

MAGGIO

DOMENICA 1 MAGGIO

AL PAVONE BIANCO
Babbucce di Tavullia
DALL'AMICO
Montecalvo in Foglia
LA NUOVA FAZENDA
Vallefoglia
MAGDA
Novafeltria
SAN MARCO
Montecopiolo

SABATO 7 MAGGIO

LOCANDA
LA TARTUFARA
COUNTRY HOUSE
CA' VERNACCIA
Urbino
MONTENERONE
DA CARLETTO
Piobbico

PANTALIN
Saltara

DOMENICA 8 MAGGIO

2000
Sassocorvaro
AMABILE
Frontone
CAVALIERE
San Giorgio di
Montecalvo in Foglia
GIPSY
Acqualagna
LA GRADARINA
Gradara
IL PREZZEMOLO
Pietracuta di San Leo

SABATO 14 MAGGIO

DA MARCHESI
Novafeltria

DOMENICA 15 MAGGIO

DA LORENZO
Gallo Di Petriano
LA GREPPIA
Montemaggiore
Al Metauro
LA LOCANDA DEI
VENTI
Novafeltria
MONTENERONE
"IL POETA"
Serravalle di Carda-
Apecchio
OSTERIA LA GATTA
Lunano

SABATO 21 MAGGIO

LA COPPA
Mombaroccio

DOMENICA 22 MAGGIO

BELLAVISTA
Acqualagna
OSTERIA DA MATTEO
Montemaggiore
al Metauro
SILVANA
Carpegna
TONY E LUCIO
Frontone

DOMENICA 29 MAGGIO

AGLI OLIVI
Cartoceto
LA LUNA NEL POZZO
S. Lorenzo in Campo
PIAN DEL BOSCO
Novafeltria

1

/ MAGGIO

DOMENICA H 13.00

AL PAVONE BIANCO

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

€ 18,00escluso bevande

Al Pavone Bianco

Bruschetta al caviale di olive
Crostino di cereali al pecorino fondente
Salame stagionato nostrano
Lonzino carpacciato con funghi e rucola

Gnocchetti di patate "piccole verdure"
Cannelloni alla Rossini

Coniglio porchettato in forno a legna
Cosciotto di vitello steccato al quanciale
Salsicciotti alla griglia

Patate rosolate al rosmarino
Lattuga di campo

Crostata alla confettura di albicocca

Vini:
Sangiovese e frizzantino
in caraffa 8,00 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'era, nel Medioevo (sec. XII) un castello, 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.



Dall'Amico

*Crostini misti, affettati e formaggi
dell'entroterra marchigiano*

*Tagliatelle casalinghe agli asparagi,
piselli e salsicce
Ravioli al mascarpone e radicchio con
bacon croccante e pecorino*

*Coniglio in porchetta
Filetto di maiale alle erbe aromatiche*

*Patate al forno al profumo di rosmarino
Insalata mista*

Panna cotta nutella e pinoli

Caffè

*Vini: Colli Pesaresi in bottiglia 7,00 euro
Vino in caraffa 7,00 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. 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.



1 / MAGGIO

DOMENICA H 12.30

DALL'AMICO

Montecalvo in Foglia
via Provinciale, 36
tel. 0722.58123
romi.guerra@libero.it
chiuso mercoledì

€ 17,50
escluso bevande

1

/ MAGGIO

DOMENICA H 13.00

LA NUOVA FAZENDA

Vallefoglia
 via Nazionale, 201 - Cappone
 tel. 0721.496154
 jcmosconi@gmail.com
 chiuso sabato a pranzo

€ 20,00

escluso bevande

La Nuova Fazenda

Insalata di mare
Polipo e patate
Sardoncini marinati
Carpaccio di tonno
Gamberi in salsa rosa
Polenta alle vongole

Tagliolini branzino e zucchini
Strozzapreti gamberi e tartufo

Baccalà con patate
Seppia con i piselli

Insalata mista di stagione

Sorbetto al limone

Vini: Orcio e Campodarchi Az. Agr.
Terracruda in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese e Bianchetto del Metauro
in caraffa 6,00 euro

CAPPONE DI 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.



Magda

Crostini misti

*Lasagne al forno
Strozzapreti con speck, rucola e grana
Agnolotti pasticciati*

*Scaloppine ai funghi
Pollo al forno
Coniglio in porchetta al finocchio selvatico
Tacchino arrosto con olive*

*Gratinati misti
Patate fritte*

Panna cotta ai frutti di bosco

Vino in caraffa 6,00 euro

NOVAFELTRIA

Un tempo, tra il fiume Marecchia e la strada che porta in Toscana c'era solo la Chiesetta romanica di Santa Marina col suo campanile a vela e la ancora più antica Chiesa di San Pietro in Culto. Già centro agricolo e commerciale che gli valse il nome di Mercatino Marecchia in virtù delle fiere e mercati che vi si tenevano, ancor oggi Novafeltria è il centro di convergenza di tutte le attività economiche della vallata. Nella Piazza spicca il Caffé Grand'Italia, che mantiene intatti i suoi arredi d'un tempo. Tra le sue frazioni, la più importante è Peticara, agglomerato stretto tra la Casa parrocchiale e lo scoglio del Monte Aquilone, nota per la sua miniera di zolfo e la cui storia è racchiusa nel Museo Storico Minerario (raccolta di rocce, fossili, reperti e attrezzi e ricostruzioni della vita della miniera).



1 / MAGGIO

DOMENICA H 13.00

MAGDA

Novafeltria
via Aurelio Saffi, 55
tel. 0541.920817
info@hotelmagda.com
chiuso sabato

€ 17,00
escluso bevande

1

/ MAGGIO

DOMENICA H 12.30

SAN MARCO

Montecopiolo
via Pratole, 2/b
tel. 0722.78598
info@sanmarcovillagrande.it
chiuso lunedì

€ 18,00escluso bevande

San Marco

*Prosciutto crudo di Carpegna
Tortino di Parmigiano con pomodori
canditi, Vitello tonnato
Melanzane in agrodolce
Quiche Lorraine
Piadina ripiena
Olive all'ascolana*

*Tagliatelle ai prugnoli
Passatelli con quanciale e piccadilly*

*Tagliata di manzo al sale Maldon e
rosmarino
Coniglio farcito con radicchio trevigiano*

*Patate al rosmarino
Pomodori gratinati*

Torta alla nocciola e crema chantilly

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

MONTECOPIOLO

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, dal duro governo, 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".



Locanda La Tartufara Country House Ca' Vernaccia

*Crostino di polenta con fonduta al tartufo
Sfogliatina con grana, rucola e tartufo
Verdure grigliate*

*Risotto al tartufo
Passatelli ai porcini*

*Frittatina al tartufo
Scaloppine ai porcini*

Patate al forno

Crostata e cantucci

Caffè

*Vini:
Sangiovese Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 11,00 euro
Sangiovese della casa in caraffa 5,00 euro*

URBINO

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.



7 / MAGGIO

SABATO H 12.30

**LOCANDA LA TARTUFARA
COUNTRY HOUSE
CA' VERNACCIA**

Urbino
via Panoramica, 10
loc. Pallino
tel. 0722.329824

€ 21,00
escluso bevande

7 / MAGGIO

SABATO H 12.00

**MONTENERONE
"DA CARLETTO"**

Piobbico
via Roma, 28
tel. 0722.986282
andrea.bruganelli@libero.it
chiuso mercoledì

€ 18,00
escluso bevande

Montenerone "Da Carletto"

*Coratella d'agnello
Trippa di vitello
Crescia sfogliata*

*Risotto con quaglie
Pappardelle al cinghiale*

*Coniglio in porchetta
Prosciutto al forno*

*Patate al forno
Insalata mista*

Framisù

Caffè

*Vini: Terracruza Boccolino, Orcio in
bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianchetto del Metauro e Sangiovese in
caraffa 6,00 euro*

PIOBBICO

Piobbico è un comune di 2000 abitanti, posto a 339 metri sul livello del mare, in una ridente valle, protetto da due montagne: il Nerone (1526 mt.) e il Montiego (975 mt.), alla confluenza di due fiumi: il Biscubio e il Candigliano che si uniscono, al centro dell'abitato. Grazie alla sua posizione, al verde, ai boschi, Piobbico gode di un clima mite, anche nei mesi più caldi dell'anno e di un'aria pura e frizzante, caratteristiche che rendono il paese una delle stazioni climatiche più godibili dell'Appennino Umbro-Marchigiano. Il massiccio del Monte Nerone con la presenza di acque fluorate e dell'acqua minerale "Santa Maria", la possibilità di percorrere itinerari naturalistici, di effettuare escursioni, attività di trekking, equitazione, canoa, pesca, tennis ed altri sport a contatto con la natura, offre al turista una vacanza rilassante e rigenerante, ma al tempo stesso varia ed interessante.



Pantalin

*Tagliere di salumi Azienda Agraria
"Luxi" con bruschetta all'olio di Cartoceto*

*Passatelli in brodo
Gnocchi con ragù di piselli e spuntature*

*Costine di maiale alla brace
Nocetta con misticanza e aceto di mirtilli*

*Patate arrosto
Insalata mista*

Zuppa inglese

Caffè

*Vini:
Bianchello e Sangiovese
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Vino in caraffa 7,00 euro*

SALTARA

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.



7 / MAGGIO

SABATO H 12.30

PANTALIN

Saltara
via Giovanni Agnelli, 2
tel. 0721.877364
cell. 334.3901248
ristopanta71@gmail.com
chiuso mercoledì

€ 18,00
escluso bevande

8

/ MAGGIO

DOMENICA H 12.30

2000

Sassocorvaro
via G. Puccini, 9
tel. 0722.76274
info2000@virgilio.it

€ 18,00

escluso bevande

2000

*Sformatino agli asparagi
Crostino fritto con fegatelli*

*Lasagna con asparagi di bosco
Tagliatelle al ragù*

*Pollo alla cacciatora
Tagliata al sale*

Patate al forno

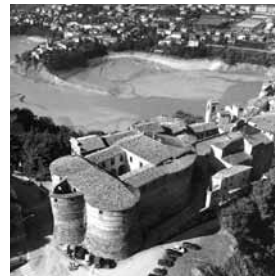
Sfogliatina con crema

Vini:

*Sangiovese in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese in caraffa 6,00 euro*

SASSOCORVARO

Dalla nuova Frontone, allineata su due file lungo la strada principale con intorno le villette sparse chiare ed ordinate, si può salire la ripida ed unica strada del colle sino all'antico Castello, un paese con le sue case vecchie e scure, ritornate a vivere: un borgo arroccato a 600 metri sul mare, a cospetto delle alte coste del Monte Catria e del Monte Acuto. Sembra solcare un mare di fantasia lo sperone, a forma di prua, del Castello malatestiano: un intricato labirinto di ambienti che salgono dalle oscure prigioni alle grandi cucine attrezzate di camini e forni, alle ariose sale decorate, fra pensili altane e finestre panoramiche verso le dolci colline da un lato e la catena dei monti dall'altro. Proprio là dietro, in una valletta, a circa 7 chilometri, c'è l'Eremo di Santa Croce di Fonte Avellana, meta di indiscutibile suggestione ambientale e per lo spirito.



Amabile

*Crescia
Prosciutto*

Crostini lonza, salame, olive e carciofini

*Lasagne con asparagi
Gnocchi all'anatra*

*Pollo arrosto, costarella, agnello e
spiedino*

*Patate arrosto al rosmarino
Insalata mista di stagione*

Panna cotta ai frutti di bosco

Caffè

*Vini: Bianchello e Sangiovese Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 9,00 euro
Rosso e Bianco Marche
in caraffa 6,00 euro*

FRONTONE

Dalla nuova Frontone, allineata su due file lungo la strada principale con intorno le villette sparse chiare ed ordinate, si può salire la ripida ed unica strada del colle sino all'antico Castello, un paese con le sue case vecchie e scure, ritornate a vivere: un borgo arroccato a 600 metri sul mare, a cospetto delle alte coste del Monte Catria e del Monte Acuto. Sembra solcare un mare di fantasia lo sperone, a forma di prua, del Castello malatestiano: un intricato labirinto di ambienti che salgono dalle oscure prigioni alle grandi cucine attrezzate di camini e forni, alle ariose sale decorate, fra pensili altane e finestre panoramiche verso le dolci colline da un lato e la catena dei monti dall'altro. Proprio là dietro, in una valletta, a circa 7 chilometri, c'è l'Eremo di Santa Croce di Fonte Avellana, meta di indiscutibile suggestione ambientale e per lo spirito.



8 / MAGGIO

DOMENICA H 13.00

AMABILE

Frontone
via Giacomo Leopardi, 2
tel. 0721.790710
cresciacastello@libero.it
chiuso martedì

€ 18,00
escluso bevande

 **Banca Marche**

8

/ MAGGIO

DOMENICA H 12.30

CAVALIERE

Montecalvo in Foglia
via Provinciale Feltresca, 21 -
Borgo Massano
tel. 0722.580312
info@ristorantecavaliere.com
chiuso mercoledì

€ 20,00escluso bevande

Cavaliere

*Salmone alla cipolla rossa
Polpo rucola e patate
Bruschettina ai pomodorini
Alici marinate su crostone*

*Risottino gamberi e spinaci
Strozzapreti vongole e radicchio*

Grigliata mista dell'Adriatico

Insalata verde e carote

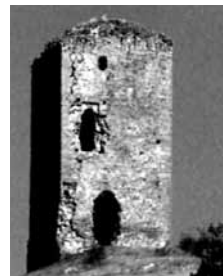
Semifreddo alla fragola

Caffè

*Vini: Sangiovese, Bianchetto
in caraffa 7,00 euro
All'interno del locale disponibile carta
di vini marchigiani*

**SAN GIORGIO DI
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.



Gipsy

*Insalatina con grana e balsamico,
Crescia pasquale con crudo, Quiche e
rustica, Crostini con fonduta al Nero di
Acqualagna, Vol au vent e polentina con
salsa al tartufo*

*Strozzapreti saltati in padella al Nero di
Acqualagna
Paccheri radicchio, speck e formaggio*

Arrosto misto di pollo e coniglio

Patate arrosto al profumo di rosmarino

Crostata, ciambellone, Caffè

Vini:

Sangiovese Fiorini in bottiglia d.o.c.

13,00 euro

Sanl'Elario in bottiglia d.o.c. 12,00 euro

Rosso in caraffa d.o.p. 6,50 euro

ACQUALAGNA

La capitale 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. "Aquaeflaninae" (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 preromanica e la storia legata a San Pier Damiani. Sopravvive ai secoli il viadotto romano a protezione della Flaminia dalle piene del Candigliano. Tra i monti Pietralata e Paganuccio s'apre il pittoresco canyon del Passo del Furlo dalle pareti a picco sul fiume.



8 / MAGGIO

DOMENICA H 13.00

GIPSY

Acqualagna
via Case Nuove, 10
tel. 0721.700075
cell. 339.1289543
volgoscar80@hotmail.it
chiuso martedì

€ 21,00
escluso bevande

 **Banca Marche**

8

/ MAGGIO

DOMENICA H 12.30

LA GRADARINA

Gradara
Strada della Romagna, 8
tel. 0541.964504
sempre aperto

€ 20,00

escluso bevande

La Gradarina

Sardoncini marinati
Insalata di mare con verdure
Salmonè al pepe rosa
Scorfano alla catalana

Cannelloni di pesce
Maccheroncini alle canocchie

Orata in crosta di patate, olive e pendolini
Seppia con piselli

Insalate miste di stagione

Sorbetto

Caffè

Vini:
Sangiovese in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese in caraffa 7,00 euro

GRADARA

“Grata Aura”, si scriveva già nel ‘400, per “essere luogo dilettevole e da pigliar piacere”. Il 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.



Il Prezzemolo

*Insalatina con fragole, noci e fossa
Tagliere di salumi e formaggi con
marmellate fatte in casa*

*Panzerotti con patate e salsiccia
Spianata e piadina fatta in casa*

*Lasagnette primavera
Tortelloni verdi con noci e fossa*

*Coniglio farcito al finocchietto selvatico
Arrosti di vitello con funghi*

Erbette di campo e patate al forno

*Semipreddo alle fragole con crema alla
vaniglia
Biscottini fatti in casa*

*Vini: Sangiovese dei Colli Pesaresi
Terracruda in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Sangiovese in caraffa 6,00 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.



8 / MAGGIO

DOMENICA H 12.30

IL PREZZEMOLO

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

€ 18,00
escluso bevande

14 / MAGGIO

SABATO H 12.30

DA MARCHESI

Novafeltria
via Ca' Gianessi, 7
tel. 0541.920148
ristorantedamarchesi@gmail.com
chiuso martedì

€ 21,00

escluso bevande

Da Marchesi

*Carpaccio al tartufo, Crostone all'agliata
Insalata di riso venere, Spianata del
nostro forno, Tortino al formaggio di fossa
di Peticara*

*Vol au vent con formaggio fresco e
marmellata di cipolle rosse*

*Tortelloni al tartufo
Strozzapreti agli strigoli*

*Faraona con mele e mostarda
Stinco di maiale al forno*

*Insalata mista di cavolo cappuccio
Patate arrosto*

Zuppa inglese della nonna

*Vini: Orcio e Bocalino Terracuda in
bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Vino rosso in caraffa 7,00 euro*

NOVAFELTRIA

Un tempo, tra il fiume Marecchia e la strada che porta in Toscana c'era solo la Chiesetta romanica di Santa Marina col suo campanile a vela e la ancora più antica Chiesa di San Pietro in Culto. Già centro agricolo e commerciale che gli valse il nome di Mercato Marecchia in virtù delle fiere e mercati che vi si tenevano, ancor oggi Novafeltria è il centro di convergenza di tutte le attività economiche della vallata. Nella Piazza spicca il Caffé Grand'Italia, che mantiene intatti i suoi arredi d'un tempo. Tra le sue frazioni, la più importante è Peticara, agglomerato stretto tra la Casa parrocchiale e lo scoglio del Monte Aquilone, nota per la sua miniera di zolfo e la cui storia è racchiusa nel Museo Storico Minerario (raccolta di rocce, fossili, reperti e attrezzi e ricostruzioni della vita della miniera).



Da Lorenzo

Insalatina di baccalà

Tagliatelle al matterello con ceci e baccalà

*Degustazione di: baccalà all'uva
gratinato su letto di Tropea, alloro e
patate*

Baccalà al cartoccio

Insalata di stagione

Sorbetto al limone

Caffè

Vini:

*I Bronzi "La Morciola"
in bottiglia d.o.c. 7,00 euro*

*Bianchetto, Sangiovese
in caraffa 6,00 euro*

Vino frizzante in caraffa 7,00 euro

GALLO DI PETRIANO

Sulla strada statale che scende da Urbino, nella valle del torrente Apsa, la località Gallo segna un'area di espansione industriale dopo una fascia di territorio scarsamente abitata. Il suo toponimo, insieme a quello di Cappone e Osteria Nuova, che seguono lungo la "urbinata", ci riporta a tempi e luoghi di ritrovi di una popolazione scarsa. Una inconsueta deviazione può essere d'interesse per inoltrarsi verso Petriano, che dà il nome al Comune, poi alla Chiesa di Santa Maria in Calafria, correndo oltre Valzangona, con le sue poche case nei cui pressi ci sono sorgenti di acque minerali e ancora Scotaneto, per scendere infine sul versante del Rio Puto, nella vallata del Metauro. Oppure salire, prima di Isola del Piano, verso il Monastero di Montebello, ora sede di una cooperativa nota per i suoi prodotti biologici.



15 / MAGGIO

DOMENICA H 12.00

DA LORENZO

Petriano
via Ponte Ermellina, 68
fraz. Gallo
tel. 0722.52093
cell. 324.9854918
lorenzo_lorenzi.59@libero.it
chiuso mercoledì sera

€ 18,00
escluso bevande

 **Banca Marche**

15 / MAGGIO

DOMENICA H 12.30

LA GREPPIA

Montemaggiore al Metauro
via Borghetto, 9
tel. 0721.892408
massimo@fraticelli.biz
chiuso martedì

€ 21,00

escluso bevande

La Greppia

*Crostini al tartufo nero
Carpaccio di manzo
Salumi Zucchine grana e aceto
Polenta con fonduta di formaggio di fossa*

*Passatelli con fonduta e tartufo
Gnocchi gratinati*

*Coniglio in porchetta
Filetto di maiale in agrodolce*

*Verdure alla griglia
Insalata*

Semifreddo all'amaretto

*Vini:
Bianchello e Sangiovese
in caraffa 8,00 euro
Birra agricola propria produzione
"Oltremondo" in bottiglia 12,00 euro*

MONTEMAGGIORE 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. 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. Un naturale osservatorio su una campagna ordinata come giardini, con ogni podere dotato della sua casa colonica: sono lo specchio di una civiltà rurale formatasi nei secoli.



La Locanda dei Venti

*Prosciutto e salame nostrano
Formaggio ravvioglio con piadina
Strigoli e uova di quaglia affogate*

*Tagliatelle ai prugnoli
Ravioli di carne con rosole e pomodoro*

*Agnello al forno
Quaglie ripiene al forno*

*Erbe di campagna
Patate al forno*

Zuppa inglese e crostata con vino alle visciole

Caffè

*Vini: Bianchello del Metauro Guerrieri
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Langiovese dei Colli Pesaresi
in caraffa 10,00 euro*

NOVAFELTRIA

Un tempo, tra il fiume Marecchia e la strada che porta in Toscana c'era solo la Chiesetta romanica di Santa Marina col suo campanile a vela e la ancora più antica Chiesa di San Pietro in Culto. Già centro agricolo e commerciale che gli valse il nome di 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).



15 / MAGGIO

DOMENICA H 12.30

LA LOCANDA DEI VENTI

Novafeltria
via Torricella, 211/D
tel. 0541.926257
lalocandadeiventim@gmail.com
chiuso lunedì sera

€ 19,00
escluso bevande

15 / MAGGIO

DOMENICA H 13.00

**MONTENERONE
"IL POETA"**

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

€ 21,00
escluso bevande

*Montenerone
"Il Poeta"*

*Crostini caldi
Vol au vent al tartufo
Frittata con spignoli*

*Tagliolini con spignoli
Gnocchetti al sugo d'oca*

*Filetto al tartufo
Agnello a scottadito*

*Patate sabbiate
Verdura cotta*

Semifreddo al caffè

Caffè

*Vini: Bianchetto e Sangiovese Fiorini
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Bianchetto e Sangiovese
in caraffa 8,00 euro*

APECCHIO -
SERRAVALLE DI CARDA

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 Menatio) 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.



Osteria La Gatta

*Prosciutto del Montefeltro e melone,
Crostolo e lonzino del padrone
Fave con finocchietto e aglio fresco,
Soufflé di patate e tartufo con Casciotta,
Fiore di zucca con ricotta su pomodoro
dolce, Melanzane alla parmigiana*

*Risotto Carnaroli agli asparagi e piselli
Lasagnette con funghi e tartufo nero*

*Filetto di maiale con riduzione di visciole
e frutta selvatica
Patata rossa di Sompiano*

Tiramisù alle fragole

Caffè

*Vini: Bianchetto del Metauro e
Langiovese Colli Pesaresi
in bottiglia d.o.c. 10,00 euro*

LUNANO

Il Castello di Lunano sorgeva già in zona collinare sin dal '200 e apparteneva alla famiglia Ubaldini. Della sua travagliata storia rimangono alcune testimonianze o, meglio, i ruderi della struttura originaria della torre e alcuni tratti della cinta muraria. Nei pressi del paese è di particolare rilievo il Convento di Monte Illuminato, luogo francescano, in cui sono conservati affreschi dei secoli XV e XVI. Nella luce autunnale di ottobre, Lunano vive la sua "Festa della Castagna", una manifestazione particolarmente curata, piena di colore e di apprezzatissime elaborazioni dolciarie del prelibato frutto.



15 / MAGGIO

DOMENICA H 12.30

OSTERIA LA GATTA

Lunano
Loc. Brugneto, 13
tel. 0722.70117
mail: info@osterialagatta.it
chiuso lunedì, martedì,
mercoledì

€ 21,00
escluso bevande

21 / MAGGIO

SABATO H 12.00

LA COPPA

Mombaroccio
via Pavisa, 10
tel. 0721.471276
ristorantelacoppa@libero.it
chiuso dal lunedì al giovedì

€ 21,00

escluso bevande

La Coppa

*Carpaccio di Marchigiana Celli alla
senape, Lombo di Maiale Az Agr Luxi
in salsa di patate e tartufo*

*Verdure fresche di stagione dalla Bottega
di Campagna Amica, Culatello Cotto in
tela di Lino Magrì con uovo biologico
agli asparagi, Selezione di formaggi
marchigiani e confetture*

*Passatelli Pomodorini e Pecorino
Le Affinità Gustative, Tagliolini su
crema di ceci in salsa di pomodoro*

Filetto di suino tipico Az Agr Luxi al tartufo

Contorno di Stagione

Dolce al cucchiaino e fantasia di frolla

*Vini: Bianchetto e Sangiovese Terracruca o
cantina Di Sante in bottiglia d.o.c. 9,00 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 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).



Bellarvista

*Crostini misti, Crostino al tartufo nero
Insalatina di radicchio al profumo di
aceto balsamico e tartufo nero
Salumi marchigiani
Spicchio di crescina con formaggio*

*Bis di lasagnetta agli asparagi
Gnocchetti al tartufo nero*

Scaloppina al limone e roast beef

Patatine arrosto

Dolce della casa

*Vini: Falerio Cantina Fiorini
in bottiglia d.o.c. 8,50 euro; Sirio
Sangiovese Cantina Fiorini in bottiglia
d.o.c. 9,50 euro Bianchetto del Metauro
e Sangiovese Cantina Fiorini
in caraffa 6,50 euro*

ACQUALAGNA

La capitale 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. "Aquaе Ianiae" (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 preromanica e la storia legata a San Pier Damiani. Sopravvive ai secoli il viadotto romano a protezione della Flaminia dalle piene del Candigliano. Tra i monti Pietralata e Paganuccio s'apre il pittoresco canyon del Passo del Furlo dalle pareti a picco sul fiume.



22 / MAGGIO

DOMENICA H 13.00

BELLAVISTA

Acqualagna
Strada San Gregorio s.n.
tel. 0721.797181
sonia@chioscobellarvista.it
chiuso lunedì

€ 21,00
escluso bevande

22 / MAGGIO

DOMENICA H 12.30

OSTERIA DA MATTEO

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

€ 21,00
escluso bevande

Osteria da Matteo

*Carpaccio di spigola
Insalata di polipo
Gamberetti in salsa rosa
Polenta alla marinara*

*Passatelli con coda di rospo, calamari e
pendolini*

*Rana pescatrice al forno con patate e
finocchio selvatico*

Insalata verde

Mousse al limone e fragole

Vini:

*Bianchetto del Metauro Lucarelli
in bottiglia d.o.c 10,00 euro
Bianchetto del Metauro Lucarelli
in caraffa 10,00 euro*

MONTEMAGGIORE AL METAURO

Siamo nel cuore dell'area di produzione del Bianchetto del Metauro, vino che ha ottenuto la denominazione di origine controllata. Montemaggiore sull'alto del suo colle panoramico (m. 197) ne sorveglia le colture e la vinificazione. Sorse anteriormente all'VIII secolo e nei secoli medievali fu dapprima Castello nell'accezione originale di centro fortificato; nella sistemazione dell'Albornoz (XIV secolo) venne assorbita dal vicariato di Fano. Conferisce una originale caratteristica all'ordinato abitato una la scalinata che sale sino alla Chiesa parrocchiale, mentre lo immerge nel verde la bella pineta circostante. Un naturale osservatorio su una campagna ordinata come giardini, con ogni podere dotato della sua casa colonica: sono lo specchio di una civiltà rurale formatasi nei secoli.



Silvana

*Prosciutto crudo di Carpegna, salumi del
Montefeltro e formaggi con crostolo
Crostino al tartufo nero*

*Tagliatelle ai funghi misti e prugnoli
Cappellacci asparagi e tartufo nero*

Carni miste alla brace

*Patate
Insalata
Verdure cotte*

Zuppa inglese

Caffè

*Vini: Orcio Colli Pesaresi e Boccacino
Bianchetto del Metauro Terracuda in
bottiglia d.o.c. 10,00 euro
Vino fuso in caraffa 6,00 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 Carpigna 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.



22 / MAGGIO

DOMENICA H 12.30

SILVANA

Carpegna
via G. O. Falconieri, 7
tel. 0722.77621
chiuso lunedì

€ 21,00
escluso bevande

22 / MAGGIO

DOMENICA H 12.30

TONY E LUCIO

Frontone
via Fonte Avellana, 97
tel. 0721.786327
chiuso martedì

€ 21,00

escluso bevande

Tony e Lucio

Crostino funghi e salsiccia
Crostino tartufo nero
Crescia con cicoli
Prosciutto crudo
Insalatina rustica

Gnocchi al tartufo nero
Pappardelle all'anatra

Misto al forno: anatra, coniglio, faraona
in porchetta

Contorni misti

Dessert della casa

Caffè

Vini: Guerrieri bianco, Sangiovese
riserva in bottiglia d.o.c. 12,00 euro
Rosso e bianco locale in caraffa 6,00 euro

FRONTONE

Dalla nuova Frontone, allineata su due file lungo la strada principale con intorno le villette sparse chiare ed ordinate, si può salire la ripida ed unica strada del colle sino all'antico Castello, un paese con le sue case vecchie e scure, ritornate a vivere: un borgo arroccato a 600 metri sul mare, a cospetto delle alte coste del Monte Catria e del Monte Acuto. Sembra solcare un mare di fantasia lo sperone, a forma di prua, del Castello matestiano: un intricato labirinto di ambienti che salgono dalle oscure prigioni alle grandi cucine attrezzate di camini e forni, alle ariose sale decorate, fra pensili altane e finestre panoramiche verso le dolci colline da un lato e la catena dei monti dall'altro. Proprio là dietro, in una valletta, a circa 7 chilometri, c'è l'Eremo di Santa Croce di Fonte Avellana, meta di indiscutibile suggestione ambientale e per lo spirito.



Agli Olivi

Crostini assortiti

Gnocchetti con le verdure

Grigliata mista di carne

*Insalata
Gratinati*

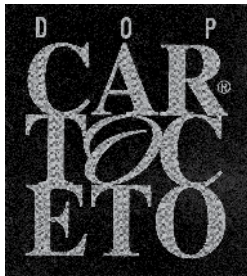
Tiramisù

Vini:

*Bianchetto del Metauro e Sangiovese
Azienda Bianchini e Azienda
Lucarelli
in bottiglia d.o.c. 10,00 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.



29 / MAGGIO

DOMENICA H 12.45

AGLI OLIVI

Cartoceto
via Bottaccio, 4
tel. 0721.898144
chiuso martedì

€ 18,00
escluso bevande

 **Banca Marche**

29 / MAGGIO

DOMENICA H 12.30

LA LUNA NEL POZZO

San Lorenzo in Campo
via San Vito, 74/A
tel. 0721.775241
chiuso lunedì

€ 18,00

escluso bevande

La Luna nel Pozzo

*Crescia con pecorino e fave
Frittata con vitalbe*

*Passatelli con asparagi e salsiccia
Tagliatelle ai funghi di bosco*

*Capocollo in porchetta
Pollo e faraona al forno*

*Insalata mista
Patate al forno con erbe aromatiche*

Crostate con visciolata

Caffè

*Vini:
Sant'uario e Sirio Fiorini
in bottiglia d.o.c. 8,00 euro
Bianchetto in caraffa 6,00 euro*

SAN LORENZO IN CAMPO

Antico castello posto lungo la valle del medio Cesano, sulla sponda sinistra del fiume, a ridosso di un piccolo rilievo collinare ai cui piedi si sviluppa il borgo, attraversato dalla statale cesanense. All'origine del ridente paese attuale è la celebre abbazia omonima, fondata dai monaci benedettini nell'alto medioevo, utilizzando l'abbondante materiale di spoglio del distrutto municipio romano di Suasa. Un'abbazia che ebbe lunga vita autonoma, insieme a ricchi possedimenti terrieri fino al secolo scorso e, tra i suoi vari abbati commendatari, anche Giuliano Della Rovere (poi Papa Giulio II). All'ingresso dell'antico castello, sottopassato da un arco, è il severo Palazzo Della Rovere (sec. XVI) nel cui interno sono oggi ospitate ben tre raccolte museografiche: quella archeologica, quella etnografico-africana e quella di storia naturale, oltre all'ottocentesco Teatro 'M. Tiberini' con elegante sala a palchetti interamente deco-



rata con motivi pittorici neoclassici e liberty. Alla sommità della collina sorgeva un tempo una robusta rocca, due volte distrutta e più tardi ricostruita quale dipendenza del sottostante palazzo rovesco.

Pian del Bosco

Asparagi con tardo di montagna e formaggio di fossa

*Passatelli in brodo
Ravioli di pere e mandorle al "fossa"*

*Medaglioni al "fossa" con polenta
abbrustolita*

Verdure gratinate

*Rotolo alla vaniglia con salsa di fragole
fresche*

Caffè

*Vini:
Azienda Il Conventino di
Monteciccardo
in bottiglia d.o.c 10,00 euro*

NOVAFELTRIA - LOC. MINIERA PERTICARA

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).



29 / MAGGIO

DOMENICA H 12.30

PIAN DEL BOSCO

Novafeltria
Loc. Miniera Peticara
via Guido Donegani, 151
tel. 0541.927600
cell. 335.5776540
pdb@piandelbosco.com

€ 18,00
escluso bevande
