

WEEK-END GASTRONOMICI PRIMAVERA 2026



PER PARTECIPARE AI “WEEK END GASTRONOMICI 2026” 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 SPESO 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.

INTRAPRENDENTI SI NASCE, IMPRENDITORI SI DIVENTA.

Con Confcommercio
hai gli strumenti giusti
per crescere.

Associati anche tu.



Conf
com



Confcommercio
Marche Nord

STRADA DELLE MARCHE, 58
61122 PESARO - TEL.0721.6891

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 **43 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

APRILE

DOMENICA 12 APRILE

ANTICA OSTERIA

DA ORESTE

Sassocorvaro Auditore

DA LUISA

Colli al Metauro

DOMENICA 19 APRILE

CASA OLIVA

Colli al Metauro

IL PREZZEMOLO

Pietracuta di San Leo

NENE'

Urbino

OSTERIA TRATTORIA

DEL BORGO

Pergola

PICCOLO MONDO

Mombaroccio

SABATO 25 APRILE

LA NUOVA FAZENDA

Vallefoglia

MONTENERONE

"DA CARLETTO"

Piobbico

VECCHIO MONTEFELTRO

Carpegna

DOMENICA 26 APRILE

AL MANDORLO

Colli al Metauro

LA VIGNA

Montecalvo in Foglia

MAGGIO

VENEDI' 1 MAGGIO

AL PAVONE BIANCO

Babbucce di Tavullia

LA CANTINAZA

Colli al Metauro

LE FONTANE

Cagli

SILVANA

Carpegna

VILLA SAN MARCO

Montecopiolo

SABATO 2 MAGGIO

LA COPPA

Mombaroccio

PRIMAVERA 2026

DOMENICA 3 MAGGIO

**RIFUGIO CHALET
PRINCIPE CORSINI**
Piobbico
**RISTORANTINO
BAROCCO**
Mondavio

SABATO 9 MAGGIO

IL CASTAGNO
Terre Roveresche

DOMENICA 10 MAGGIO

CAVALIERE
Montecalvo in Foglia
**MONTENERONE
IL POETA**
Apecchio -
Serravalle di Carda
POSTA VECCHIA
Colli al Metauro
TENETRA
Cantiano

DOMENICA 17 MAGGIO

CIVICO 14+5
Apecchio
DA MATTEO
Colli al Metauro
IL TORCHIO
Montefelcino
**LOCANDA
DAL TEDESCO**
Borgo Pace

SABATO 23 MAGGIO

CIBOVAGANDO
Gradara

DOMENICA 24 MAGGIO

AL BIANCOSPINO
Apecchio -
Serravalle di Carda
DA RENATA
Tavoletto
LA TANA DEL LUPO
Acqualagna

DOMENICA 31 MAGGIO

AGLI OLIVI
Cartoceto
PITROK
Fossombrone

GIUGNO

DOMENICA 7 GIUGNO

ANTICA TRATTORIA
Sant'Andrea in Willis -
Fano
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

Conf
com



Confcommercio
Marche Nord

Confcommercio Marche Nord

Nuova Ascom Servizi srl - Strada delle Marche, 58 - 61122 Pesaro - Italia
Tel. ++39 0721 698200 - direzione@ascompesaro.it



www.confcommerciomarchenord.it

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

APRILE

DOMENICA 12 APRILE

ANTICA OSTERIA

DA ORESTE

Sassocorvaro Auditore

DA LUISA

Colli al Metauro

DOMENICA 19 APRILE

CASA OLIVA

Colli al Metauro

IL PREZZEMOLO

Pietracuta di San Leo

NENE'

Urbino

OSTERIA TRATTORIA

DEL BORGO

Pergola

PICCOLO MONDO

Mombaroccio

SABATO 25 APRILE

LA NUOVA FAZENDA

Vallefoglia

MONTENERONE

“DA CARLETTO”

Piobbico

VECCHIO MONTEFELTRO

Carpegna

DOMENICA 26 APRILE

AL MANDORLO

Colli al Metauro

LA VIGNA

Montecalvo in Foglia

12

APRILE

DOMENICA H 12.30**ANTICA OSTERIA
DA ORESTE**

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

€ 30,00

escluso bevande

Antica Osteria da Oreste

*Crostini misti**Cascioni ripieni di verdure e mozzarella fritti**Vellutata di ceci al tartufo nero**Tagliatelle al ragù di marchigiana e piselli**Ravioli ripieni di ricotta e spinaci con salsa di
formaggio di Fossa e radicchio**Coniglio in porchetta da ricetta tradizionale**Scaloppine con salsa ai funghi e tartufo nero**Patate arrosto**Verdure grigliate**Mousse all'ananas**Caffè**Vini: Timoteo Sangiovese Colli Pesaresi Cantina Di
Sante in bottiglia DOC 13,00 euro**Bianchetto del Metauro Cantina Di Sante in bottiglia
DOC 10,00 euro, 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.



Da Luisa

Mousse ai formaggi con miele di castagno e noci

Crescia e salumi, olive nostraline

Frittata con tartufo nero

Bavarese di carote con rucola e grana

Gnocchi con asparagi, salsiccia, funghi e tartufo nero

Passatelli all'ortolana con fonduta di pecorino

Coniglio in porchetta

Faraona con salsa di vino rosso e pera

Insalata misticanza

Patate arrosto

Semifreddo alla moretta

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.



12

APRILE

DOMENICA H 13.00

DA LUISA

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

€ 32,00
escluso bevande

19

APRILE

DOMENICA H 13.00**CASA OLIVA
BORGO DEL BENESSERE
DELLE MARCHE**

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

€ 32,00

escluso bevande

*Casa Oliva - Borgo
del Benessere delle Marche**Crostone di pane casereccio con uovo all'occhio di bue
e tartufo**Tagliatelle fatte in casa con asparagi**Arrosto di arista con patate al forno al tartufo
Grigliatina di maiale**Verdure grigliate**Zuppa inglese**Caffè*

Vini:
Sangiovese in bottiglia DOC 15,00 euro
Bianchetto in bottiglia DOC 14,00 euro
cantina Bucchini

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 mele, noci e formaggio di Fossa
Tagliere di salumi e formaggi con marmellate
e piadina
Cascioncini fritti*

*Lasagnette con porcini
Strozzapreti salsiccia e rucola*

*Grigliata mista
Coniglio in porchetta*

Patate al forno

Tiramisù alle fragole

*Vini:
Sangiovese Orcio cantina Terracuda
in bottiglia DOC 16,00 euro
Sangiovese dei Colli Pesaresi DOC
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.



19

APRILE

DOMENICA H 12.30

IL PREZZEMOLO

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

€ 28,00
escluso bevande

19

APRILE

DOMENICA H 13.00

NENÈ

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

€ 32,00

escluso bevande

Nenè

Frittatine alle foglie di Malva, Trancio di pizza Rossini e Raffaello con tartufo nero estivo (Pizze Terre Rossini e Raffaello), Polenta Otto file grigliata con olio D.o.P. Cartoceto con salsa ai porcini o ragù classico, Ricotta ai semi di papavero, Radicchio rosso con pancetta e balsamico di Modena, Crudo al coltello con crescita rustica al rosmarino, Primo sale del territorio, Riso Venere con verdure, Panzanella, Carpaccio di zucchine

Passatelli all'urbinate in brodo

Braciolone all'urbinate al forno con salsa al tartufo nero Pollo in potacchio

Patate al forno

Mix di verdure cotte saltate con lardo speziato

Ciambellone con crema pasticcera

Vini: Bianchetto e Sangiovese Guerrieri in bottiglia DOC 12,00 euro, Bianchetto e Sangiovese di Sante in bottiglia DOC 14,00 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

Burratina con pomodori secchi e aria di basilico

Tacconi di fave di Fratterosa con pancetta croccante e pomodori secchi

*Agnello panato
Coniglio disossato in porchetta*

Cicoria ripassata

Tortino cioccolato e visciola

Caffè

*Vini:
Cantina Villa Ligi bianco e rosso
in bottiglia DOC 16,00 euro
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.



19

APRILE

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

€ 28,00
escluso bevande

19

APRILE

DOMENICA H 13.00**PICCOLO MONDO**

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

€ 32,00

escluso bevande

Piccolo Mondo

Crostino con patè di verdure
Frittatina con erbe di campo
Coppa di testa
Insalatina primaverile

Risotto primavera con tartufo nero
Gnocchi ripieni di carne con salsa ai funghi

Filetto di maiale con salsa pericordina (tartufo nero)

Patate al forno con rosmarino

Semifreddo zabaione con salsa di cioccolato

Vini:

Le Coste Marche bianco IGT Conventino e
Pirone rosso Marche IGT Conventino
in bottiglia 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).



La Nuova Fazenda

Insalatina di mare
Cozze alla tarantina
Polenta alle vongole

Risotto alla marinara
Gnocchetti gamberi e zucchini

Fritto misto con verdure
Spiedini di gamberi e calamari

Insalata di stagione

Sorbetto al limone

Vini:
Bianchetto del Metauro e Sangiovese cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 12,00 euro
Bianchetto e Sangiovese cantina Guerrieri
sfuso al litro 8,50 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.



25

APRILE

SABATO H 13.00

LA NUOVA FAZENDA

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

€ 32,00
escluso bevande

25

APRILE

SABATO H 12.00

**MONTENERONE
"DA CARLETTO"**

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

€ 32,00

escluso bevande

*Montenerone
"Da Carletto"*

Frittata con tartufo nero
Crostini con tartufo nero

Tagliatelle con tartufo nero
Strozzapreti con asparagi e goletta di Mercatello

Filetto al tartufo nero
Coniglio in porchetta

*Gratin**Tiramisù**Caffè**Vini:*

*Sangiovese "La Ripe" cantina Lucarelli
in bottiglia DOC 20,00 euro*
*Bianchetto "La Ripe" cantina Lucarelli
in bottiglia DOC 20,00 euro*
*Bianchetto e Sangiovese Bruscia
in caraffa 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.



Vecchio Montefeltro

Carpaccio di crudo Carpegna DOP con rucola e scaglie di Fossa

Crostone di pane casereccio con crema di piselli e rigatino toscano

Fagioli in crema di porcini

Gnocchi alla norcina con pomodorini, salsiccia e tartufo nero

Lasagne primavera con asparagi e zucchine

Coniglio alla cacciatora

Stracotto di manzo con polenta al tartufo nero

Patate arrosto

Asparagi in padella con aglio e prezzemolo

Mascarpone alle fragole

Vini: Guerriero Nero Marche az. Agricola Guerrieri in bottiglia 20,00 euro

Sangiovese Soc. Agricola Valturio Macerata Feltria in bottiglia DOC 10,00 euro

Sangiovese az. Agricola Fiorini 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 Cerdiroso, ai Sassi Simone e Simoncello per scoprire le antiche tracce dell'Abbazia benedettina e la città fortezza costruita dai Medici.



25

APRILE

SABATO H 12.00

VECCHIO MONTEFELTRO

Carpegna
via Roma, 52
tel. 0722.77136
ristorantevecchiomontefeltro@gmail.com
chiuso martedì e mercoledì

€ 32,00
escluso bevande

26

APRILE

DOMENICA H 13.00

AL MANDORLO

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

€ 28,00

escluso bevande

*Al Mandorlo**Piadina sfogliata con salumi misti**Insalatina di tacchino con cereali**Quadrucci con ceci**Pappardelle con ragù di cinghiale**Capocollo di maiale alla griglia**Tagliata di tacchino con rucola e pendolini**Patate al forno**Crostata con confettura di ciliege**Vini:**in bottiglia alla carta**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.



La Vigna

Salumi e formaggi del Montefeltro
Crescia sfogliata
Pancotto ai porcini

Tagliatelle asparagi e salsiccia
Lasagne della tradizione

Coniglio in porchetta
Faraona con olive

Verdura cotta
Patate al rosmarino

Crostata
Biscotti

Vini:
Vini cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 15,00 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.



26

APRILE

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

€ 28,00
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

MAGGIO

VENERDI' 1 MAGGIO

AL PAVONE BIANCO

Babbucce di Tavullia

LA CANTINAZA

Colli al Metauro

LE FONTANE

Cagli

SILVANA

Carpegna

VILLA SAN MARCO

Montecopiolo

SABATO 2 MAGGIO

LA COPPA

Mombaroccio

DOMENICA 3 MAGGIO

RIFUGIO CHALET

PRINCIPE CORSINI

Piobbico

RISTORANTINO

BAROCCO

Mondavio

SABATO 9 MAGGIO

IL CASTAGNO

Terre Roveresche

DOMENICA 10 MAGGIO

CAVALIERE

Montecalvo in Foglia

MONTENERONE

IL POETA

Apecchio -

Serravalle di Carda

POSTA VECCHIA

Colli al Metauro

TENETRA

Cantiano

DOMENICA 17 MAGGIO

CIVICO 14+5

Apecchio

DA MATTEO

Colli al Metauro

IL TORCHIO

Montefelcino

LOCANDA

DAL TEDESCO

Borgo Pace

SABATO 23 MAGGIO

CIBOVAGANDO

Gradara

DOMENICA 24 MAGGIO

AL BIANCOSPINO

Apecchio -

Serravalle di Carda

DA RENATA

Tavoletto

LA TANA DEL LUPO

Acqualagna

DOMENICA 31 MAGGIO

AGLI OLIVI

Cartoceto

PITROK

Fossombrone

1

MAGGIO

VENERDÌ H 12.30

AL PAVONE BIANCO

Babbucce di Tavullia
via Croce, 3/5
380.2670935

€ 28,00

escluso bevande

Al Pavone Bianco

Crostone di polenta gratinata
Bruschette di farro, pomodorini e origano
Macedonia di verdure in pinzimonio
Prosciutto crudo di collina

Maltagliati caserecci in brodo con asparagi
Tagliatelle con piselli e fine ragù

Lombatina agli aromi al forno a legna
Supreme di pollo grigliato al limone
Salsicce alla griglia

Patate al rosmarino

Crostata alla pesca

Vini:
Sangiovese in bottiglia DOC 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.



La Cantinaza

Crostino sfizioso

Torta rustica

Fave

Pecorino

Salame casereccio

Strigoli con salsiccia, panna e salsa tartufata

Mezze lune ripiene con burrata e olive taggiasche al pomodoro e basilico

Arista di maiale alla birra

Tagliata di manzo al rosmarino e sale grosso

Patate al forno

Insalata mista

Crostata

*Vini: Bianchello "Boccalino" cantina Terracuda
in bottiglia DOC 13,00 euro*

*Sangiovese "Orcio" cantina Terracuda
in bottiglia DOC 14,00 euro*

Bianchello e Sangiovese Mariotti in caraffa 9,00 euro

COLLI AL METAURO

Siamo nel cuore dell'area di produzione del Bianchello 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.



1

MAGGIO

VENERDÌ H 12.30

LA CANTINAZA

Colli al Metauro
Montemaggiore al Metauro
Via San Liberio, 48
Tel. 0721.895904
prenotazione whatsapp
3388813976
chiuso lunedì

€ 28,00
escluso bevande

1

MAGGIO

VENERDÌ H 13.00

LE FONTANE

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

€ 32,00

escluso bevande

Le Fontane

Carpaccio di cinturello con insalata ortolana
Crostino e polenta al tartufo
Salumi casalinghi con crescita in graticola
Frittata con erbe di campo

Gnocchetti con ragù bianco di marchigiana, funghi di bosco e tartufo
Maltagliati con guanciale, datterino giallo, fave e finocchietto selvatico

Arrosti di maiale al tartufo
Galletto in padella con erbe aromatiche

Patate novelle al rosmarino

Tiramisù con amarene di Cantiano e cioccolato

Vini:

Bianchetto BIO 2025 in bottiglia DOC 15,00 euro
Sangiovese IGT Marche BIO 2025
in bottiglia 15,00 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.



Silvana

Crudo di Carpegna con crostolo

Crema di patate al tartufo

Frittatina con funghi

Cappelli asparagi e tartufo

Passatelli con julienne di verdure e Fossa

Arrosto misto al forno

Grigliata mista

Insalata

Patate al forno

Tiramisù

Vini:

*Sant'Ilario cantina Fiorini
in bottiglia DOC 15,00 euro*

*Sirio cantina Fiorini
in bottiglia DOC 15,00 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.



1

MAGGIO

VENERDÌ H 12.30

SILVANA

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

€ 32,00
escluso bevande



VENERDÌ H 13.00

**VILLA SAN MARCO
RESTAURANT**

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

€ 28,00
escluso bevande

Villa San Marco Restaurant

*Prosciutto crudo del Montefeltro
La nostra carne salata con scaglie di pecorino
Quiche lorraine alle melanzane e menta
Tortino con verdure
Tartelletta con maionese all'arancio e uova di quaglia*

*Tagliatelle ai funghi prugnoli
Ravioli agli asparagi*

Filetto di maiale in salsa al Sangiovese

*Puntarelle alla griglia cbt
Patate al forno*

Bavarese alla nocciola e vaniglia

*Vini:
Bianco in bottiglia DOC 13,00 euro
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 boscoso 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.





Itinerario della Bellezza nelle Marche

L'**Itinerario della Bellezza**, ideato da Confcommercio Marche Nord, non è solo una guida turistica: è un invito al viaggio nel cuore pulsante dell'Italia, dove l'armonia tra uomo e natura ha creato capolavori senza tempo. Esistono luoghi dove il tempo sembra essersi fermato per permettere alla bellezza di sedimentarsi, strato dopo strato, nelle pietre dei borghi, nelle tele del Rinascimento e nei profili dolci delle colline. L'**Itinerario della Bellezza**, progetto di punta in ambito turistico culturale di Confcommercio Marche Nord, nasce dalla volontà di tracciare un filo invisibile ma solidissimo tra queste eccellenze, offrendo al visitatore non una semplice destinazione, ma un'esperienza dell'anima.

Un Viaggio tra Identità e Futuro

Questo progetto non è soltanto una celebrazione del passato. È una strategia di valorizzazione territoriale che mette a sistema il patrimonio diffuso della nostra provincia. Dalle coste baciato dall'Adriatico alle vette dell'Appennino, ogni comune coinvolto apporta un tassello unico a un mosaico straordinario fatto di:

•**Arte e Cultura:** Dalla magnificenza della Urbino di Raffaello ai tesori nascosti dei piccoli centri murati.

•**Paesaggio:** Una natura che cambia volto a ogni curva, offrendo scenari che hanno ispirato i più grandi maestri della storia dell'arte.

•**Enogastronomia:** Il sapore autentico di una terra che sa trasformare i frutti del suolo in eccellenze riconosciute nel mondo.

L'Impegno di Confcommercio

Confcommercio Marche Nord crede fermamente che la Bellezza e il turismo siano il vero volano economico e sociale del nostro territorio. Promuovere l'itinerario significa sostenere le imprese locali, i ristoratori, gli albergatori e tutti quegli attori che, con il loro lavoro quotidiano, rendono queste terre accoglienti e vive.

Attraverso questa guida, vi invitiamo a perdervi per poi ritrovarvi tra le vie di questi comuni, a scoprire l'ospitalità marchigiana e a lasciarvi stupire da quella "bellezza diffusa" che è il nostro tesoro più prezioso.

Buon viaggio nel cuore delle Marche.

"La bellezza salverà il mondo, ma è il turismo consapevole che salva la bellezza dei nostri territori."

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



Belforte all'Isauro

UN BORGO DI CUORE, UNA ROCCA DI STORIA



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

**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@ascompesaro.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



emvovodesign

Fossombrone

NATURA, ARTE, GASTRONOMIA E...SHOPPING



IAT FOSSOMBRONE

t. 0721.723263 -

340.8245162

P.zza Dante, 23

Fossombrone

GESTIONE

Conf
com

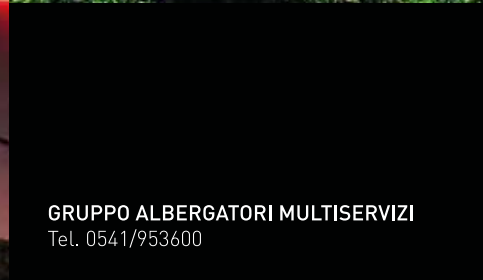


Confcommercio
Marche Nord



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



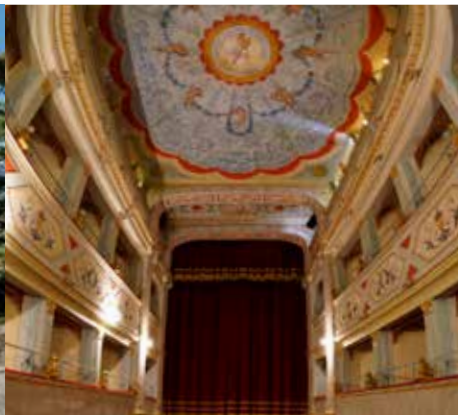
info
CONFCOMMERCIO
MARCHE NORD
Tel. 0721/698205
segreteria@ascompesaro.it




comvovision.it

Mondavio

TRA I BORGHI PIÙ BELLI D'ITALIA



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

GESTIONE  **Confcommercio**
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

Conf
com



Confcommercio
Marche Nord



Pesaro LA CITTA' DELLA MUSICA



info
PESARO MUSEI
Tel. 0721/387541
pesaro@sistemamuseo.it



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

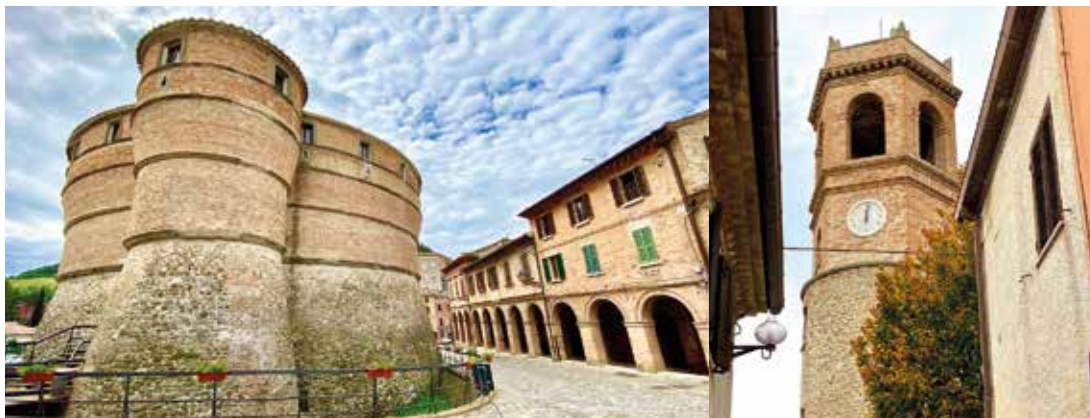


info
**CONFCOMMERCIO
MARCHE NORD**
Tel. 0721/698205
segreteria@ascompesaro.it



Sassocorvaro Auditore

NEL CUORE DELL'ITINERARIO ROMANTICO



omovodesign

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

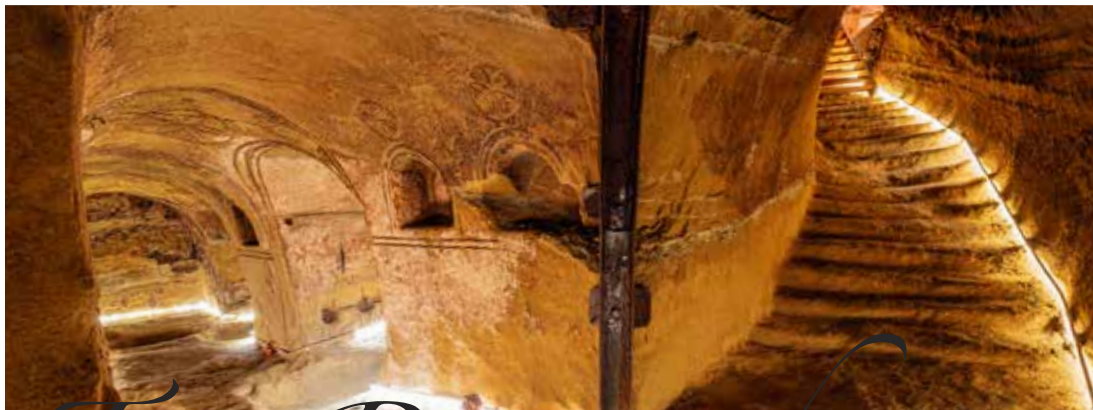


Tavullia

TERRA DI PILOTI, MOTORI E... BELLEZZA



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



Terre Roveresche

I BORGHI DI BARCHI, ORCIANO, PIAGGE E SAN GIORGIO



enovodesign

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

MU.SA.
Tel. 0721/97424

GESTIONE

Conf
com



Confcommercio
Marche Nord



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



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



Vallefoglia

STORIA, CULTURA E TRADIZIONE



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

La Coppa

Sformato di verdure con crema di formaggio
Carpaccio di vitello e cipolla croccante
Prosciutto az. agr. Luzi con giardiniera
Degustazione di formaggi

Ravioli alle erbe aromatiche e formaggio di Fossa

Tagliata di marchigiana sale di Cervia e olio evo

Spuma di yogurt alle fragole

Vini:
cantina Terracuda di Fratterosa
in bottiglia DOC 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).



SABATO H 12.00

LA COPPA

Mombaroccio
via Pavia, 10
tel. 3473751000
prenotazione whatsapp
347.3751000
lacopparistoranterurale@
gmail.com
chiuso: lunedì, martedì, mercoledì e giovedì

€ 28,00

escluso bevande

3

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

**RIFUGIO CHALET
PRINCIPE CORSINI**

Piobbico

Loc. Monte Nerone s.n.c.

tel. 331.8766610

prenotazioni whatsapp

3397033043

info@piandelbosco.it

€ 28,00

escluso bevande

Rifugio Chalet Principe Corsini

*Carpaccio di stagione**Lasagne della tradizione**Stracotto di maiale su spuma di patate**Asparagi alla griglia**Dolce della casa**Vini:**Sangiovese az. Guerrieri in bottiglia DOC 15,00 euro**Bianchetto az. Guerrieri in bottiglia DOC 15,00 euro**Bianchetto Il Giglio az. Di Sante**in bottiglia DOC 17,00 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.



Ristorantino Barocco

Frittatina al tartufo

Salame Fabriano e olive verdi

*Prosciutto crudo, mozzarella fiordilatte e pomodorino
a grappolo con scaglie di tartufo*

Passatelli al tartufo

Filetto di maiale con salsa al tartufo e scaglie di nero estivo

Pollo alla cacciatora

Insalata mista

Piselli con pancetta

Panna cotta

*Vini: Bianchello del Metauro cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 0,375 cl 8,00 euro*

*Bianchello del Metauro cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 0,75 cl 18,00 euro*

*Sangiovese cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 0,37 cl 5 9,00 euro*

*Sangiovese cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 0,75 cl 20,00 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 muraie, 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".



3

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

RISTORANTINO BAROCCO

Mondavio
via Cesanense, 10
tel. 0721.987064
lellobarocco@gmail.com
chiuso lunedì e giovedì

€ 29,00
escluso bevande



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

€ 28,00

escluso bevande

Il Castagno

*Bruschetta al pomodoro, prosciutto di Carpegna
Lonzino in carpaccio, salame nostrano
Casciotta d'Urbino con confettura di pere
Crescia di Pasqua*

*Tacconi di fave con guanciale e pomodoro
Tagliatelle all'anatra*

*Coniglio alle fave e finocchietto selvatico
Pollo con olive e pendolini*

*Cicoria ripassata in padella
Patate al forno*

Crostata e cantucci fatti in casa con vin santo

Vini:

*Bianchetto del Metauro Bio "Campioli" az. Fiorini
in bottiglia DOC 15,00 euro*

*Sangiovese Colli Pesaresi "Orcio" az. Terracruda
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.



Cavaliere

Crostino tartufato

Insalatina di primavera

Caprese

Prosciutto del Montefeltro

Passatelli tartufati su fonduta di caciotta di Urbino

Lasagne besciamella e verdure di stagione

Coniglio in porchetta

Arrostino di vitello glassato con funghi champignon

Misticanza e carote

Torta mimosa

Caffè

Vini alla carta

Cantina Colli Pesaresi sfuso al litro 10,00 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.



10

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

CAVALIERE

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

€ 32,00
escluso bevande

10

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

**MONTENERONE
"IL POETA"**

Apecchio -
Serravalle di Carda
via Pian di Trebbio, 81
tel. 0722.90136
prenotazioni whatsapp
333.3343262
info@hotelmontenerone.it
chiuso lunedì

€ 32,00
escluso bevande

Montenerone "Il Poeta"

Crostini caldi al porcino e al tartufo
Coratella di agnello con crescìa ed erba di campo

Tagliatelle con spignoli del Nerone
Cappellacci di zucca gialla e ricotta al pomodoretto

Filetto al tartufo
Coniglio in porchetta

Verdure grigliate
Insalatina mista

Dolci secchi fatti in casa

Caffè

Vini:
Sangiovese e Bianchetto az. Guerrieri
bottiglia DOC 13,00 euro
Sangiovese e Bianchetto
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)



Posta Vecchia

Uovo all'occhio di bue con zucchine e tartufo nero
Rustico di sfoglia farcito
Ricotta al forno con miele e noci

Passatelli con asparagi, carciofi e pancetta croccante
Maltagliati con fave e piselli

Coscio di maialino al finocchietto selvatico
Cotoletta con fonduta di formaggi e tartufo

Erba cotta
Patate al cartoccio

Cheesecake alle fragole

Vini:
Bianchello del Metauro az. Lucarelli
in bottiglia DOC 14,00 euro
Sangiovese az. Lucarelli
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 Bianchello 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.



DOMENICA H 12.30

POSTA VECCHIA

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

€ 32,00
escluso bevande

10

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

TENETRA

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

€ 32,00

escluso bevande

*Tenetra**Asparagi, guanciale e kataifi**Frittata al tartufo**Polenta carbonara**Polpette di melanzane**Chitarrine verdi al ragù di coniglio e tartufo nero**Gnocco ai carciofi, fave, guanciale e pecorino**Tagliata di maialino della Marca con maionese**fatta in casa**Cinghiale in salmì**Patate**Gelato fiordilatte con amarene di Cantiano**Vini:**Mochetto Sangiovese in bottiglia DOC 12,00 euro**Morelli Sangiovese in bottiglia DOC 14,00 euro**Rosso Conero Moroder sfuso al litro 10,00 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.

Conf
comConfcommercio
Marche Nord

Civico 14+5

Bocconcini di tartare con fungo prugnolo con olio EVO al limone - az. Cappuccini, Frittata con fungo prugnolo, Coradella d'agnello con ciaccia

Tagliatelle tirate a mano ai funghi prugnoli

*Arrosto misto cotto nel forno a legna
Agnello arrosto cotto nel forno a legna*

Patate al forno

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 20,00 euro, Gazzza Colli Pesaresi Sangiovese DOC e Bianchetto 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.



17

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

CIVICO 14+5

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

€ 32,00
escluso bevande

17

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

DA MATTEO

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

€ 32,00

escluso bevande

Da Matteo

Razza e peperoni
Gamberone e guanciale
Polenta ai frutti di mare

Tagliolini allo scoglio

Spiedino calamari e gamberi
Filetto di spigola
Capasanta

*Insalata mista**Budino al limone*

Vini:
Biancanello del Metauro Crespaia
in bottiglia DOC 15,00 euro

COLLI AL METAURO

Siamo nel cuore dell'area di produzione del Biancanello 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.



Il Torchio

Crostino melanzane e casciotta d'Urbino

Focaccia con crudo locale

Oliva all'ascolana

Insalatina iceberg ravanelli e scaglie di grana

Gnocchi al ragù bianco e timo

Lasagna classica

Pasticciata con piselli

Coniglio in fricò con olive e pomodorini

Insalata

Zuppa inglese con gocce di cioccolato

Caffè

Vini:

*Sangiovese, Bianchello Azienda Agricola Pagliari
in bottiglia DOC 9,00 euro*

Bianchello, Sangiovese Azienda Fiorini

sfuso mezzo 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.



17

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

IL TORCHIO

Montefelcino
via Umbria, 3
tel. 0721.729100
prenotazione whatsapp
339.8066070
*chiuso dal lunedì al giovedì
a cena*

€ 28,00
escluso bevande

17

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

LOCANDA DAL TEDESCO

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

€ 32,00

escluso bevande

*Locanda Dal Tedesco**Frittata con vitalbere**Salumi nostrani**Voulevont con Primo Sale e tartufo nero**Filetti di trota marinata**Tagliatelle con funghi e tartufo nero**Gnocchi all'anatra**Pollo in tegame con peperoni stufati**Capocollo di maiale allo spiedo**Patate di Sompiano al forno**Aglio orsino saltato in padella**Crema al cucchiaio**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*

BORGOPACE

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.



Cibovagando

Baccalà mantecato

Carpaccio di salmone al basilico

Insalatina di seppia su letto di rucola

Risotto alla marinara

Crêpes di pesce

Filetto di branzino al forno

Gamberoni gratinati al forno

Verdure gratinate

Tiramisù

Caffè

Vini:

*Bianchetto cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 12,00 euro*

*Colli Pesaresi cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 12,00 euro*

Vino della casa 1/4 lit. euro 4,50, 1/2 lit. 6,00 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.



23

MAGGIO

SABATO H 12.00

CIBOVAGANDO

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

€ 29,00
escluso bevande

24

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

AL BIANCOSPINO

Apecchio -
Serravalle di Carda
via Pian di Trebbio, 81
tel. 0722.90218 -
349.4961447
prenotazioni whatsapp
366.4119219
marziapazzagliag@gmail.com

€ 30,00

escluso bevande

Al Biancospino

Coratella d'agnello con crescìa ed erba cotta
Salumi e formaggi locali

Passatelli al tartufo
Gnocchetti asparagi, salsiccia e pendolini

Tagliata di manzo al tartufo
Cosciotto di pollo alla cacciatora

Insalata mista
Patate al forno

Yogurt con amarene di Cantiano

Caffè

Vini:

Bianchetto del Metauro cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 13,00 euro

Sangiovese cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 13,00 euro

Bianchetto e Sangiovese sfuso al litro 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.



Da Renata

Tipici salumi della casa con formaggi e insalatina di stagione e piadina

Nidi di rondine

Ravioli con sugo alla contadina

Arrosti misti al forno

Misto di griglia salsicce e bistecche

Patate al forno

Verdure di campo

Mascarpone della casa

Vini:

Sangiovese dei Colli Pesaresi

in bottiglia DOC 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) esistono



ancora i ruderi del castello detto "La Trappola", una pineta e alcune grotte ancora inesplorate.

24

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

DA RENATA

Tavoleto

via Veneto, 13

tel. 333.3655576

€ 28,00

escluso bevande

24

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

LA TANA DEL LUPO

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

€ 32,00

escluso bevande

*La Tana del Lupo**Crostini misti**Crostino al tartufo nero**Insalatina di radicchio con grana e tartufo nero**Affettati misti**Spicchio di crescita con casciotta di Urbino**Bis di lasagnetta alle verdure e strangozzi
al tartufo nero**Polletto arrosto**Scaloppina limone**Patatine al profumo di rosmarino**Insalata mista**Dolce della casa**Vini:**Sangiovese "Mariotti" in bottiglia DOC 16,50 euro**Bianchetto del Metauro "Mariotti"**in bottiglia DOC 16,00 euro**Sangiovese o Bianchetto Metauro "Fiorini"**sfuso al litro 10,00 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. "Aequae laniae" (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.



Agli Olivi

Prosciutto

Salame

Insalatina rustica

Pizza farcita

Frittatina con le zucchine

Passatelli con le verdure

Gnocchetti all'anatra

Rotolo all'urbinate

Salsicce alla griglia

Patate arrosto

Insalata di stagione

Torta mimosa

Vini:

Bianchello az. Fiorini in bottiglia DOC 12,00 euro

Sangiovese az. Fiorini in bottiglia DOC 14,00 euro

Bianchello e Sangiovese az. Fiorini

sfuso al litro 9,00 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.



31

MAGGIO

DOMENICA H 12.45

AGLI OLIVI

Cartoceto

via Bottaccio, 4

tel. 0721.898144

prenotazione whatsapp

3343901243

info@ristoranteagliolivi.it

chiuso martedì

€ 28,00

escluso bevande

31

MAGGIO

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

€ 28,00

escluso bevande

Pitrok

Cestino di pane e crescita fatta in casa
Carpaccio rucola e grana
Tortino di verdure e fonduta di pecorino
Crostino erba e guanciale

Tagliatelle verdure e salsiccia
Lasagne al ragù

Carne alla griglia
Arrosto misto

*Patate al forno**Pasticceria secca**Caffè*

Vini:
Bianchetto del Metauro e Marche rosso
in bottiglia DOC 10,00 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".



GIUGNO

DOMENICA 7 GIUGNO

ANTICA TRATTORIA

Sant'Andrea in Villis -

Fano

MARIA

Mondavio

7

GIUGNO

DOMENICA H 12.30

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

€ 28,00

escluso bevande

Antica Trattoria

Salumi misti con pecorino del pastore
Piadina di nostra produzione
Olive all'ascolana

Tagliatelle bianche con carciofi e salsiccia
Gnocchi al magro d'anatra

Arista di maiale con funghi
Misto carne alla brace

Insalata mista
Patate al forno

Ciambellone, Crostata e vino santo

Vini:

Bianchetto Fiorini
in bottiglia DOC 15,00 euro
Sangiovese La Ripe Lucarelli
in bottiglia DOC 15,00 euro
Bianchetto e Sangiovese Fiorini
sfuso 0,70 cl 6,00 euro

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.



Maria

Tomino con prosciutto Passamonti croccante e fonduta di Casciotta d'Urbino

Lasagnette con coriandoli di verdure e pesto al basilico

Tagliatelle di Campofilone con ragù di cinghiale

Lombo di maiale cotto a bassa temperatura al finocchio selvatico e patate al rosmarino
Coniglio in porchetta con pomodori gratinati al forno

Zuppa inglese

Vini:

Bianchetto del Metauro Bosco delle Cave az. Morelli in bottiglia DOC 10,00 euro

Sangiovese Colli Pesaresi Bosco delle Cave az. Morelli in bottiglia DOC 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".



7

GIUGNO

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

€ 28,00

escluso bevande

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

Casa Oliva

Da Luisa

Da Matteo

La Cantinaza

Posta Vecchia

FOSSOMBRONE

Pitrok

GRADARA

Cibovagando

MOMBAROCCIO

La Coppa

Piccolo Mondo

MONDAVIO

Maria

Ristorantino Barocco

MONTECOPIOLO

Villa San Marco

Restaurant

MONTECALVO

IN FOGLIA

Cavaliere

La Vigna

MONTEFELCINO

Il Torchio

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

TERRE ROVERESCHE

Il Castagno

URBINO

Nené

VALLEFOGLIA

La Nuova Fazenda



Gabicce Mare

Gradara

Babbuce di Tavullia

Pesaro

Pietracuta di San Leo

Montecopiolo

Tavoletto

Vallefoglia

Sant'Andrea in Villis

Fano

Sassocorvaro Auditore

Montecalvo in Foglia

Mombaroccio

Carpegna

Cartoceto

Calcinelli di Saltara Colli al Metauro

Marotta

Urbino

Montefelcino

Serrungarina Colli al Metauro

Montemaggiore al Metauro Colli al Metauro

S. Giorgio di Pesaro

Terre Roveresche

Isola del Piano

Fossombrone

Sant'Ippolito

Orciano

Terre Roveresche

Mondavio

Borgo Pace

San Lorenzo in Campo

Acqualagna

Piobbico

Pergola

Apecchio

Cagli

Cantiano



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



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

Direzione
Agnese Truffelli
Progetto e Impaginazione
exnovo design
Stampa
Melchiorri 1934

Si ringrazia
CCIAA Marche
Ente Bilaterale Commercio
Ente Bilaterale Turismo
Riviera Banca

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

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

instagram
confcommerciomarchenord
itinerario_della_bellezza

whatsapp
+39 349 7527359

**Conf
com**  **Confcommercio
Marche Nord**

 | **CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE**

 **Ente
Bilaterale
Provinciale
Commercio**

 **RIVIERABANCA**
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea 



FIPE
ASSOCIAZIONE NAZIONALE
RISTORATORI
DEL FRIULANVENTO
TIRRENO
CONFCOMMERCIO
IMPRESA PER L'ITALIA
MARCHE NORD

 **Ente
Bilaterale
Provinciale
Turismo**