

WEEK END GASTRONOMICI

PRIMAVERA 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 Iccrea

WEEK-END GASTRONOMICI PRIMAVERA 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



CONFCOMMERCIO
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



APRILE

DOMENICA 13 APRILE

NENÈ'

Urbino

PICCOLO MONDO

Mombaroccio

VENERDI 25 APRILE

IL TORCHIO

Montefelcino

LA NUOVA FAZENDA

Vallefoglia

LA CANTINAZA

Colli al Metauro

VECCHIO MONTEFELTRO

Carpegna

VILLA CLAUDIA RESORT

Tavullia

MAGGIO

GIOVEDI 1 MAGGIO

AL PAVONE BIANCO

Babbucce di Tavullia

LE FONTANE

Cagli

POSTA VECCHIA

Colli al Metauro

VILLA SAN MARCO

RESTAURANT

Montecopiolo

SABATO 3 MAGGIO

LA COPPA

Mombaroccio

DOMENICA 4 MAGGIO

AGLI OLIVI

Cartoceto

ANTICA OSTERIA DA

ORESTE

Sassocorvaro Auditore

IL PREZZEMOLO

Pietracuta di San Leo

RISTORANTINO BAROCCO

Mondavio

SABATO 10 MAGGIO

OSTERIA LECCINO BY

CASA OLIVA

Colli al Metauro

DOMENICA 11 MAGGIO

AL BIANCOSPINO

Apecchio

DA LUISA

Colli al Metauro

LA PALOMBA

Mondavio

LOCANDA DAL TEDESCO

Borgo Pace

PRIMAVERA 2025

SABATO 17 MAGGIO

CIBOVAGANDO

Gradara

MONTENERONE "DA CARLETTO"

Piobbico

DOMENICA 18 MAGGIO

CAVALIERE

Montecalvo in Foglia

DA RENATA

Tavoletto

DA MATTEO

Colli al Metauro

LA TANA DEL LUPO

Acqualagna

MONTENERONE

IL POETA

Apecchio

PITROK

Fossombrone

DOMENICA 25 MAGGIO

LA VIGNA

Montecalvo in Foglia

OSTERIA TRATTORIA DEL BORGO

Pergola

PIAN DEL BOSCO

Novafeltria

RIFUGIO CHALET

PRINCIPE CORSINI

Piobbico

TENETRA

Cantiano

SABATO 31 MAGGIO

IL CASTAGNO

Terre Roveresche

GIUGNO

DOMENICA 1 GIUGNO

CIVICO 14+5

Apecchio

MARIA

Mondavio

LUNEDI' 2 GIUGNO

SILVANA

Carpegna

DOMENICA 8 GIUGNO

ANTICA TRATTORIA

Sant'Andrea in Willis

Fano

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

APRILE



DOMENICA 13 APRILE

NENÈ'

Urbino

PICCOLO MONDO

Mombaroccio

VENERDI 25 APRILE

IL TORCHIO

Montefelcino

LA NUOVA FAZENDA

Vallefoglia

LA CANTINAZA

Colli al Metauro

VECCHIO MONTEFELTRO

Carpegna

VILLA CLAUDIA RESORT

Tavullia

DOMENICA 27 APRILE

AL MANDORLO

Colli al Metauro

13

APRILE

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 bietole e zenzero con olio dop Cartoceto e yogurt greco, Trancio di pizza Rossini e Raffaello con tartufo nero estivo (Pizze Terre Rossini e Raffaello) Polenta Otto file grigliata con olio dop Cartoceto, frittatine di malva, Salame Ciauscolo Igp, ricotta del Montefeltro al pepe nero

*Gnocchi di rapa rossa crudo speck e rucetta
Cannelloni al forno ripieni all'ortica*

*Cappello del prete di marchigiana con salsa
al tartufo nero*

*Piselli al prosciutto di Carpegna dop
Tacchino in sauté con Roveja*

Cicoria saltata

Crostata alla confettura Bio della casa

Vini:

Biancabello e Sangiovese Cantina Guerrieri

Biancabello e Sangiovese 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.



Piccolo Mondo

MOMBAROCCIO

13

APRILE

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 alla fragola con salsa inglese

Vini:

Le Coste Marche bianco IGT Conventino

in bottiglia 8,00 euro

Pirone rosso Marche IGT Conventino

in bottiglia 8,00 euro

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).



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

 **RIVIERABANCA**
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

25

APRILE

VENERDÌ H 12.30

IL TORCHIO

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

€ 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, Bianchetto Azienda Agricola Pagliari
in bottiglia DOC 9,00 euro
Bianchetto, 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.



La Nuova Fazenda

VALLEFOGLIA

Insalata di mare

Polipo e patate

Sardoncini marinati

Gamberi in salsa rosa

Carpaccio di tonno

Gamberi rucola e scaglie di grana

Lasagne di pesce

Gnocchetti branzino e zucchine

Frittura mista con verdure

Spiedini di gamberi e calamari

Insalata di stagione

Sorbetto

Vini:

Sangiovese dei Colli Pesaresi

Biancabello Del Metauro Cantina Guerrieri

sfuso al litro 8,00 euro

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

VENERDÌ 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

25

APRILE

VENERDÌ 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**Carne salada con burrata e pistacchi**Torta rustica**Tortino di patate**Crostino con salsa tartufata**Lonzino imperiale con rucola e grana**Strigoli con salsa tartufata e salsiccia**Delizie ripiene di bufala e olive taggiasche con pomodoro e basilico**Tagliatina di maiale al pepe verde**Coniglio in porchetta**Patate al forno**Insalata mista**Crostate della casa**Vini:**Bianchetto del Metauro DOC "Boccalino" (cantina**Terracuda) in bottiglia DOC 13,00 euro**Sangiovese Colli Pesaresi DOC "Orcio" (cantina**Terracuda) in bottiglia DOC 14,00 euro*

COLLI AL METAURO

Siamo nel cuore dell'area di produzione del Bianchetto del Metauro, vino che ha ottenuto la denominazione di origine controllata. Montemaggiore sull'alto del suo colle panoramico (m. 197) ne sorveglia le colture e la vinificazione. 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.



Vecchio Montefeltro

Frittatine di stagione

Crudo Carpegna DOP 20 mesi

Formaggio sotto le foglie di noci con miele di acacia

Ravioli ripieni di ricotta e ortiche con pendolini e basilico

Passatelli asciutti con funghi porcini e tartufo nero

Arista di maiale con dadolata di verdure

Coniglio alla cacciatore

Gratinati di stagione

Patate al forno

Semifreddo alle fragole

Vini:

Guerrero Nero Marche rosso IGT

az. Agricola Guerrieri in bottiglia 20,00 euro

Colli Pesaresi Conventino "Pirone"

in bottiglia DOC 12,00 euro

Sangiovese az. Agricola Fiorini

sfuso al litro 9,00 euro

CARPEGNA

Giungendo dal mare, alle soglie del centro montano, oggi rinomata stazione di soggiorno climatica, s'incontra il rudere roccioso di Pietrafagnana e, poi, ad un bivio tra i campi, si scende per la idillica Pieve romanica con triplice abside e loggetta rinascimentale. Carpegna si raccoglie attorno al Palazzo dei Principi, eredi di quel Guido di Carpegna dal cui tronco germogliarono i Malatesta, i della Faggiola, Guido e Buonconte da Montefeltro ed i futuri Duchi di Urbino. Il Palazzo, bella costruzione del tardo Rinascimento, ha scaloni, cappella, grandi sale, tra cui quella del trono, una ricchissima e preziosa biblioteca e nei fondi, le scuderie e le prigioni. Molti gli itinerari e le escursioni per i boschi della Cantoniera, alla Pineta grande, al Bosco Cerdirosso, ai Sassi Simone e Simoncello per scoprire le antiche tracce dell'Abbazia benedettina e la città fortezza costruita dai Medici.



25

APRILE

VENERDÌ 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

25

APRILE

VENERDÌ 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

Villa Claudia Resort

TAVULLIA

Frittata al tartufo
Strudel speck e scamorza
Bresaola rucola, fossa e tartufo

Cannelloni al forno
Strozzapreti funghi e salsiccia

Arista all'arancia
Tagliata sale grosso e rosmarino

Patate al forno
Verdure cotte

Tiramisù alle fragole e scaglie cioccolato

Caffè

Vini:
Cantina Zenobi (Pesaro)
in bottiglia DOC 12,00 euro
Cantina Terracruda
in bottiglia DOC 15,00 euro
Sfuso al litro 12,00 euro

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).



Al Mandorlo

COLLI AL METAURO

Piadina sfogliata con salumi misti
Insalatina di gallina con cereali

Passatelli in brodo di gallina
Pappardelle al ragù di cinghiale

Capocollo di maiale alla griglia
Tagliata di tacchino con rucola, pendolini

Patate al forno

Torta alle pesche con crema pasticciera

Vini:
in bottiglia alla carta
Sangiovese e Biancabello del Metauro
sfuso al litro 5,00 euro

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.



27

APRILE

DOMENICA H 13.00

AL MANDORLO

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

€ 26,00
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

GIOVEDÌ 1 MAGGIO

AL PAVONE BIANCO

Babbucce di Tavullia

LE FONTANE

Cagli

POSTA VECCHIA

Colli al Metauro

VILLA SAN MARCO

RESTAURANT

Montecopiolo

SABATO 3 MAGGIO

LA COPPA

Mombaroccio

DOMENICA 4 MAGGIO

AGLI OLIVI

Cartoceto

ANTICA OSTERIA DA

ORESTE

Sassocorvaro Auditore

IL PREZZEMOLO

Pietracuta di San Leo

RISTORANTINO

BAROCCO

Mondavio

SABATO 10 MAGGIO

OSTERIA LECCINO BY

CASA OLIVA

Colli al Metauro

DOMENICA 11 MAGGIO

AL BIANCOSPINO

Apecchio

DA LUISA

Colli al Metauro

LA PALOMBA

Mondavio

LOCANDA DAL TEDESCO

Borgo Pace

SABATO 17 MAGGIO

CIBOVAGANDO

Gradara

MONTE NERONE

“DA CARLETTO”

Piobbico

DOMENICA 18 MAGGIO

CAVALIERE

Montecalvo in Foglia

DA RENATA

Tavoletto

DA MATTEO

Colli al Metauro

LA TANA DEL LUPO

Acqualagna

MONTENERONE

IL POETA

Apecchio

PITROK

Fossombrone

DOMENICA 25 MAGGIO

LA VIGNA

Montecalvo in Foglia

OSTERIA TRATTORIA

DEL BORGO

Pergola

PIAN DEL BOSCO

Novafeltria

RIFUGIO CHALET

PRINCIPE CORSINI

Piobbico

TENETRA

Cantiano

SABATO 31 MAGGIO

IL CASTAGNO

Terre Roveresche

1

MAGGIO

GIOVEDÌ 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 gratinata

Olive marinate

Prosciutto crudo di collina

Bruschetta rustica

Maltagliati in brodo con asparagi

Taglierine caserecce ragù e piselli

Costine e salsicce in griglia

Lombatina porchettata al forno

Patate al rosmarino

Insalata

Crostata ai frutti di bosco

Vini:

Sangiovese euro 9,00

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.



Le Fontane

CAGLI

Carpaccio di cinturello con insalata ortolana e petali di tartufo nero

Crostino al tartufo

Salumi casalinghi e crescìa in graticola

Frittata con la "gota" e finocchietto selvatico

Lasagnetta con ragù bianco di marchigiana, funghi di bosco e tartufo

Gnocchi con guanciale, datterini, fave e finocchietto selvatico

Brasato di marchigiana al tartufo nero

Costine di maiale all'erbette aromatiche

Patate novelle al rosmarino

Tiramisù con amarene di Cantiano e cioccolato

Vini:

*Biancabello Le Ripe di Roberto Lucarelli
in bottiglia DOC 14,00 euro*

*Sangiovese Le Ripe di 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.



1

MAGGIO

GIOVEDÌ H 13.00

LE FONTANE

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

€ 29,00

escluso bevande



GIOVEDÌ 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

Bruschettone con Casciotta di Urbino e asparagi
Sformatino di ricotta con crema di piselli e tartufo
Rosette di finocchiona su insalata di misticanza

Risotto con ragù bianco e funghi galletti
Maltagliati al pomodoro fresco, fave, piselli e ricotta salata

Spalla di vitello al forno con demiglasse al tartufo nero di stagione
Bombette di maiale alla brace

Patate al forno
Erba ripassata in padella

Tronchettona con crema chantilly e fragole

Vini:
Giocasta bianco cantina "Terre di Giove"
in bottiglia DOC 12,00 euro
Giocasta rosso cantina "Terre di Giove"
in bottiglia DOC 12,00 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.



Villa San Marco

Restaurant

Prosciutto crudo del Montefeltro
Flan di spinaci e carote fonduta di fossa
Strudel di verdure
Vitello tomato
Olive all'ascolana

Tagliatelle ai funghi prugnoli
Passatelli con guanciale e pomodorini

Tagliata di marchigiana al sale maldon e rosmarino

Patate agli aromi

Torta chantilly e fragole

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.



1

MAGGIO

GIOVEDÌ 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

3

MAGGIO

SABATO H 12.00

LA COPPA

Mombaroccio
via Pavisa, 10
tel. 3473751000
prenotazione whatsapp
3473751000
info@ristorantelacoppa.com
aperto venerdì, sabato e domenica

€ 29,00

escluso bevande

La Coppa

*Sformato di verdure e crumble di formaggio
dall'azienda agricola Luzi Sant'Angelo in Vado
Lombo di suino tipico nostrano su crema di patate e
tartufo nero*

*Tagliere di salumi sale e pepe azienda agricola Luzi
Formaggi di capra Vittorio Beltrami Cartoceto con
miele Frederic Oliva Mombaroccio*

Passatelli funghi e tartufo nero

*Coniglio di Arcevia al finocchietto selvatico con
contorno*

Panna cotta con crema inglese

Vini:

*Sangiovese Orcio cantina Terracruda
in bottiglia DOC 10,00 euro*

*Bianchetto Bocalino cantina Terracruda
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).



Agli Olivi

Prosciutto crudo

Salame

Pecorino

Piadina sfogliata

Insalatina rustica

Maltagliati carciofi, asparagi e piselli

Lasagne al forno

Lombo d'agnello alle erbe aromatiche

Arista al forno

Patate arrosto

Insalata mista

Torta chantilly e fragole

Vini: Sangiovese in bottiglia DOC 14,00 euro

Bianchetto La Ripe az. Lucarelli

in bottiglia DOC 12,00 euro

Bianchetto Campioli az. Fiorini

in bottiglia DOC 14,00 euro

Bianchetto e Sangiovese az. Fiorini sfuso al litro 8,00 euro

CARTOCETO

Sulle colline immediatamente alle spalle del mare, Cartoceto, raccolto attorno alla bella piazza incorniciata dal Palazzetto con la pittoresca torretta dell'orologio, ha origini molto antiche che, addirittura, si vorrebbero far discendere da un gruppo di soldati cartaginesi. Da oltre vent'anni vi si svolge la festa dell'olio e dell'oliva con tanto di mostra-mercato. Ormai l'olio di produzione locale ha ottenuto dappertutto lusinghiere pagelle per la qualità sopraffina e per la sua bassa acidità. Dalla piazza, cuore del paese, risalendo la lunga scalinata s'incontra la Chiesa Collegiata, ma si è già sulla strada che, dopo pochi chilometri, lascia il verde argento degli ulivi per raggiungere quello del bosco ove si cela il Convento del Beato Sante, nel vicino Comune di Mombaroccio.



4

MAGGIO

DOMENICA H 12.45

AGLI OLIVI

Cartoceto

via Bottaccio, 4

tel. 0721.898144

info@ristoranteagliolivi.it

chiuso martedì

€ 26,00

escluso bevande

4

MAGGIO

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

Antica Osteria da Oreste

*Crostini e frittini misti
Insalata di spinaci con noci e grana
Insalata di crauto rosso all'aceto balsamico
Insalata di indivia in agrodolce*

*Lasagne al forno bianche ripiene di funghi e salsiccia
Strozzapreti verdi con ragù di manzo e piselli*

*Arrosto di vitello alle verdure
Coniglio in porchetta da ricetta tradizionale*

*Patate arrosto
Verdure grigliate*

Tiramisù della casa

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.



Il Prezzemolo

Carpaccio di manzo con pistacchio e formaggio di fossa

Crostino con porcini

Panzerotti patate e salsiccia

Insalatina mele noci e pecorino

Tagliatelle al ragù e piselli

Tortelloni verdi con fonduta di fossa

Tagliata sale rosmarino

Pollo al tegame con pomodorini e olive

Patate al forno

Zuppa inglese

Piccola pasticceria fatta in casa

Vini:

*Sangiovese Orcio cantina Terracuda
in bottiglia DOC 15,00 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.



4

MAGGIO

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

4

MAGGIO

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

Crostino al tartufo bianchetto
Salame Fabriano
Caprese di bufala tartufata
Olive verdi giganti

Passatelli al tartufo
Gnocchi alle verdure di primavera

Brasato tartufato al nero pregiato
Arista di maiale con pendolini, rucola e grana

Verdure grigliate

Cheese cake alle fragole

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



Osteria Leccino by Casa Oliva

Tiramisù salato (deliziosa reinterpretazione salata del classico dolce, con crema di formaggi, pomodorini e basilico)

Strozzapreti all'ortolana (pasta fresca con verdure di stagione salate in padella)

Ravioli ricotta e spinaci con funghi misti

Coniglio in potacchio

Tagliata di diaframma con verdure gratin

Coppa di ananas e gelato

Caffè

Vini:

Sangiovese Bucchini

in bottiglia DOC 9,00 euro

Barone Montepulciano Bucchini

in bottiglia DOC 15,00 euro

Biancabello Bucchini DOC

sfuso al litro 8,00 euro

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.



10

MAGGIO

SABATO 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

11

MAGGIO

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

Al Biancospino

Frittatina con spignoli
Crostini al tartufo e pecorino
Polentina al tartufo
Passatelli al tartufo
Cappellacci asparagi e salsiccia

Agnello al forno
Spiedini di carne

Patate sabbiate
Insalata mista

Sfogliatina con crema chantilly e frutti di bosco

Caffè

Vini:
Bianchetto del Metauro cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 12,00 euro
Sangiovese cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 12,00 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.





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.

Confcommercio Marche Nord - **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 incon-

taminato 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.

Amerigo Varotti

Responsabile Itinerario della Bellezza





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

GESTIONE





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
MARCHI NORD**
Tel. 0721/698205
segreteria@ascompesaro.it



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@ascompesaro.it



Macerata Feltria

L'ANTICA PITINUM ROMANA



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

emvopodisign

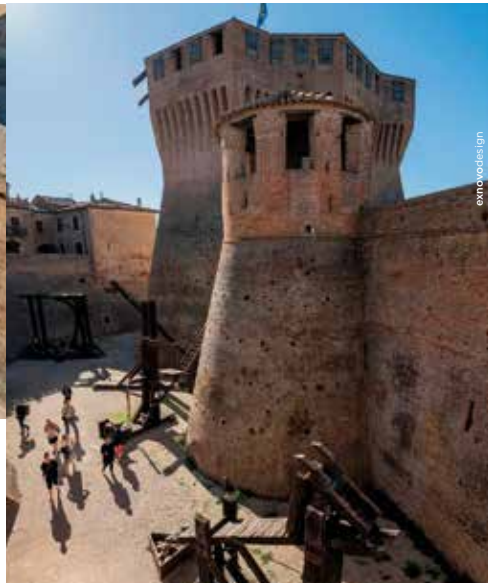


Mombaroccia

IL BORGO DEL NATALE... E NON SOLO



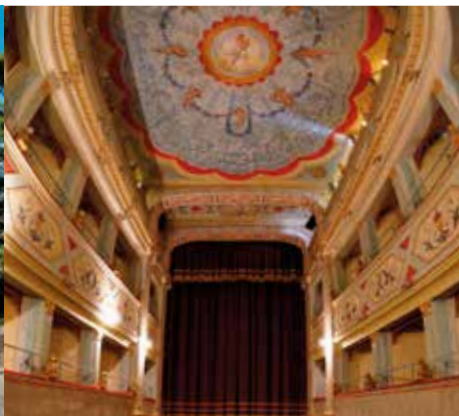
info
CONFCOMMERCIO
MARCHE NORD
Tel. 0721/698205
segreteria@ascompesaro.it



comptovodisign

Mondavio

TRA I BORGHI PIÙ BELLI D'ITALIA



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

GESTIONE


CONFCOMMERIO
MARCHI DELLA QUALITÀ
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


CONFCOMMERCIO
UNIONE DEI COMMERCianti
PESARO E URBINO/MARCHE NORD



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

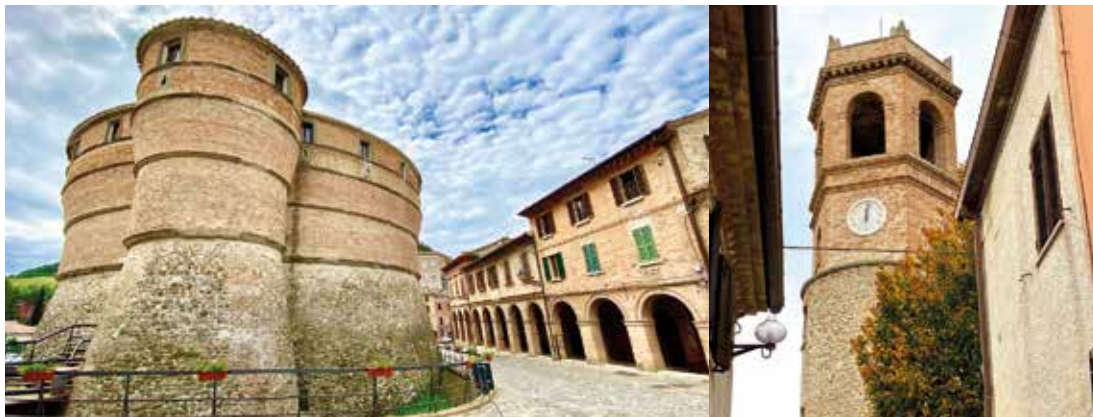


info
**CONFCOMMERCIO
MARCHE NORD**
Tel. 0721/698205
segreteria@ascompesaro.it



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



emtovodesign

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



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



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

11

MAGGIO

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

*Da Luisa**Mousse ai formaggi con miele di castagno e noci**Crescia e salumi, olive nostraline**Crostini con fegatini**Frittata con tartufo nero scorzone**Bavarese di carote con rucola e scaglie di parmigiano**Gnocchi con asparagi e tartufo nero scorzone**Passatelli all'ortolana con fonduta di pecorino**Coniglio in porchetta**Faraona al rosmarino**Insalata misticanza**Patate arrosto**Semifreddo alla moretta con salsa cioccolato e**zabaione**Vini:**vini alla carta*

COLLI AL METAURO

Posta su un'altura circondata da colline poco più alte, che ne rendono amena la posizione, Serrungarina ebbe già nel 1348 una munita Rocca, ora scomparsa e di cui rimane solo una cisterna. Al suo posto, alla sommità della cinta murata del "castello", è la Chiesa Parrocchiale di S. Antonio Abate con pregevoli opere pittoriche. Tutt'attorno le strette viuzze dell'antico abitato allineano alcuni edifici notabili per bei portali ad arco o per cornici o portaletti in cotto. Nei pressi, sempre nel territorio del Comune, meritano una visita gli altri due antichi "castelli" di Bargni e di Pozzuolo, anch'essi immersi in un paesaggio agreste di grande armonia.



La Palomba

MONDAVIO

Tortino di patate e asparagi con fonduta di Casciotta di Urbino e tartufo nero

*Risotto mantecato al tartufo nero, fragole e miele alle fragole (Az. Cuore Capanna)
Gnocchi al ragù di papera*

Pancettone in porchetta con fave al finocchietto selvatico

Insalata di stagione

Torta paradiso con crema chantilly agli agrumi

Vini:

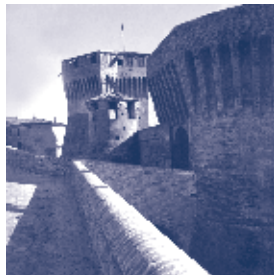
*Biancabello del Metauro Boccacalino
azienda Terracruda*

in bottiglia DOC 10,00 euro

*Rosso Sangiovese Colli Pesaresi "Fratte Rosso"
azienda Terracruda*

sfuso al litro 10,00 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 erigerlo 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".



11

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

LA PALOMBA

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

€ 29,00

escluso bevande

11

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

€ 29,00

escluso bevande

Locanda Dal Tedesco

BORGHO PACE

Frittata con vitalbe
Crostini misti
Fiori di sambuco fritto
Tartar di manzo con tartufo nero
Carpaccio zucchine e grana

Passatelli con verdure di stagione
Risotto zucca gialla e tartufo nero

Capocollo di maiale allo spiedo
Pollo con peperoni

Verdura cotta di stagione
Patate arrosto

Crema al cucchiaino

Caffè

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.



Cibovagando

GRADARA

Sardoncini marinati

Gamberi con rucola, grana e fragole

Passatelli vongole e ceci

Gnocco gamberi e zucchine

Baccalà al forno con patate

Seppie con piselli

Insalata mista

Zuppa inglese

Caffè

Vini:

Cantina Terracuda di Pergola

in bottiglia DOC 11,00 euro

Pignoletto frizzante

in bottiglia DOC 11,00 euro

Vino della casa

“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.



17

MAGGIO

SABATO H 12.00

CIBOVAGANDO

Gradara

Via Umberto I n. 6

Tel. 0541.380622

chiuso martedì

€ 29,00

escluso bevande

17

MAGGIO

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

*Montenerone
"Da Carletto"*

*Affettati misti
Crescia sfogliata*

*Risotto con quaglie
Tagliatelle con asparagi*

*Quaglie al forno con patate
Coscio di maiale al forno*

Insalata mista

Cantucci con crostata e vino santo

Caffè

Vini:

*Bianchetto del Metauro "Celso" cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 25,00 euro*

*Guerriero Nero cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 25,00 euro*

*Bianchetto del Metauro, Sangiovese
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.



Cavaliere

MONTECALVO IN FOGLIA

Crostini al salmone

nsalatina di seppia con patate e rucola
Sardoncini marinati e cipolla di Tropea

Risotto gamberi e spinaci
Tagliolini allo scoglio

Spiedino di gamberi
Spiedino di calamari

Misticanza e carote

Torta mimosa

Caffè

Vini:
Azienda Fiorini in caraffa 8,00 euro
Selezione di Vini Marchigiani alla carta

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.



18

MAGGIO

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

18

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

DA RENATATavoletto
via Veneto, 13
tel. 333.3655576**€ 26,00**

escluso bevande

*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

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.



Da Matteo

COLLI AL METAURO

Insalatina di polipo e asparagi
Salmone marinato al pepe rosa
Carpaccio di pesce spada e carciofi

Gnocchi allo scoglio

Grigliata mista di spiedino cappa santa
Filetto di spigola sogliola

Insalata verde

Budino al limone e fragole

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.



18

MAGGIO

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

18

MAGGIO

DOMENICA H 13.00

LA TANA DEL LUPO

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

€ 29,00

escluso bevande

*La Tana del Lupo**Crostini misti**Crostino al tartufo nero**Insalatina di radicchio con grana e tartufo nero**Affettati misti**Spicchio di crescina con cascio 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 16,00 euro**Bianchetto del Metauro "Mariotti"**in bottiglia DOC 15,00 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. "Aquaeflaniae" (acque macello) da cui il nome, dice di una storia di distruzioni e battaglie, di Visigoti, di condottieri sanguinari come Narsese e Totila. Per la pace dello spirito parlano invece il Santuario del Pelingo e l'Abbazia benedettina di San Vincenzo al Furlo, celebre per la 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.



Montenerone "Il Poeta"

Crostini al porcino e tartufo

Testina di vitello con finocchietto e fagioli cannellini

Tagliatelle fatte in casa con spignoli

Cappellacci fatti in casa ripieni alla zucca gialla con pomodoro

Filetto al tartufo

Cotoletta di agnello

Verdure pastellate

Insalatina mista

Panna cotta ai frutti di bosco

Caffè

Vini:

*Sangiovese e Bianchetto az. Guerrieri
in 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)



18

MAGGIO

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

18

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

PITROK

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

€ 26,00

escluso bevande

*Pitrok**Antipasto della casa*

Passatelli asparagi salsiccia e pomodorini
Lasagne rosse tradizionali

Grigliata
Tagliata
Coniglio in porchetta

*Patate al forno**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".



La Vigna

Antipasto del contadino
Pancotto ai porcini

Strozzapreti alla vigna
Lasagnetta bianca alle verdure

Lombo di maiale al latte
Faraona al forno con le olive

Verdure cotte
Patate al rosmarino

Crostata
Biscotti

Vini:
Sangiovese cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 18,00 euro
Bianchello cantina Guerrieri
in bottiglia DOC 18,00 euro
Sangiovese e Bianchello Guerrier
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.



25

MAGGIO

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

25

MAGGIO

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**Cannolo di pane farcito**Agnolotti ripieni di tartufo nero e stracchino al ragù
bianco di coniglio**Roast beef di vitello cotto a bassa temperatura con
salsa Gravy e misticanza**Patate al forno**Il nostro Tiramisù**Caffè**Vini:**Cantina Villa Ligi bianco e rosso
in bottiglia DOC 16,00 euro**Cantina Villa Ligi bianco e rosso
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.



Pian del Bosco

Crostone caldo con crema di cavolfiore, gorgonzola e nocciole croccanti

Risotto alle mele, spinacini e stracchino

Arista alla birra con scalogno in agrodolce e purè semplice all'olio

Polpettine di pane al sugo di pomodoro e basilico con fagiolini in insalata

Mele al rum, zucchero di canna e uva passa

Caffè

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).



25

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

PIAN DEL BOSCO

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

€ 26,00

escluso bevande

25

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

**RIFUGIO CHALET
PRINCIPE CORSINI**

Piobbico
 Loc. Monte Nerone sn
 tel. 337.8766610
 prenotazioni whatsapp
 3397033043
 info@piandelbosco.it

€ 26,00

escluso bevande

Rifugio Chalet Principe Corsini

*Tagliere misto di salumi stagionati in quota e
formaggi accompagnati da piada*

Gnocchi all'oca

Guancia di maiale su spuma di patate

Asparagi alla brace

L'albicocca di maggio

Vini:

*Sangiovese az. Guerrieri
in bottiglia DOC 15,00 euro*

*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.



Tenetra

CANTIANO

Gnocco romana zucca e tartufo

Polenta frita cicoria

Guanciale della Marca

Affettati della Marca con crescìa

Passatelli di pane di Chiaserna con funghi e tartufo

Pappardelle al cinghiale

Maialino da latte al forno

Guancia con amarena di Cantiano

Purè

Insalata

Crostata con vino di visciole

Vini:

Sangiovese Morelli

in bottiglia DOC 14,00 euro

Biancabello Le Ripe Lucarelli

in bottiglia DOC 14,00 euro

Sangiovese e Biancabello Villa Ligi

sfuso al litro 9,00 euro

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.



25

MAGGIO

DOMENICA H 12.30

TENETRA

Cantiano

p.le Bartolucci, 14

tel. 338.4541532

prenotazione whatsapp

3384541532

tenetracantiano@gmail.com

chiuso lunedì

€ 29,00

escluso bevande

 **RIVIERABANCA**
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

31

MAGGIO

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

Crostino pomodoro e basilico, prosciutto di Rupoli
Lonzino in carpaccio
Casciotta d'Urbino, Miele Millefiori
Salame nostrano

Tacconi di fave con guanciale e pomodoro
Pappardelle al magro d'anatra

Coniglio alle fave e finocchietto selvatico
Pollo con olive e pendolini

Verdura cotta ripassata
Patate al forno con rosmarino

Crostata e cantucci fatti in casa con vin santo

Vini: Biancabello 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 Biancabello 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.



GIUGNO

DOMENICA 1 GIUGNO

CIVICO 14+5

Apecchio

MARIA

Mondavio

LUNEDI' 2 GIUGNO

SILVANA

Carpegna

DOMENICA 8 GIUGNO

ANTICA TRATTORIA

Sant'Andrea in Willis

Fano



.....
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 con fungo prugnolo con olio

EVO al limone – az. Cappuccini

Frittata con fungo prugnolo

Coradella d'agnello con ciaccia
.....

Ravioloni ripieni di salsiccia e patate ai funghi prugnoli
.....

Filetto ai funghi prugnoli con ratatouille di verdure
.....

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 euro 18,00*

*TIMOTEO Colli Pesaresi Sangiovese - az. Di Sante
in bottiglia DOC euro 18,00*

*GAZZA Colli Pesaresi Sangiovese DOC e Bianchetto
del Metauro DOC sfuso 1/2 litro euro 7,00*
.....

.....
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.



Maria

MONDAVIO

Fiori di zucca dorati fritti ripieni di ricotta di pecora e funghi

Passatelli con guanciale di maiale croccante, punte di asparagi e casciotta di Urbino

Pappardelle di Campofilone al ragù d'anatra

Sella di coniglio farcita con cuori di carciofi al forno con pomodori gratinati

Spalla di vitello alle erbe aromatiche con patate al rosmarino

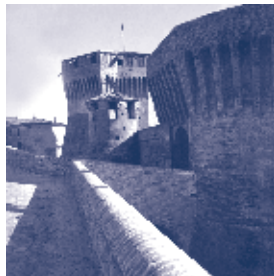
Mousse di fragole al limone e salsa di lamponi

Vini:

Bianchetto del Metauro Bosco delle Cave az. Morelli in bottiglia DOC 9,00 euro

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".



1

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

€ 26,00

escluso bevande

2

GIUGNO

LUNEDÌ 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**Crema di patata di Sompiano al tartufo nero**Cappello del prete asparagi e tartufo nero**Tagliatelle ai funghi**Brasato con riduzione di Sangiovese**Carni alla griglia**Patate sabbiate al forno**Tiramisù**Caffè**Vini:**Bianchetto del Metauro cantina Fiorini**in bottiglia DOC 16,00 euro**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.



Antica Trattoria

*Salumi misti con pecorino del pastore
Piadina e crostino primavera*

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

*Arista di maiale con funghi
Misto alla brace*

*Insalata mista
Patate al forno*

Ciambellone, Crostata fatte in casa

Vini:

*Biancabello Fiorini
in bottiglia DOC 15,00 euro*

*Sangiovese La Ripe Lucarelli
in bottiglia DOC 15,00 euro*

*Biancabello Fiorini e Sangiovese
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.



8

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

€ 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

f 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



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

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

VALLEFOGLIA

La Nuova Fazenda



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

Direzione
Agnese Trufelli
Progetto e Impaginazione
exnovo 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
Confiturismo Pesaro e Urbino
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



CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE



TeamSystem



Ente
Bilaterale
Provinciale
Commercio



Ente
Bilaterale
Provinciale
Turismo



RIVIERABANCA
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea



GRUPPO
HERA