

WEEK END GASTRONOMICI

AUTUNNO 2025

ITINERARI NELL'ENTROTERRA
DELLA PROVINCIA DI PESARO E URBINO
E NEL MONTEFELTRO



CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PESARO E URBINO/MARCHE NORD



RIVIERABANCA
Gruppo Bancario Cooperativo Icrea

WEEK-END GASTRONOMICI AUTUNNO 2025

PER PARTECIPARE AI “WEEK END GASTRONOMICI 2025” OCCORRE PRENOTARSI TELEFONICAMENTE, ALMENO DUE GIORNI PRIMA DELLA DATA IN CALENDARIO, DIRETTAMENTE AI RISTORANTI PRESCELTI, INDICANDO IL NUMERO DEI PRESENTI. IL SUCCESSO RISCOSSO DALL’INIZIATIVA HA EVIDENZIATO LA NECESSITÀ DI UNA TEMPESTIVA PRENOTAZIONE BEN PIÙ ANTICIPATA RISPETTO AL TERMINE SEGNALATO, POICHÉ ALCUNI ESERCIZI COPRONO SPESSO LE PROPRIE POSSIBILITÀ DI SISTEMAZIONE GIÀ SETTIMANE PRIMA. LA PRENOTAZIONE È IMPEGNATIVA PER L’ESERCENTE, MA ANCHE PER IL CLIENTE, CHE POTREBBE ESSERE CHIAMATO A RISPONDERE DEL DANNO EMERGENTE, DERIVANTE AL GESTORE, DALL’EVENTUALE MANCATA PRESENZA SENZA TEMPESTIVA DISDETTA. IL CARATTERE ECCEZIONALE DELL’INIZIATIVA NON CONSENTE AGLI OPERATORI DI PRATICARE SCONTI PER “BAMBINI” CHE OCCUPANO UN POSTO A TAVOLA O SONO PRESENTI IN SALA.

80 anni di idee, progetti ed impegno.

**FAR CRESCERE UN PAESE
NON È UN'IMPRESA,
SONO TANTE.**

confcommerciomarchenord.it
segreteria@confcommerciomarchenord.it

**Entra nella più grande
rappresentanza d'impresa d'Italia.**

STRADA DELLE MARCHE, 58
61122 PESARO
TEL. 0721/6981



CONFCOMMERIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PESARO E URBINO/MARCHE NORD

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 **42 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
CONFCOMMERCIO MARCHE NORD
Agnese Trufelli

CALENDARIO

SETTEMBRE

DOMENICA 21 SETTEMBRE

PITROK
Fossombrone

DOMENICA 28 SETTEMBRE

TENETRA
Cantiano

OTTOBRE

SABATO 4 OTTOBRE

LA COPPA
Mombaroccio

DOMENICA 5 OTTOBRE

AL BIANCOSPINO
Apecchio
OSTERIA LECCINO
BY CASA OLIVA
Colli al Metauro
IL PREZZEMOLO
Pietracuta di San Leo

SABATO 11 OTTOBRE

PIAN DEL BOSCO
Novafeltria

DOMENICA 12 OTTOBRE

AGLI OLIVI
Cartoceto
LA CANTINAZA
Colli al Metauro
SAN GIOVANNI
Urbino
VECCHIO MONTEFELTRO
Carpegna
VILLA CLAUDIA
RESORT
Tavullia

DOMENICA 19 OTTOBRE

AL PAVONE BIANCO
Babbucce di Tavullia
ANTICA OSTERIA DA
ORESTE
Sassocorvaro Auditore
LA PALOMBA
Mondavio
LA TANA DEL LUPO
Acqualagna
MONTENERONE
"IL POETA"
Apecchio -
Serravalle di Carda

DOMENICA 26 OTTOBRE

DA RENATA
Tavoletto
LA NUOVA FAZENDA
Vallefoglia
PICCOLO MONDO
Mombaroccio
RIFUGIO CHALET
PRINCIPE CORSINI
Piobbico
RISTORANTINO
BAROCCO
Mondavio
VILLA SAN MARCO
Montecopiolo

AUTUNNO 2025

NOVEMBRE

SABATO 1 NOVEMBRE

POSTA VECCHIA

Colli al Metauro

DOMENICA 2 NOVEMBRE

LOCANDA DAL TEDESCO

Borgo Pace

SILVANA

Carpegna

DOMENICA 9 NOVEMBRE

AMABILE

Frontone

CAVALIERE

Montecalvo in Foglia

DA LUISA

Colli al Metauro

OSTERIA TRATTORIA

DEL BORGO

Pergola

DOMENICA 16 NOVEMBRE

ANTICA TRATTORIA

Sant'Andrea in Willis -

Fano

CIVICO 14+5

Apecchio

DA MATTEO

Colli al Metauro

IL TORCHIO

Montefelcino

LE FONTANE

Cagli

NENÈ

Urbino

DICEMBRE

SABATO 6 DICEMBRE

IL CASTAGNO

Terre Roveresche

SABATO 22 NOVEMBRE

MONTENERONE

DA CARLETTO

Piobbico

DOMENICA 23 NOVEMBRE

AL MANDORLO

Colli al Metauro

CIBOVAGANDO

Gradara

LA VIGNA

Montecalvo in Foglia

DOMENICA 30 NOVEMBRE

MARIA

Mondavio

NUOVA
ASCOM SERVIZI srl
SERVIZI ALLE IMPRESE MARCHE NORD

Nell'era della globalizzazione dei mercati è necessario assicurare alle imprese il know-how indispensabile per affrontare le insidie del mercato. Nuova Ascom Servizi Srl è una risposta sicura.

La società di servizi al fianco delle imprese



www.ascompesarò.it

- ▶ **Servizio Fiscale**
- ▶ **Consulenza Lavoro**
- ▶ **Consulenza Legale**
- ▶ **Consulenza Previdenziale e Assicurativa**
- ▶ **Formazione professionale**
- ▶ **Consulenza Legislazione ambientale**
- ▶ **Assistenza amministrativa, licenze, permessi, autorizzazioni**
- ▶ **Sportello imprese**
- ▶ **Start-up**



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PESARO E URBINO/MARCHE NORD

Confcommercio Pesaro e Urbino/Marche Nord
Nuova Ascom Servizi srl - Strada delle Marche, 58 - 61122 Pesaro - Italia
Tel. ++39 0721 698200 - direzione@ascompesarò.it

SETTEMBRE



DOMENICA 21 SETTEMBRE

PITROK
Fossombrone

DOMENICA 28 SETTEMBRE

TENETRA
Cantiano

21

SETTEMBRE

DOMENICA H 12.30

PITROK

Fossombrone
 via F. Tombari, 3
 cell. 340.5087018
 prenotazione whatsapp
 cell. 340.5087018
 londeidavide@gmail.com
 chiuso sabato a pranzo

€ 26,00

escluso bevande

*Pitrok**Antipasto misto della casa**Passatelli porcini e salsiccia
Cappelletti all'anatra**Grigliata
Coniglio in porchetta**Patate arrosto**Pasticceria secca**Caffè**Vini:**Bianchetto del Metauro e Colli Pesaresi rosso
sfuso al litro 5,00 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".



Tenetra

Affettati della Maria con crescita

Fagioli all'uccelletto

Parmigiana di verza

Frittata al tartufo

Chitarrina all'ortica con funghi misti e tartufo

Gnocchi all'oca

Cinghiale in salmi

Coniglio in porchetta

Patate

Insalata

Gelato con amarene di Cantiano

Vini:

*Sangiovese Morelli e Biancabello La Ripe Lucarelli
in bottiglia DOC euro 14,00*

*Sangiovese e Biancabello Villa Ligi
sfuso al litro euro 9,00*

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 Catraia, 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.



28

SETTEMBRE

DOMENICA H 12.30

TENETRA

Cantiano

p.le Bartolucci, 14

tel. 338.4541532

prenotazione whatsapp

338.4541532

tenetracantiano@gmail.com

chiuso lunedì

€ 29,00

escluso bevande

Ente Bilaterale Provinciale Commercio e Turismo Pesaro e Urbino

SERVIZI E ASSISTENZE PER LAVORATORI E IMPRESE

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.

Strada delle Marche, 58/60
61122 Pesaro



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.

0721 34010 | www.ebctpesaro.it | info@ebctpesaro.it
ebcommercio@pec.it | ebturismo@pec.it

OTTOBRE



SABATO 4 OTTOBRE

LA COPPA

Mombaroccio

DOMENICA 5 OTTOBRE

AL BIANCOSPINO

Apecchio

OSTERIA LECCINO

BY CASA OLIVA

Colli al Metauro

IL PREZZEMOLO

Pietracuta di San Leo

SABATO 11 OTTOBRE

PIAN DEL BOSCO

Novafeltria

DOMENICA 12 OTTOBRE

AGLI OLIVI

Cartoceto

LA CANTINAZA

Colli al Metauro

SAN GIOVANNI

Urbino

VECCHIO MONTEFELTRO

Carpegna

VILLA CLAUDIA

RESORT

Tavullia

DOMENICA 19 OTTOBRE

AL PAVONE BIANCO

Babbucce di Tavullia

ANTICA OSTERIA DA

ORESTE

Sassocorvaro Auditore

LA PALOMBA

Mondavio

LA TANA DEL LUPO

Acqualagna

MONTENERONE

“IL POETA”

Apecchio -

Serravalle di Carda

DOMENICA 26 OTTOBRE

DA RENATA

Tavoletto

LA NUOVA FAZENDA

Vallefoglia

PICCOLO MONDO

Mombaroccio

RIFUGIO CHALET

PRINCIPE CORSINI

Piobbico

RISTORANTINO

BAROCCO

Mondavio

VILLA SAN MARCO

Montecopiolo

4

OTTOBRE

SABATO H 12.00

LA COPPA

Mombaroccio
 via Pavisa, 10
 tel. 3473751000
 prenotazione whatsapp
 347.3751000
 info@ristorantelacoppa.com
 chiuso: da lunedì a giovedì

€ 29,00

escluso bevande

La Coppa

Uovo Bio e tartufo nero
Prosciutto az. agr. Luzi e giardiniera di
cavolo cappuccio
Formaggi di pecora e confettura

Zuppa di ceci sultano Casa Sgaria con maltagliati
Tagliatelle tirate a mano al ragù classico

Tagliata di marchigiana al tartufo nero con contorno

Mousse al cioccolato

Vini:
Sangiovese Orcio e Bianchetto Bocalino
cantina Terracruda Fratte Rosa
in bottiglia DOC euro 10,00

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).



Al Biancospino

APECCHIO

Coradella di agnello con erba cotta e crescìa
Frittatina al tartufo

Cappelli d'alpino pasticcicati
Lasagna alla boscaiola

Arrosto al tartufo
Stinco al forno con porcini

Pomodori gratinati

Zuppa inglese

Caffè

Vini:
Bianchetto e Sangiovese cantina Guerrieri
in bottiglia DOC euro 12,00
Bianchetto e Sangiovese
sfuso al litro euro 10,00

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.



5

OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

AL BIANCOSPINO

Apecchio -
Serravalle di Carda
via Pian di Trebbio, 81
tel. 0722.90218
prenotazioni whatsapp
349.4961447
marziapazzagliag@gmail.com

€ 28,00
escluso bevande

5

OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

**OSTERIA LECCINO
BY CASA OLIVA**

Colli al Metauro -
Bargni di Serrungarina
via Castello, 19
tel. 0721.871239
Prenotazioni whatsapp
349.6229009
casaoliva@casaoliva.it
chiuso lunedì

€ 26,00

escluso bevande

Osteria Leccino by Casa Oliva

*Vellutata di porro e patate con funghi croccanti e
crostini dorati*

*Vincisgrassi alla marchigiana
Gnocchi con ceci (delicati gnocchi serviti con crema di
ceci e aromi mediterranei)*

*Costine di agnello con patate arrosto
Maialino in porchetta*

*Erbette di campo
Patate arrosto*

Tiramisù alla Moretta

Caffè

Vini:
Sangiovese Bucchini
in bottiglia DOC euro 9,00
Barone Montepulciano Bucchini
in bottiglia DOC euro 15,00
Bianchetto Bucchini sfuso al litro euro 8,00

COLLI AL METAURO

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.



Il Prezzemolo

Insalatina di mele, noci e formaggio di Fossa

Roast-beef rucola e pecorino

Crostino con porcini

Panzerotti zucca e patate

Lasagnette ai funghi porcini

Tortelloni verdi con fonduta di Fossa

Galletto al tegame con carciofi

Arrostò di vitello

Patate al forno

Panna cotta ai frutti di bosco

Crostate e biscotti fatti in casa

Vini:

Sangiovese Orcio cantina Terracuda

in bottiglia DOC 16,00 euro

Sangiovese dei Colli Pesaresi

sfuso al litro 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.



5

OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

IL PREZZEMOLO

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

€ 26,00

escluso bevande

11

OTTOBRE

SABATO H 12:30

PIAN DEL BOSCO

Novafeltria
Via Guido Donegani, 151 -
Peticara
tel. 0541.927600
prenotazione whatsapp
335.5776540
pdb@piandelbosco.com
sempre aperto

€ 26,00

escluso bevande

Pian del Bosco

*Patate, funghi e pomodorini al forno con crumble
di pane alle erbe aromatiche*

Strozzapreti pasticciati

*Polenta al forno con fonduta ai 4 formaggi
Coniglio fritto e insalata di finocchi e arance*

Frollini alle nocciole con lemon curd

Caffè

Vini:

Vini alla carta

Sangiovese sfuso al litro 12,00 euro

NOVAFELTRIA

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



Agli Olivi

*Tortino di patate e funghi con crema di parmigiano
Crostino*

*Strozzapreti misto bosco e salsiccia
Polenta con fagioli*

*Coniglio in porchetta
Spiedini di carne alla griglia*

*Insalata
Patate arrosto*

Sbrisolona cioccolato e pere

Vini:
Sangiovese in bottiglia DOC euro 14,00
Bianchetto La Ripe Az. Lucarelli
in bottiglia DOC euro 12,00
Bianchetto Campioli Az. Fiorini
in bottiglia DOC euro 14,00
Bianchetto e Sangiovese Az. Fiorini
sfuso al litro euro 8,00

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.



12

OTTOBRE

DOMENICA H 12.45

AGLI OLIVI

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

€ 26,00
escluso bevande

12

OTTOBRE

DOMENICA H 12:30

LA CANTINAZA

Colli al Metauro
 Montemaggiore al Metauro
 Via San Liberio, 48
 Tel. 0721.895904
 prenotazione whatsapp
 3388813976
 guidi.monica69@gmail.com
 chiuso lunedì (solo d'inverno)

€ 26,00

escluso bevande

*La Cantinaza**Cipolla fritta**Torta rustica con verdure cotte e formaggio**Bruschetta, crudo, salame casereccio, pecorino,
noci e miele**Polenta con salsiccia, funghi e fonduta**Tagliatelle al ragù**Coscia di tacchino al forno con finocchio selvatico**Grigliatina di maiale**Patate al forno**Insalata mista**Crostate della casa**Vini:**Bianchetto del Metauro DOC "Boccalino"**cantina Terracruda in bottiglia DOC euro 13,00**Colli Pesaresi Sangiovese DOC "Orcio"**cantina Terracruda in bottiglia DOC euro 14,00*

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. Forse 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.



San Giovanni

URBINO

Antipasti della casa (salumi misti e crescina sfogliata di Urbino)

*Ravioli con radicchio e formaggio di Fossa
Passatelli ai funghi misti di bosco e tartufo nero*

*Pasticciata alla pesarese
Scaloppine con crema tartufata*

*Verdura cotta saltata in padella
Insalata mista*

Dolce della nonna

Caffè

Vini:

*Bianchetto e Sangiovese Guerrieri
in bottiglia DOC 13,00 euro*

*Sangiovese e Bianchetto Guerrieri
sfuso al litro 10,00 euro*

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.



12

OTTOBRE

DOMENICA H 12.00

SAN GIOVANNI

Urbino
Via Barocci, 13
Tel. 0722.2286 – 351.4850098
info@albergosangiovanniurbino.it
sempre aperto

€ 29,00
escluso bevande

 **RIVIERABANCA**
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

12

OTTOBRE

DOMENICA H 12:30

VECCHIO MONTEFELTRO

Carpegna
via Roma, 52
tel. 0722.77136
prenotazione whatsapp
3488075592
info@ristorantevecchiomontefeltro.com
chiuso martedì e mercoledì

€ 29,00

escluso bevande

Vecchio Montefeltro

Crudo 20 mesi D.O.P. Carpegna
Vellutata di zucca al tartufo nero
Carpaccio con formaggio di Fossa

Strozzapreti al sugo di fagioli
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci in salsa di noci

Brasato di vitello al tartufo nero
Coniglio alle olive taggiasche

Patate al forno
Verdure all'aceto balsamico

Panna cotta con castagne al miele

Vini:

Guerrero Nero Marche rosso IGT
in bottiglia euro 20,00
Colli Pesaresi Conventino "Pirone"
in bottiglia DOC euro 12,00
Sangiovese Az. Agricola Fiorini
sfuso al litro euro 9,00

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.



Villa Claudia Resort

TAVULLIA

Tortino di zucca con salsa tiepida al tartufo

Crostino sfizioso

Rotolo di sfoglia farcito

Tortelli Claudia (pancetta, aromi, panna)

Gnocchi salsiccia, zucca e crema di parmigiano

Faraona alla cacciatore

Pasticciata marchigiana

Patate sabbiate con pancetta

Verdure cotte

Zuppa inglese

Caffè

Vini:

Cantina Zenobi

in bottiglia DOC euro 12,00

Cantina Terracuda

in bottiglia DOC euro 15,00

Sfuso al litro euro 12,00

È posto in posizione collinare a ridosso della valle del torrente Tavollo che in località Gabicce Mare segna il confine tra Marche e Romagna. Chiamato anticamente (sec. XIII) Castrum Tumbae Montis Pelosi ne ha derivato la denominazione popolare di "Tomba". Luogo di scontri e battaglie tra i Malatesta e i Montefeltro, fu soggetta a quelle signorie che si succedettero nel governo di Pesaro. I Della Rovere vi fecero costruire una rocca abbattuta sul finire del sec. XIX. Meta di pellegrinaggi è stato ed è il santuario di S. Pio Martire al cui interno è conservata un'urna con la spoglie del Santo. Il territorio fu un tempo disseminato di numerosi castelli, oggi del tutto scomparsi e dei quali possono essere ricordati: Monteluro, Montepeloso e Montevecchio (oggi Belvedere Fogliense per l'eccezionale vista panoramica che offre sulla valle del Foglia). In una grande casa di campagna, in località Rio Salso, è vissuto per alcuni decenni fino alla

morte l'affermato scrittore fanese Fabio Tombari (1899-1989).



12

OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

VILLA CLAUDIA RESORT

Tavullia

Strada per San Giovanni in Marignano, 107

tel. 0721.476752

prenotazione whatsapp

3391570280

villaclaudiaresort@gmail.com

chiuso domenica sera

€ 29,00

escluso bevande

 **RIVIERABANCA**
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

19

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**Polenta pecorino e pepe**Salame nostrano**Focaccia alle olive**Crostoni ai funghi**Quadrucci in brodo con ceci**Pizzicotti di patate ai porcini**Coniglio ripieno al forno a legna**Salsicce e costine in griglia**Patate agli aromi**Cantucci alle mandorle e zenzero**Vini:**Sangiovese sfuso al litro 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.



Antica Osteria da Oreste

*Polenta al sugo di cinghiale
Formaggio fresco Az. Agr. Ca' Rosino
Prosciutto di Carpegna con piadina*

*Gnocchi al ragù d'anatra
Passatelli speck, ceci, pomodorini e rucola*

*Salsicce, costarelle e pancetta alla brace
Costine di castrato alla griglia*

*Verdura cotta aromatizzata all'aglio
Patate sabbiate al forno*

Zuppa inglese

Caffè

*Vini: Timoteo Sangiovese Colli Pesaresi Cantina Di
Sante in bottiglia DOC euro 13,00
Bianchetto del Metauro Cantina Di Sante
in bottiglia DOC euro 10,00
Sangiovese e Bianchetto del Metauro Cantina Di Sante
sfuso al litro 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.



19

OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

ANTICA OSTERIA DA ORESTE

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

€ 25,00
escluso bevande

19

OTTOBRE

DOMENICA H 13.00

LA PALOMBA

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

€ 29,00

escluso bevande

La Palomba

Antipasto della tradizione: salumi e formaggi nostrani e tartufo nero

*Strozzapreti alla boscaiola
Tagliatelle al ragù di Marchigiana e tartufo nero*

Pasticciata alla pesarese

Erbe di campo saltate in padella

Sfogliatina con crema diplomatica e frutti di bosco

Vini:

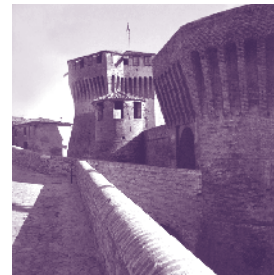
*Bianchetto del Metauro Bocalino Azienda Terracruda
in bottiglia DOC euro 10,00*

Rosso Sangiovese dei Colli Pesaresi "Fratte Rosso"

*Azienda Terracruda
in bottiglia DOC euro 10,00*

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".



La Tana del Lupo

ACQUALAGNA

Crostini misti

Crostino al tartufo nero

Insalatina di finocchi, arancia e tartufo nero

Affettati misti

Spicchio di crescita 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

Funghi champignon prezzemolati

Dolce della casa

Vini:

Sangiovese "Mariotti" in bottiglia DOC euro 16,00

Bianchetto del Metauro "Mariotti"

in bottiglia DOC euro 15,00

Sangiovese e Bianchetto del Metauro "Fiorini"

sfuso al litro euro 10,00

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.



19

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

 **RIVIERABANCA**
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea



.....
DOMENICA H 13.00
.....

**MONTENERONE
"IL POETA"**

Apecchio -
Serravalle di Carda
via Pian di Trebbio, 81
tel. 0722.90136
prenotazioni whatsapp
3333343262
info@hotelmontenerone.it
.....

€ 29,00
escluso bevande
.....

.....
Montenerone
"Il Poeta"
.....

Spiedino polenta e salsiccia
Frittatina al tartufo
.....

Passatelli al tartufo
Gnocchi all'anatra
.....

Filetto al porcino
Coniglio in porchetta
Agnello al forno
.....

Patate sabbiate
Insalatina mista
.....

Zuppa inglese
.....

Caffè
.....

Vini:
Sangiovese e Bianchello Az. Guerrieri
in bottiglia DOC 13,00 euro
Sangiovese e Bianchello
sfuso al litro 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)



Da Renata

TAVOLETO

Antipasto 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 DOC euro 12,00

Sangiovese locale sfuso al litro 8,00 euro

È posto sul ciglio di una ripida collina a 6 km dalla diramazione che si incontra lungo la provinciale che risale la sponda sinistra della media valle del Foglia, immerso in un paesaggio di marcate ondulazioni. Lo sfruttamento del bosco e la lavorazione del legname mediante la trasformazione dei tronchi in tavole si ritiene sia all'origine del nome dell'antico paese. L'imponente castello merlato che domina con la sua alta torre sull'abitato è il frutto di una ricostruzione pressoché totale realizzata nel 1865 dalla famiglia Petrangolini. All'interno mobili antichi e armi varie dei secoli passati. Solo le fondamenta e parte delle mura appartennero ad una rocca realizzata nel 1465 da Francesco di Giorgio Martini su commissione di Federico da Montefeltro, costituendo la stessa un baluardo avanzato del Montefeltro al confine con il territorio pesarese degli Sforza, già dei Malatesta.



In località Monte S.Giovanni (m.620) esistono ancora i ruderi del castello detto "La Trappola", una pineta e alcune grotte ancora inesplorate.

26

OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

DA RENATA

Tavoleto

via Veneto, 13

tel. 333.3655576

chiuso lunedì sera

€ 29,00

escluso bevande



.....
DOMENICA H 13.00
.....

LA NUOVA FAZENDA

Vallefoglia
via Nazionale Urbinata, 201
tel. 0721.496154
prenotazione whatsapp
3298563983
jcmosconi@gmail.com
chiuso lunedì

.....
€ 29,00

escluso bevande
.....

.....
La Nuova Fazenda
.....

Salumi santangiolesi
Crostini misti
Polenta al tartufo
Verdure dorate

Risotto salsiccia e asparagi
Strozzapreti speck e spinaci

Arista di maiale in salsa tartufata
Salsicce e costarelle alla griglia

Insalata di stagione

Panna cotta alle fragole

Vini:
Bianchetto del Metauro e Sangiovese dei Colli
Pesaresi Cantina Guerrieri
sfuso al litro 8,00 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.





Itinerario della Bellezza nelle Marche

Con l'anno 2025 l'itinerario della Bellezza raggiunge la piena maturità: dai 5 Comuni che nel 2018 hanno condiviso con Confcommercio Marche Nord un percorso di promozione e comunicazione turistica festeggiamo l'anno nuovo insieme a **28 Comuni**. Sono quattro le "new entries": Corinaldo, Monte Cerignone, Monte Grimano Terme e San Costanzo.

Itinerario della Bellezza si conferma l'unica DMO delle nostre destinazioni: mare, colline, montagne, enogastronomia, arte, cultura, fiere, eventi, esperienze unite in un percorso di promozione unitaria del territorio che, con l'adesione di Corinaldo, si trasforma nell' "Itinerario della Bellezza nelle Marche". Un "Itinerario" attraverso i Borghi più belli, le colline dolci digradanti verso le località balneari più belle dell'Adriatico; i teatri storici, le Rocche e le fortificazioni rinascimentali, i musei e le

aree archeologiche; un ambiente incontaminato dove vivere esperienze e attività outdoor per un "turismo lento" lontano dalla confusione del "turismo di massa" e dell'overtourism.

Un "Itinerario" che con Monte Cerignone e Monte Grimano Terme racchiude tutto il Montefeltro e che con San Costanzo si trasforma nel "Balcone dell'Adriatico".

L'**Itinerario della Bellezza nelle Marche**: la destinazione più entusiasmante di una Regione affascinante da scoprire e vivere.

Confcommercio Marche Nord





Acqualagna

LA CAPITALE NAZIONALE DEL TARTUFO



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



Apecchio

LA CITTÀ DELLA BIRRA... E NON SOLO



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



Borgo Pace

DOVE SI STA BENE



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



Cagli LA CITTÀ DEL TORRIONE MARTINIANO



info
UFFICIO IAT CAGLI
via Alessandri, 4
Tel. 0721/780773
iat.cagli@gmail.com
iatcagli@ascompesaro.it

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



Cantiano

LA TURBA E IL CAVALLO DEL CATRIA



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



Carpegna

LA BANDIERA TRASPARENTE
DELLA PROVINCIA



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



Cartoceto

IL PAESE DELL'OLIO D.O.P.



emovodesign

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



emovodesign

Colli al Metauro

LA BELLEZZA DELLE COLLINE



info
prolocoserrungarina@gmail.com
info@prolocomontemaggiorepu.it
prolocosaltara@libero.it

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



Corinaldo

IL BORGIO DEI 100 GRADINI



emovodesign

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



evmoodesign

Fano LA ROMANA CITTÀ DELLA FORTUNA



info
UFF. TURISMO COMUNE
Tel. 0721/887314
info@turismofano.com

ALBERGHI CONSORZIATI
Tel. 0721/827376
info@fanonline.it



emovodesign

Fossombrone

NATURA, ARTE, GASTRONOMIA E...SHOPPING



IAT FOSSOMBRONE
t. 0721.723263 - 340.8245162
P.zza Dante, 23
Fossombrone

GESTIONE



CONFCOMMERCIO
RISPARMIO PER L'ITALIA
FESARO E URBINO, MARCHE NORD



Gabicce Mare

IL MARE CHE NON TI ASPETTI



GRUPPO ALBERGATORI MULTISERVIZI
Tel. 0541/953600



Gradara LA CAPITALE DEL MEDIOEVO



emovodisign



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



Isola del Piano

LA PATRIA DEL BIOLOGICO



emovodisign



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



Macerata Feltria

L'ANTICA PITINUM ROMANA



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



Mombaroccia

IL BORGO DEL NATALE... E NON SOLO



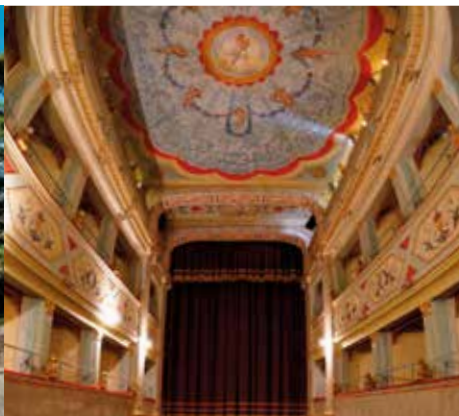
info
CONFCOMMERCIO
MARCHE NORD
Tel. 0721/698205
segreteria@ascompesaro.it



comptourist.it

Mondavio

TRA I BORGHI PIÙ BELLI D'ITALIA



info
IAT MONDAVIO
t. 0721.977758
3349211964
ufficioturismo@comune.mondavio.pu.it

GESTIONE


CONFCOMMERIO
MARCHI DELLA
PESARO E URBINO/MARCHE NORD



emvovdesign

Mondolfo

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



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



Monte Cerignone

TESORO DELLA NATURA



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



emovodisign

Monte Grimano Terme

SENTINELLA DELLA VALLATA DEL CONCA



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



Pergola LA CITTÀ DEI BRONZI DORATI



MUSEO DEI BRONZI DORATI

Largo S. Giacomo, 1
Tel. 0721/734090 - 7373278
www.bronzidorati.com

**CONFCOMMERCIO
MARCHE NORD**

Tel. 0721/698205
segreteria@ascompesaro.it

GESTIONE





Pesaro

LA CITTA' DELLA MUSICA



info
PESARO MUSEI
Tel. 0721/387541



Piobbico

IL CASTELLO DELLE FATE E... I BRUTTI



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



San Costanzo

LA TERRAZZA SUL MARE



entocdesign

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



San Lorenzo in Campo

LA CITTÀ DEL FARRO ... E NON SOLO



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



Sassocorvaro Auditore

NEL CUORE DELL'ITINERARIO ROMANTICO



omovodesign

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



Terre Roveresche

I BORGHI DI BARCHI, ORCIANO, PIAGGE E SAN GIORGIO



entovodesign

info
COMUNE DI TERRE ROVERESCHE
Tel. 0721/97424 Fax 0721/970289
comune.terreroveresche@provincia.ps.it

MU.SA.
Tel. 0721/97424

GESTIONE





Urbino **PATRIMONIO DELL'UMANITÀ**
CITTÀ IDEALE DEL RINASCIMENTO



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



DOMENICA H 13.00

PICCOLO MONDO

Mombaroccio
via Villagrande, 175
tel. 0721.470170
prenotazione whatsapp
392.4954696
info@piccolomondonline.it
chiuso lunedì e martedì

€ 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 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 Barocchi, 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).



Rifugio Chalet Principe Corsini

Zuppa di legumi

*Polenta alla carbonara
Maltagliati all'aglio orsino*

Arrosto della casa

Patate al forno al sapore di rosmarino

Zuppa inglese

*Vini:
Sangiovese e Bianchetto Az. Guerrieri
in bottiglia DOC 15,00 euro
Sangiovese e Bianchetto Az. Guerrieri
sfuso al litro 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.



26

OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

**RIFUGIO CHALET
PRINCIPE CORSINI**

Piobbico
Loc. Monte Nerone s.n.c.
tel. 331.8766610
prenotazioni whatsapp
3397033043
info@piandelbosco.it

€ 26,00
escluso bevande

 **RIVIERABANCA**
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea



DOMENICA H 12:30

RISTORANTINO BAROCCO

Mondavio
via Cesanense, 10 -
San Michele al Fiume
tel. 0721.987064
lellobarocco@gmail.com
chiuso martedì

€ 29,00

escluso bevande

Ristorantino Barocco

Frittatina al tartufo
Prosciutto di Carpegna
Fornarina del nostro forno a legna
Cipolla all'aceto balsamico IGP

Tagliatelle al tartufo

Pollo alla cacciatora
Fettina del cercatore

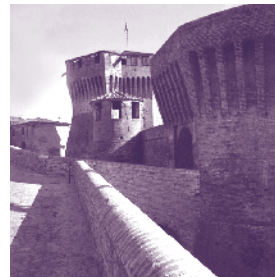
Patate arrosto

Panna cotta ai frutti di bosco

Vini:
Bianchetto del Metauro cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 0,375 euro 8,00
Bianchetto del Metauro cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 0,75 euro 18,00
Sangiovese cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 0,375 euro 9,00
Sangiovese cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 0,75 euro 20,00

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".



Villa San Marco

Restaurant

La nostra carne salata con parmigiano

Verdure in agrodolce

Tortino di broccoli con fonduta di scoparolo

Peperoni con alici

Quiche lorraine

Gnocchi con piccione

Tagliatelle ai porcini

Lombo al forno glassato

Costarelle cotte a bassa temperatura allo zenzero

Patate al rosmarino

Bonet al cioccolato

Vini:

Bianco e Sangiovese

in bottiglia DOC 13,00 euro

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.



26

OTTOBRE

DOMENICA H 12.30

VILLA SAN MARCO RESTAURANT

Montecopiolo - Villagrande
via Pratole, 2/b
tel. 0722.78598
prenotazione whatsapp
3384821890
info@sanmarcovillagrande.it
chiuso lunedì

€ 26,00

escluso bevande



Associazione Italiana per la Donazione di Organi, Tessuti e Cellule

*Io dono.
Non so per chi, ma so perché*



pesaro.provincia@aido.it



335 776 99 97



Aido prov. Pesaro Urbino

AIDO Provinciale Pesaro-Urbino

Via Guidobaldo Della Rovere, 13 - Pesaro 61121

C/C - BIPER Banca - Pesaro C.so XI Settembre

IBAN: IT77C0538713310000042083295

NOVEMBRE

SABATO 1 NOVEMBRE

POSTA VECCHIA

Colli al Metauro

DOMENICA 2 NOVEMBRE

LOCANDA DAL TEDESCO

Borgo Pace

SILVANA

Carpegna

DOMENICA 9 NOVEMBRE

AMABILE

Frontone

CAVALIERE

Montecalvo in Foglia

DA LUISA

Colli al Metauro

OSTERIA TRATTORIA

DEL BORGO

Pergola

DOMENICA 16 NOVEMBRE

ANTICA TRATTORIA

Sant'Andrea in Willis -

Fano

CIVICO 14+5

Apecchio

DA MATTEO

Colli al Metauro

IL TORCHIO

Montefelcino

LE FONTANE

Cagli

NENÈ

Urbino

SABATO 22 NOVEMBRE

MONTENERONE

DA CARLETTO

Piobbico

DOMENICA 23 NOVEMBRE

AL MANDORLO

Colli al Metauro

CIBOVAGANDO

Gradara

LA VIGNA

Montecalvo in Foglia

DOMENICA 30 NOVEMBRE

MARIA

Mondavio



.....

SABATO H 13:00

.....

POSTA VECCHIA

Colli al Metauro -
Calcinelli di Saltara
via Flaminia, 18/20
tel. 0721.897800
prenotazioni whatsapp
3401777145
postavecchiaristorante@gmail.com
chiuso lunedì

.....

€ 29,00

escluso bevande

.....

.....

Posta Vecchia

.....

*Sformatino di polenta con fonduta di formaggi e
tartufo di stagione*

*Rustico farcito e bruschetta all'olio nuovo con
prosciutto crudo tagliato al coltello*

*Millefoglie al grano saraceno con ragù bianco di
marchigiana, zucca e tartufo*
Gnocchi all'anatra

Spalla di vitello al Sangiovese con patata al cartoccio
Galletto alla diavola cotto alla brace con erba cotta

Strudel di mele con crema inglese

Vini:

*Bianchetto e Sangiovese "Bosco delle cave" Morelli
in bottiglia DOC 14,00 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.



Locanda Dal Tedesco

BORGO PACE

Fusetto con tartufo nero

Bresaola di canina in carpaccio

Piccantine al forno

Tagliatelle con piccione e tartufo nero

Chicche del nonno con gorgonzola e vitalbre

Pancetta arrotolata in porchetta

Faraona in salmi

Patate arrosto

Verdure di stagione

Tiramisù

Vini:

*Sangiovese e Bianchetto del Metauro cantina Fiorini
in bottiglia DOC 10,00 euro*

*Sangiovese e Bianchetto del Metauro cantina Fiorini
sfuso al litro 7,00 euro*

Un paesaggio di pascoli, boschi, di sorgenti, di sentieri dove scoprire la purezza dell'aria, la libertà della selvaggina, il guizzo delle trote tra Meta ed Auro, l'odore dei tartufi, e il vecchio mestiere del carbonaio. Dai sentieri dell'Alpe della Luna, da Bocca Trabaria, porta d'ingresso nelle Marche dalla Toscana, per Lamoli, Borgopace, Sompiano, Castel de' Fabbri, al caratteristico agglomerato rurale di Ca' Mucci, a Figiano, sino al delizioso borghetto di Parchiule con le due Chiesine agganciate da un ponticello, è tutto un circuito di tipo storico-culturale-naturalistico ed anche gastronomico. Si cominci però col non trascurare l'Abbazia dedicata a S. Michele Arcangelo a Lamoli, di impianto romanico, edificata dai monaci benedettini, anche se è da ritenere, almeno in parte, un'origine anteriore al 1000.



2

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

LOCANDA DAL TEDESCO

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

€ 29,00
escluso bevande

 **RIVIERABANCA**
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

2

NOVEMBRE

DOMENICA H 12:30

SILVANA

Carpegna
via G. O. Falconieri, 7
tel. 0722.77621
samu.colocci@gmail.com
chiuso lunedì

€ 29,00

escluso bevande

*Silvana**Salumi del territorio**Frittata ai funghi nostrani**Agnolotti al crudo di Carpegna e Fossa**Pappardelle al cinghiale**Coniglio in porchetta**Agnello al forno**Carni grigliate**Contorno misto di verdure**Dessert al cucchiaino**Vini:**Bianchetto del Metauro e Sangiovese cantina Fiorini**in bottiglia DOC 16,00 euro**Vino sfuso al litro 10,00 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.



Amabile

FRONTONE

Crostini al tartufo
Prosciutto, lonza, salame e crescina

Tagliatelle ai porcini
Raviolo al tartufo

Faraona con olive
Agnello, costarella, spiedino alla brace

Patate al rosmarino
Insalata di stagione

Crostata alla marmellata
Biscotto

Caffè

Vini:
Sangiovese e Bianchetto Guerrieri
in bottiglia DOC 14,00 euro
Vino bianco e rosso
sfuso al litro 8,00 euro

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.



9

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

AMABILE

Frontone
Via G. Leopardi, 2
tel. 0721.786309 - 3397165436
prenotazioni whatsapp
3397165436
cresciacastello@libero.it
chiuso martedì

€ 29,00
escluso bevande

 **RIVIERABANCA**
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea



.....

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

.....

.....

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

.....

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.



Da Luisa

COLLI AL METAURO

Crescia con salumi

Mousse ai formaggi con miele di castagno e noci

Olive nostraline

Frittata al tartufo scorzone

Bavarese di finocchi con pere e sale nero di Cipro

Passatelli ai funghi e tartufo nero scorzone

Gnocchi al ragù d'anatra

Coniglio in porchetta

Anatra in porchetta

Insalata misticanza

Patate arrosto

*Semifreddo alla Moretta con salsa al
cioccolato e zabaione*

Vini alla carta

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.



9

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



.....
DOMENICA H 12:30
.....

**OSTERIA TRATTORIA
DEL BORGO**

Pergola
Piazza Garibaldi, 11/12
tel. 0721.735736
prenotazioni whatsapp
338.4345460
beb@angelidelborgo.it
chiuso lunedì

.....
€ 26,00
escluso bevande
.....

.....
*Osteria Trattoria
del Borgo*
.....

*Polpettine di manzo con cipolle caramellate e
maionese di ceci*

Polenta al ragù bianco di cinghiale

Quaglia ripiena

Insalata mista

Crumble al cioccolato, amaretti e mousse di castagne

Caffè

Vini:
*Bianco e rosso cantina Villa Ligi
in bottiglia DOC 16,00 euro*
*Bianco e rosso cantina Villa Ligi
sfuso al litro 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.



Antica Trattoria

*Salumi misti con pecorino del pastore,
piadina e crostino*

*Tagliatelle bianche con funghi misti e porcino
Gnocchi al magro d'anatra*

*Arista di maiale con funghi
Misto alla brace (salsiccia, costine e capocollo)*

*Insalata mista
Patate al forno*

Ciambellone, crostate fatte in casa

Vini:
Biancabello Fiorini
in bottiglia DOC euro 15,00
Sangiovese La Ripe Lucarelli
in bottiglia DOC euro 15,00
Biancabello e Sangiovese Fiorini sfuso
in bottiglia da 0,70 cl euro 7,00

SANT'ANDREA IN VILLIS - FANO

La Chiesa parrocchiale, dedicata a S. Andrea, sorge su una piccola altura isolata, non distante, ma decentrata rispetto alla frazione. Fino a tempi recenti presso la chiesa vi era la sede della Confraternita del SS.mo Sacramento, la quale, oltre ad avere un ruolo molto importante nelle processioni, curava la gestione del Monte Frumentario che aveva lo scopo di dare il grano in prestito ai bisognosi soprattutto in tempo di carestia. Fino ad alcuni anni fa, il 30 novembre, si svolgeva la festa in onore di S. Andrea, detta anche la "festa delle castagne". In quella occasione la sera della vigilia giungevano birocci carichi di castagne e compratori di legname e il piazzale davanti alla chiesa si riempiva di padelle infuocate. Il territorio di S. Andrea e quello di Magliano infatti, erano ricchi di castagni e fornivano, prima del 1940, legname per la costruzione di mobili.



16

NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

ANTICA TRATTORIA

Sant'Andrea in Villis - Fano
via Sant'Andrea in Villis, 2
tel. 0721.885138
prenotazioni whatsapp
347.7106427
70franci@gmail.com
chiuso lunedì

€ 26,00
escluso bevande



DOMENICA H 13:00

CIVICO 14+5

Apecchio
via Dante Alighieri, 19
tel. 338.9769898
Prenotazioni whatsapp
3389769898
civico14piu5@gmail.com
chiuso lunedì

€ 29,00

escluso bevande

Civico 14+5

Bocconcini di tartare al tartufo nero con olio EVO al limone Az. Cappuccini, Sformato di patate ai funghi porcini, Coradella d'agnello con ciaccia

*Cugni con fagioli
Tagliatelle ai porcini*

*Coniglio ripieno cotto nel forno a legna con patate al forno
Spezzatino di cinghiale del Monte Nerone con olive nere*

Bostrengo di Apecchio DE.CO., Mousse di ricotta al Varnelli con frattaglie di Bastoncello di Apecchio

(Il pane è di nostra produzione, cotto in forno a legna)

Caffè

Vini: Alfresco Chardonnay - Az. La Collina delle Fate in bottiglia DOC 18,00 euro

Timoteo Colli Pesaresi Sangiovese - Az. Di Sante in bottiglia DOC 18,00 euro

Gazza Colli Pesaresi Sangiovese DOC e Bianchello del Metauro DOC sfuso 1/2 litro 7,00 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.



Da Matteo

COLLI AL METAURO

Gamberone con guanciaie

Polenta alla marinara

Razza e peperoni

Passatelli ai frutti di mare

Spigola al forno con patate

Insalata verde

Semifreddo al mascarpone e arancia

Vini:

*Bianchetto del Metauro Crespaia
in bottiglia DOC 15,00 euro*

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.



16

NOVEMBRE

DOMENICA H 12.30

DA MATTEO

Colli al Metauro -
Montemaggiore al Metauro
Piazza Bramante, 8
tel. 333.6603166 -
340.2505952
prenotazioni whatsapp
333.6603166
info@borgomontemaggiore.it
chiuso lunedì

€ 29,00

escluso bevande



DOMENICA H 12:30

IL TORCHIO

Montefelcino
via Umbria, 3
tel. 0721.729100
prenotazione whatsapp
339.8066070
sabrina.martinelli@tin.it
chiuso dal lunedì al giovedì
a cena chiuso

€ 26,00

escluso bevande

Il Torchio

Piada con prosciutto locale
Crostino al profumo di tartufo
Insalatina di radicchio, finocchi e grana
Polentina al cinghiale

Lasagne funghi misti e salsiccia
Gnocchi all'anatra

Coniglio al finocchietto selvatico
Salsiccia alla griglia

Insalata
Patate al forno

Tiramisù

Caffè

Vini:
Sangiovese e Bianchetto Azienda Agricola Pagliari
in bottiglia DOC 9,00 euro
Bianchetto e Sangiovese Azienda Fiorini
sfuso 1/2 litro 5,00 euro

MONTEFELCINO

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



Le Fontane

CAGLI

Nocetta di marchigiana con verdure di stagione e tartufo nero

Crostino con ragù di caccia

Torta salata con tartufo nero e Casciotta

Medaglione di polenta con cremoso di funghi di bosco

Passatelli con lardo conciato e tartufo nero

Gnocchi con ragù di caccia

Tagliata di cinturello "nino" con tartufo nero

Agnello al profumo di timo cotto nel forno a legna

Verza ripassata con patate

Ciambella con uva passa e crema alla vaniglia

Vini:

Bianchetto e Sangiovese La Ripe cantina Roberto

Lucarelli

in bottiglia DOC 14,00 euro

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



16

NOVEMBRE

DOMENICA H 13.00

LE FONTANE

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

€ 29,00

escluso bevande

16

NOVEMBRE

DOMENICA H 13:00

NENÈ

Urbino
via Ca' Frate, 3 - loc. Crocicchia
tel. 0722.2996 -0722.350161
nene@neneurbino.com
chiuso lunedì

€ 29,00

escluso bevande

Nenè

Vellutata di porro e topinambur con olio D.O.P.
Cartoceto e crostini di pane azzimo
Salsiccia della casa stagionata, radicchio rosso con
pancetta e balsamico di Modena
Omelette con Casciotta D.O.P. d'Urbino e tartufo nero
Trancio di pizza La Velata (Pizze Terre Rossini e
Raffaello)
Julienne di crauti, miele del Montefeltro e pere Angelica

Tagliatelle con ragù bianco e tartufo nero estivo
Gnocchi di patate ai porcini

Capocollo di maiale al forno a legna
Patate al forno con rosmarino
Tacchino in sauté con Roveja
Cicoria saltata con aglio rosso e lardo speziato

Zuppa inglese con cioccolato fondente

Vini:
Biancabello e Sangiovese Guerrieri e Di Sante
in bottiglia DOC 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.



Montenerone “Da Carletto”

Sgambato di Mercatello con crescita sfogliata

*Tagliatelle con funghi porcini
Polenta alla carbonara*

*Oca in porchetta
Grigliata mista di maiale*

Gratin al forno

Cantucci e crostata con Vin Santo

Caffè

*Vini:
Bianchetto del Metauro “Celso” e Guerriero Nero
cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 25,00 euro
Bianchetto del Metauro e Sangiovese
sfuso al litro 8,00 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.



22

NOVEMBRE

SABATO H 12.00

**MONTENERONE
“DA CARLETTO”**

Piobbico
via Roma, 28
tel. 0722.986282
prenotazione whatsapp
339.8372345
bruganelliandrea@gmail.com
chiuso mercoledì

€ 26,00
escluso bevande



.....
DOMENICA H 13:00
.....

AL MANDORLO

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

.....
€ 29,00

escluso bevande
.....

.....
Al Mandorlo
.....

Polenta con funghi
Bruschetta con baccalà

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

Baccalà cotto al forno a legna con alloro

.....
Patate al forno
.....

Crostata

.....
Vini:
secondo carta dei vini;
Sangiovese e Bianchetto del Metauro
sfuso al litro 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.



Cibovagando

GRADARA

Crostini misti con assaggio di formaggi del territorio

Gnocco anatra

Strozzapreti del Castello (panna, salsiccia, olio al tartufo)

Arrosto al forno (piccione, faraona, coniglio)

Verdure cotte ripassate

Crostate miste

Caffè

Vini:

*Cantina Terracrada di Pergola
in bottiglia DOC 11,00 euro*

Vino della casa sfuso

“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.



23

NOVEMBRE

SABATO H 12.00

CIBOVAGANDO

Gradara
Via Umberto I n. 6
Tel. 0541.380622
chiuso martedì

€ 27,00
escluso bevande



.....
DOMENICA H 12:30
.....

LA VIGNA

Montecalvo in Foglia - Ca' Gallo
via della Vigna, 14
tel. 0722.594038
prenotazione whatsapp
389.5819451
annettagiusti@gmail.com
chiuso lunedì

.....
€ 26,00
escluso bevande
.....

.....
La Vigna
.....

Antipasto del contadino
Pancotto ai porcini

Maltagliati con ceci
Lasagne della tradizione

Pasticciata all'Urbinate
Coniglio in porchetta

Funghi prezzemolati
Patate al forno

Fave dei morti
Bustrenco

Vini:
Sangiovese e Bianchetto cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 18,00 euro
Sangiovese e Bianchetto Guerrieri sfuso
al litro 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.



Maria

MONDAVIO

Passatina di fagioli cannellini, cavolo nero, guanciaie di maiale e tartufo nero

*Risotto con zucca, funghi porcini e grana
Gnocchetti di patate con ragù di coniglio al vino bianco, julienne di verdure e tartufo nero*

Pollo in casseruola con olive, pomodorini, cipollotti e olive

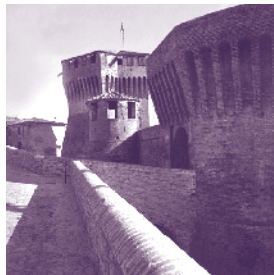
Stufato di manzo al sangiovese con verdure di campo saltate in padella

Tazzina di mousse al mascarpone con coulis di frutti di bosco e croccante di nocciole e mandorle

Vini:

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese Colli Pesaresi
Bosco delle Cave az. Morelli
in bottiglia DOC 9,00 euro*

Su un colle della valle del Cesano il nucleo fortificato di Mondavio è dominato dall'imponente rocca roveresca. Nel 1474 Giovanni della Rovere entrò in possesso del "castello" di Mondavio ed incaricò Francesco di Giorgio Martini di 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".



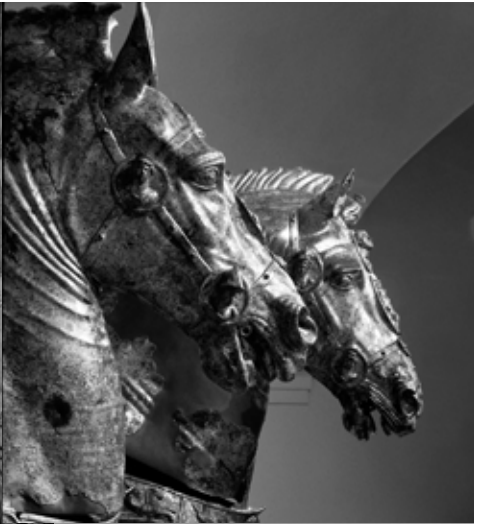
DOMENICA H 12.30

MARIA

Mondavio
Località Cavallara, 2
tel. 0721.976220 - 331.7877039
prenotazioni whatsapp
331.7877039
rist_maria_cavallara@libero.it
chiuso domenica sera, lunedì,
martedì e mercoledì sera

€ 29,00

escluso bevande



DICEMBRE



SABATO 6 DICEMBRE

IL CASTAGNO
Terre Roveresche



SABATO H 12:45

IL CASTAGNO

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

€ 26,00

escluso bevande

Il Castagno

Bruschetta all'olio nuovo e pomodoro
Prosciutto di Rupoli
Casciotta d'Urbino con miele Millefiori
Crostino con salsa al tartufo nero
Salame nostrano

Pappardelle ai funghi misti con porcini e salsiccia
Tacconi di fave con guanciale e pomodoro

Coniglio in porchetta
Pollo con pomodorini e olive

Patate al forno con rosmarino
Verdura cotta ripassata

Crostate e cantucci fatti in casa con vin santo

Vini:
Bianchetto del Metauro Bio "Campioli" az. Fiorini
Sangiovese Colli Pesaresi "Orcio" az. Terracuda
in bottiglia DOC 15,00 euro
Sangiovese Colli Pesaresi e Bianchetto del Metauro
az. Fiorini sfuso al litro 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.





LOCALITÀ DEI WEEK-END

ACQUALAGNA

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

Osteria Leccino

by Casa Oliva

Da Luisa

Da Matteo

La Cantinaza

Posta Vecchia

FOSSOMBRONE

Pitrok

FRONTONE

Amabile

GRADARA

Cibovagando

MOMBAROCCIO

La Coppa

Piccolo Mondo

MONDAVIO

La Palomba

Maria

Ristorantino Barocco

MONTECOPIOLO

Villa San Marco

Restaurant

MONTECALVO

IN FOGLIA

Cavaliere

La Vigna

MONTEFELCINO

Il Torchio

NOVAFELTRIA

Pian del Bosco

PERGOLA

Osteria Trattoria

del Borgo

PIETRACUTA DI

SAN LEO

Il Prezzemolo

PIOBBICO

Montenerone

"Da Carletto

Rifugio Chalet Principe

Corsini

"SANT' ANDREA

IN VILLIS - FANO

Antica Trattoria

SASSOCORVARO

AUDITORE

Antica Osteria

da Oreste

TAVOLETO

Da Renata

TAVULLIA

Villa Claudia Resort

TERRE ROVERESCHE

Il Castagno

URBINO

Nené

San Giovanni

VALLEFOGLIA

La Nuova Fazenda



Iniziativa di
**Confcommercio
Marche Nord**
in collaborazione con
**FIPE - Associazione Ristoratori
Pesaro e Urbino**

Direzione
Agnese Trufelli
Progetto e Impaginazione
ex novo design
Stampa
Melchiorri 1934

Si ringrazia
CCIAA Marche
Ente Bilaterale Commercio
Ente Bilaterale Turismo
Gruppo Hera
Riviera Banca
TeamSystem

Il calendario dei week-end
gastronomici è consultabile
anche nel sito:
confcommerciomarchenord.it

e sulle pagine facebook
Confcommercio Marche Nord
Itinerario della Bellezza
Ristoratori + - FIPE Marche Nord

instagram
itinerario_della_bellezza
confcommerciomarchenord

whatsapp
+39 349 7527359



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PESARO E URBINO/MARCHE NORD



FIPE
ASSOCIAZIONE RISTORATORI
PESARO URBINO - CONFCOMMERCIO
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
MARCHE NORD



**CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE**



TeamSystem



Ente
Bilaterale
Provinciale
Commercio



Ente
Bilaterale
Provinciale
Turismo



RIVIERABANCA
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea



GRUPPO

HERA