Fiorini in caraffa 8,00 euro*

## TERRE ROVERESCHE

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

---

*Bruschette con olio DOP di Cartoceto e vellutata di zucca con amaretti sbriciolati*

---

*Passatelli in brodo di gallina e manzo  
Pappardelle al ragù di funghi misti e salsiccia*

---

*Bollito di manzo e gallina  
Salsicce alla griglia*

---

*Patate prezzemolate  
Erbe cotte*

---

*Crostate e cantucci*

---

*Vini:*

*Bianchetto del Metauro "La Ripe" Az. Lucarelli  
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

*Carticetum Colli Pesaresi Az. Galiardi  
in bottiglia d.o.c. 16,00 euro*

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese Az. Fiorini  
in caraffa 7,00 euro*

---

---

## COLLI AL METAURO

---

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.



3 / DICEMBRE

---

**DOMENICA H 12.30**

---

### LA TAGLIATA

Colli al Metauro  
Serrungarina  
via Mombaroccese, 19/A  
tel. 0721.893009 -  
333.6679603  
trattoria.latagliata@libero.it  
*chiuso lunedì*

---

**€ 26,00**  
escluso bevande

---



# LOCALITÀ DEI WEEK-END

## **ACQUALAGNA**

Birra al Pozzo  
La Tana del Lupo

## **APECCHIO**

Al Biancospino  
Civico 14+5  
Montenerone "Il Poeta"

## **BABBUCCE**

## **DI TAVULLIA**

Al Pavone Bianco

## **BORGO PACE**

Locanda dal Tedesco

## **CAGLI**

Le Fontane

## **CANTIANO**

Tenetra

## **CARPEGNA**

Silvana  
Vecchio Montefeltro

## **CARTOCETO**

Agli Olivi

## **COLLI AL METAURO**

Al Mandorlo  
Casa Oliva  
Da Luisa

Da Matteo

La Cantinaza

La Tagliata

Posta Vecchia

## **FOSSOMBRONE**

Pitrok

## **FRONTONE**

Amabile

## **GRADARA**

Cibovagando  
La Gradarina

## **MOMBAROCCIO**

La Coppa  
Piccolo Mondo

## **MONDAVIO**

La Palomba  
Ristorantino Barocco  
Maria

## **MONTECOPIOLO**

Villa San Marco

## **MONTECALVO**

## **IN FOGLIA**

Cavaliere  
Dall'Amico

La Vigna

## **MONTEFELCINO**

Il Torchio

## **NOVAFELTRIA**

La Locanda dei Venti  
Pian del Bosco

## **PERGOLA**

Osteria Trattoria  
del Borgo

## **PETRIANO**

Da Lorenzo

## **PIETRACUTA DI**

## **SAN LEO**

Il Prezzemolo

## **PIOBBICO**

Rifugio Chalet Principe  
Corsini  
Montenerone "Da  
Carletto"

## **SANT' IPPOLITO**

Cascina delle Rose

## **SASSOCORVARO**

## **AUDITORE**

Antica Osteria  
da Oreste

## **SASSOFELTRIO**

Savioli

## **TAVOLETO**

Da Renata

## **TERRE ROVERESCHE**

Il Castagno

## **URBINO**

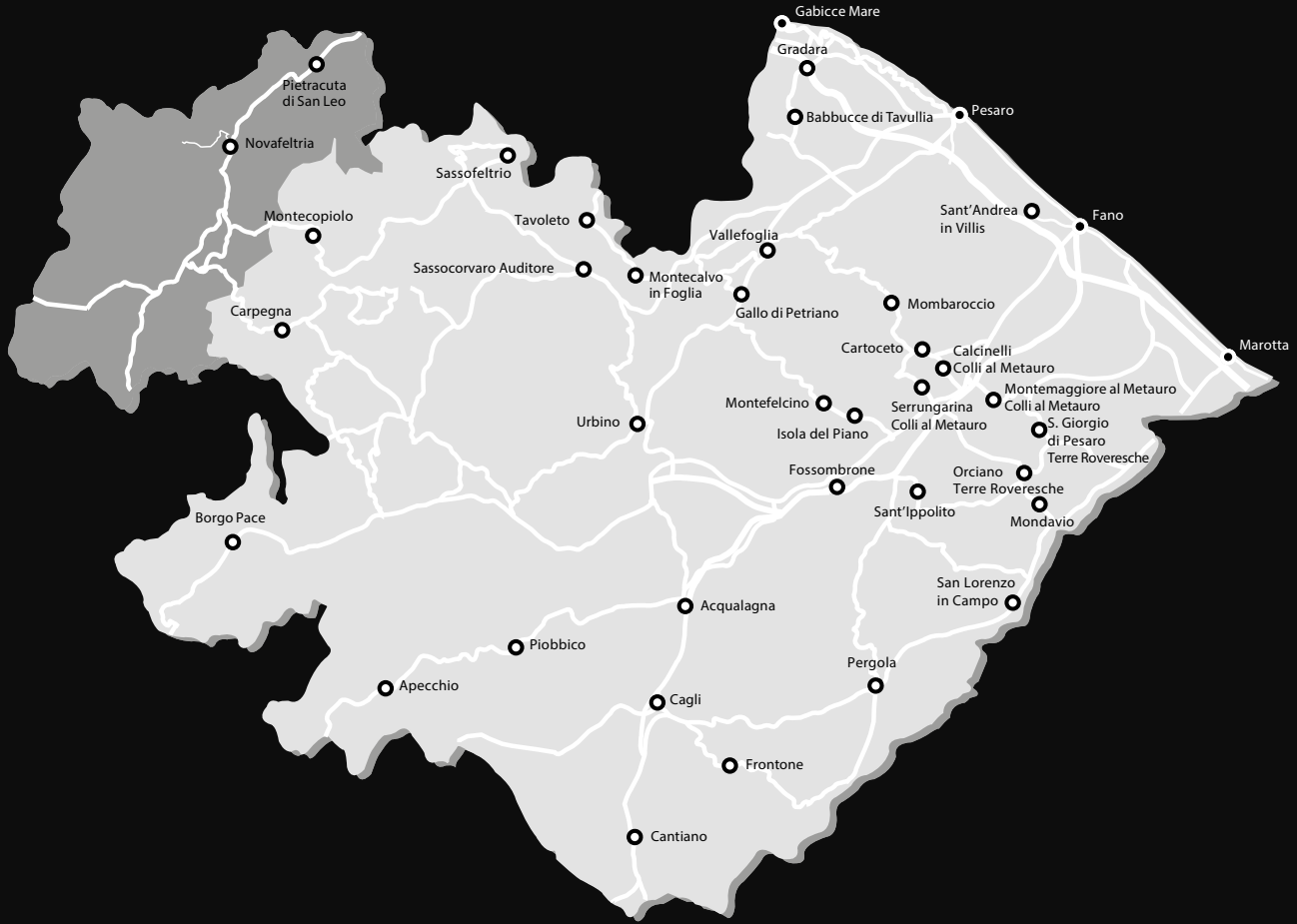
Nené

Ristorante San Giovanni

## **VALLEFOGLIA**

La Nuova Fazenda





# EXNOVO

grafica e comunicazione

## exnovo. Il nuovo che nasce dall'esperienza

Exnovo, offre prodotti e azioni che spaziano dal visual design e pubblicità classica alle relazioni pubbliche ed eventi speciali, per enti pubblici e aziende.

Progettazione grafica e multimediale  
Comunicazione aziendale e di prodotto  
Advertising  
Organizzazione e comunicazione eventi

Allestimenti  
Relazioni pubbliche  
Editoria

via Canale, 9  
61121 Pesaro (Pu) Italy  
tel 338 9739890

[exnovo@exnovodesign.it](mailto:exnovo@exnovodesign.it)  
[www.exnovodesign.it](http://www.exnovodesign.it)