



I week end dell'agriturismo

I migliori agriturismi della Provincia di Pesaro e Urbino e terre vicine
9ª edizione

1 novembre/23 dicembre **2016**

Iniziativa promossa da:

C.I.A. Confederazione Italiana Agricoltori Pesaro e Urbino

Copagri Confederazione Produttori Agricoli di Pesaro

Associazione **Turismo Verde**

Associazione **Agrivacanze**

Con il contributo di:

Camera di Commercio

Pasta Montagna

Paolo Muratori

Coordinamento progetto:

Daniele Sanchioni, Responsabile Turismo Verde provinciale

Progetto grafico e stampa: Arti Grafiche Pesaresi srl

Un luogo d'incanto: tinte azzurre che confondono la linea d'orizzonte tra cielo e mare, mille toni di verde per le colline che incorniciano borghi antichi, piazze rinascimentali, opere d'arte e d'ingegno che rendono unico il paesaggio. I monti, a volte rocciosi, a volte generosamente ricoperti dalla macchia, sono come terrazzi sospesi su distese di campi arati che formano geometrie composte di innumerevoli gialli, bruni, ocre.

Questa è la scena naturale e paesaggistica delle terre della Provincia di Pesaro e Urbino e delle terre vicine. Un grande affresco di colori vivi, dalle tessere diverse, che rappresenta la bellezza della vita in evoluzione, stagione dopo stagione, anno dopo anno. In questi luoghi hanno avuto i natali tanti prodigi dell'arte, della musica, dell'architettura e, chi vi si è trovato di passaggio, ha voluto fermarsi stordito da tanta bellezza,

Questo affascinante scorcio di Marche sembra essere il regno ideale di tante suggestioni, fatte di bellezza e cultura ma anche di bontà e sapori. L'idea del vivere bene ha in questi luoghi origini antiche e nutrirsi a beneficio del corpo e dello spirito, assai differente dallo sfamarsi. In questa idea è racchiuso tutto il senso del piacere del buon cibo, della tradizione, della pasta tirata a mano, delle prelibatezze che la coltivazione della terra può regalarci.

L'arte è nell'odore degli olivi che inebria l'olfatto dei passanti, è nel colore autentico dell'olio, nell'odore del pane fatto nei forni a legna, nei sentori della frutta che insegue le stagioni. L'occhio si nutre della perfezione dei filari, nelle vigne, ma il palato dolcemente naufraga nei sapori eccelsi dei nostri vini.

Le ricette sono quasi eterne, anche se non sono scritte. I casolari rurali sono strutture solide come lo è la storia. Il cielo è terso, a volte carico di pioggia, come vogliono le stagioni, ma la vita sotto di esso scorre come sempre, nella solidità di una cultura schietta, genuina, straordinariamente ospitale.

Non occorre altro, di motivi che spingono ad una fuga in questi luoghi ce ne sono tanti... Lontani dal frastuono della città, dal rumore della routine che ci assorbe più o meno consapevolmente. La vita in campagna attende chiunque lo voglia, anche per poco tempo, per nutrire anima e corpo.



CONFEDERAZIONE
ITALIANA
AGRICOLTORI



Sono ormai nove le edizioni di questa iniziativa dedicata al mondo degli agriturismi, e di comune accordo, le sigle sindacali del mondo agricolo Cia e Copagri, hanno voluto estendere l'iniziativa nel tempo, sviluppandola in un progetto ancor più ricco. Quando qualche anno fa le due Associazioni di categoria ebbero l'intuizione di unire le proprie risorse e competenze per mettere insieme decine di ottimi agriturismi sotto la bandiera di questa speciale iniziativa, compresero che la sola via per promuovere un settore così delicato, come quello dell'agriturismo, sarebbe stata quella di creare una straordinaria unione tra associazioni che ha poi dato ottimi risultati. Tant'è che siamo giunti all'edizione 2016, con l'ambizione di protrarre l'iniziativa nei week end di tutto l'autunno. Un modo concreto per promuovere e valorizzare le imprese agricole e i loro redditi, difendendone come sempre i diritti. Le due Associazioni che giorno dopo giorno lavorano per la tutela del comparto agricolo hanno tra i propri obiettivi quello di assistere e valorizzare un ricchissimo vivaio, composto dalle tantissime aziende agricole che lavorano con dedizione e impegno nei territori della provincia di Pesaro e Urbino e delle terre vicine, nonostante la lunghissima crisi che ha investito l'intera area europea e di certo non ha risparmiato il mondo agricolo.

"I Week end dell'agriturismo" è un'occasione speciale di promozione delle aziende agricole e dei prodotti locali, tipici, per la cui diffusione l'Agriturismo resta la struttura di eccellenza. Anche nel 2016 infatti, il trend per gli italiani è stato quello di scegliere un agriturismo per passare qualche giorno di vacanza, oppure semplicemente per gustare qualche pasto fuori casa all'insegna della genuinità. Non dimentichiamo che optare per l'agriturismo equivale ad una scelta precisa, attenta all'ambiente, alla natura, al benessere, al ciclo delle stagioni. Si tratta ad una scelta che attiene ad un certo modo di pensare il proprio tempo libero, un modo straordinario di vivere consapevolmente un contesto agreste che tiene alto il parametro della qualità, puntando anche su una scelta gastronomica di sicura soddisfazione e ricca di proposte culinarie.

Come sempre all'iniziativa hanno aderito le migliori aziende della nostra provincia, che da sempre hanno fatto dell'ospitalità e della somministrazione di pasti e bevande genuini il loro biglietto da visita. Si tratta di aziende storiche, spesso a conduzione familiare, in cui il valore straordinario del patrimonio culturale della tradizione gastronomica rurale si tramanda di generazione in generazione, inequivocabilmente. Le Marche e la Provincia di Pesaro e Urbino brillano per bellezza paesaggistica, per l'unicità del patrimonio storico, artistico e architettonico, elementi sublimi per

l'ammirazione degli occhi del mondo, elementi che si completano con la tradizione enogastronomica, le tipicità, che allo stesso modo vanno a deliziare i palati. Tutto ciò alimenta nel migliore dei modi l'innata vocazione turistica di questa antica provincia incastonata come una perla nella nostra bella regione.

Lasciarsi dunque cullare da queste bellezze e tentare da queste prelibatezze è quasi un dovere per chi ama l'armonia della vita agreste, per questo gli agriturismi della Provincia di Pesaro e Urbino e delle terre vicine vi attenderanno con passione e piacere a pranzo o a cena. Potrebbero essere queste dimore rurali a cullare il sonno di chi deciderà di pernottare in questi luoghi, concedendosi una vacanza fuori città, in compagnia di quiete, natura e benessere.

"Week dell'agriturismo" vi fanno compagnia nelle degustazioni portentose e genuine dei menù a prezzo fisso, proposti solo per l'iniziativa a prezzo ridotto, nei mesi di novembre e dicembre. Assaporare sughi e paste fatte a mano, riscoprire il sapore autentico di ortaggi, frutta, formaggi, oli e vini, assaggiare la genuinità delle carni e della marmellate fatte in casa, sono sempre gli stessi gli ingredienti semplici di questa iniziativa, ricette antiche che non si cambiano. Pensiamo che il turismo rurale sia uno straordinario strumento nella promozione della agricoltura, un elemento imprescindibile per spingere anche un turismo di qualità, più autentico e sostenibile. Per queste ragioni appoggiamo questa iniziativa, che fa della qualità, della genuinità, della natura e della bellezza la propria missione.

Alessandro Taddei - Presidente C.I.A. di Pesaro e Urbino
Claudio Nasoni - Presidente Copagri di Pesaro e Urbino



TURISMO
VERDE



Arrivati alla nona edizione, il successo dell'iniziativa ci sembra evidente, ed è tutto dedicato alle aziende che operano nel settore dell'Agriturismo.

L'obiettivo è sempre quello stimolare l'attenzione del pubblico verso il turismo rurale, un turismo differente rispetto all'offerta turistica tradizionale, contribuendo alla promozione di uno stile di vita sano, in armonia con la natura, la scoperta dell'intima bellezza paesaggistica agreste. Allo scopo di raggiungere un buon risultato di valorizzazione e promozione Cia e Copagri hanno lavorato insieme per sostenere il nobile lavoro delle aziende agrituristiche. Nobile perché fatto di fatica, perseveranza, essenza e genuinità, tutti simboli di una vita vissuta nella bellezza della natura, libera e autentica, arricchita dalla solida eredità della tradizione.

Ancora una volta riproposti i vari menù caserecci a prezzo fisso, realizzati con i frutti della nostra terra e del nostro lavoro, ovvero i veri segreti di questa iniziativa unica che segna come in una mappa ideale le tappe dei giacimenti enogastronomici e dello straordinario della Provincia di Pesaro e Urbino e delle terre vicine.

Consapevoli della solidità della nostra tradizione e forti di una comprovata ospitalità delle genti delle nostre campagne che si tramanda da secoli, vorremmo idealmente lasciare ai giovani la forza di una così straordinaria bellezza. "Bellezza", una parola dal suono soave che si riflette nei ricchi piatti proposti nei menù, nei nostri campi lavorati, nelle splendide case coloniche, un patrimonio umano da non disperdere. Una bella brochure da non disperdere funge da preziosa guida per questo particolare viaggio. Sfogliandone le pagine si possono leggere storie e consultare menù. Ci si sorprenderà scoprendo che i piatti proposti da questi agriturismi dipendono dalle disponibilità stagionali degli ingredienti, come dovrebbe sempre essere, nel rispetto delle colture. La terra offre i suoi doni, il lavoro degli uomini crea bontà, ambiente naturale e gli uomini restano in armonia. Ecco, sarebbe semplice, immaginiamo di poter far comprendere questo, anche attraverso iniziative come questa che ci auguriamo possano raggiungere più persone possibili.

Responsabili agriturismo per:
Turismo Verde
AgriVacanze



“I Week end dell’agriturismo” sono una ghiotta occasione, e non solo per il palato, scoprire la bellezza della nostra provincia in una stagione ancora inusuale per i grandi flussi turistici, che continuano a concentrarsi in estate nei centri balneari. Eppure l’autunno in cui la campagna si veste dei colori più morbidi e più sfumati e il clima ancora mite e un ambiente quasi ovattato invitano a ritmi di vita rilassati, sereni. Niente di meglio per chi voglia rinfrancarsi dalle tensioni stressanti della città e del lavoro. Aria buona, prezzi altrettanto buoni, una calda accoglienza, l’incanto della fascia collinare e appenninica, i centri storici ben conservati con le loro chiese monumentali, le torri, le rocche e le piazzette che spesso si aprono su panorami mozzafiato dalla costa ai massicci del Catria e del Nerone. Soprattutto i tanti cibi genuini, olio, formaggi, tartufi, vini,, pasta fatta in casa, funghi, salumi e prosciutti, preparati da una saporita cucina tradizionale. Ecco che cosa offrono al turista più consapevole, i week end dell’agriturismo, manifestazione promossa da Cia-Turismo Verde e Copagri. La Camera di Commercio, la Casa dell’economia, sottolinea inoltre che il fiorire degli agriturismi è di stimolo all’agricoltura locale, incentiva la produzione eno-gastronomica di qualità (in crescita e interessante risposta anti-crisi), preserva anche i territori più interni e lontani.

Il Presidente della
Camera di Commercio
Alberto Drudi



- **Comune di Acqualagna**

Castellago

- **Comune di Arcevia**

Az. Agr. San Settimio

- **Comune di Cagli**

Ca' Battista

- **Comune di Cartoceto**

La Locanda del Gelso

- **Comune di Fano**

Casale delle Rose

Il Paradiso

Il Prato dei Grilli

Il Sole

Agricampeggio Filippetti Claudio

Agricampeggio Filippetti Dante

Agricampeggio Filippetti Nando

Agricampeggio Romani Ennio

- **Comune di Fermignano**

Verziere

- **Comune di Fossombrone**

Casal San Sergio

- **Comune di Macerata Feltria**

Le Blanc Matou

- **Comune di Maiolo**

La Casa Vecchia

- **Comune di Mercatino Conca**

La Possione

- **Comune di Montelabbate**

Casa del Sole

- **Comune di Montefelcino**

San Severo

- **Comune di Novafeltria**

Ca' Drolò

- **Comune di Orciano**

Agr. Bacchiocchi

Fattoria Della Rovere

- **Comune di Pennabilli**

La Torre

- **Comune di Pergola**

Gli Ippocastani

- **Comune di Pesaro**

Paradisoincollina

- **Comune di San Lorenzo in Campo**

Farroteca Monterosso

- **Comune di Sant'Agata Feltria**

La Sequoia

- **Comune di Sant'Angelo in Vado**

Ca' Icardo

- **Comune di Sant'Ippolito**

Samsara

- **Comune di Urbino**

Ca' Andreana

Ca' Lupino

Agriturismo Dei Duchi

Le Fontane

- **Comune di Vallefoglia**

Le Terre del Vento



AGRICOLTORI ITALIANI

DIAMO VALORE ALLA TERRA

CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI

PESARO - P.zza Garibaldi, 16 - Tel. 0721 64446

- ASSISTENZA FISCALE
- DICHIARAZIONE REDDITI
- ASSISTENZA TECNICA PER LA GESTIONE AZIENDALE
- SUCCESSIONI
- CONTENZIOSO TRIBUTARIO
- ASSISTENZA PRATICHE AGRICOLE
- PSR, PAC, IAP, UMA, ECC.
- DOMANDE PER LEGGE GIOVANI, BIOLOGICO, INDENNITÀ COMPENSATIVE
- CONTABILITÀ IVA
- TENUTA LIBRI PAGA
- CERTIFICAZIONE ISEE



patronato della



Operatori esperti, consulenti, medici, avvocati

GRATUITAMENTE

a Tua disposizione per ogni prestazione previdenziale e assistenziale



- Pensioni lavoratori autonomi privati e pubblici ed estere
- Assistenza infortuni sul lavoro
- Riscatti e ricongiunzioni
- Assegno nucleo familiare e quote di maggiorazione
- Invalidità e malattie professionali
- Malattia e paternità e disoccupazioni
- Invalidità civile e assegni familiari

PER SAPERNE DI PIÙ TI ASPETTIAMO PRESSO LA NOSTRA SEDE

61121	PESARO	P.zza Garibaldi, 16	0721 64446
61032	FANO	Corso Matteotti, 67	0721 803086 / 0721 827882
61029	URBINO	Via Urbinate, 9	0722 2702
61043	CAGLI	Via Flaminia, 128/d	0721 787756
61034	FOSSOMBRONE	V.le Flaminia, 48	0721 715628
61023	MACERATA FELTRIA	V.le della Resistenza	0722 74226
61015	NOVAFELTRIA	Via XXIV Maggio, 166	0541 921011
61038	ORCIANO DI PESARO	Via della Costituzione	0721 977920

SERVIZI EROGATI:

-  Consulenza e assistenza tecnica per la gestione alle Imprese Agricole e dell'Agriturismo e le attività complementari
-  Assistenza pratiche PAC
-  Assistenza pratiche Piano di Sviluppo Rurale (PSR)
-  Pratiche UMA
-  Consulenza e assistenza contabilità IVA
-  Consulenza e assistenza tenuta libri paga
-  Compilazione ed invio dei modelli UNICO, Local Tax, etc
-  Consulenza e assistenza fiscale e tributaria
-  Assistenza pratiche INPS
-  Assistenza contrattuale
-  Altri Servizi all'impresa agricola e non

**LA NOSTRA AGENZIA
DI SERVIZI**



**AGENZIA DI
SVILUPPO
RURALE**

NOSTRE SEDI PRINCIPALI

61032	Fano	via Ill Strada, 5/A	0721 410711
61034	Fossombrone	via Vescovado, 6	0721 714590
61023	Macerata Feltria	via Battelli, 11	0722 73221



Terre di Rossini
e Raffaello

AZIENDA SPECIALE AGROALIMENTARE
Camera di Commercio Pesaro Urbino



Benvenuti nelle Terre di Rossini e Raffaello

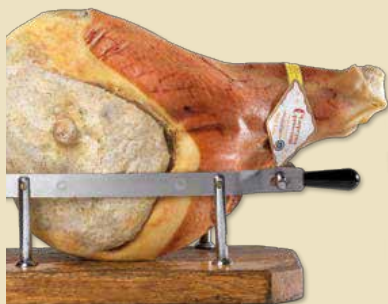
Porta dei sapori

Prosciutto di Carpegna
Olio Dop Cartoceto
Casciotta d'Urbino

Bianchetto del Metauro
Colli Pesaresi
Pergola

DOP e DOC della provincia
di Pesaro e Urbino.

Sapori che ispirano.



Provincia di Pesaro e Urbino



Agriturismo Castellago

Strada Castellaro, 18
Acqualagna (PU)
Tel. 0721 799090

E-mail: castellago@virgilio.it



RISTORAZIONE

Menù

Antipasto Castellago (affettati, formaggi, verdure di stagione e stuzzicherie varie fatte in casa)

Tagliatelle ai porcini - Gnocchi all'anatra

Grigliata mista di maiale e agnello con insalata

Dolci secchi con Vin Santo

Caffè - Vino della casa

Prezzo promozione: € 22,00 escluse bevande

Minimo 8 persone Con prenotazione obbligatoria

Su prenotazione menù con tartufo con prezzo da stabilire

PERNOTTAMENTO

1 camera con bagno

Prezzo promozione camera

Pernottamento e prima colazione

€ 50,00

L'agriturismo sorge a 6 km. da Acqualagna, immerso nella tranquillità delle campagne e dei poderi rurali, nello sfondo del lago di proprietà dove poter praticare della pesca sportiva.

È possibile assaporare pasti genuini e prepararsi con il frutto della nostra terra e il calore delle nostre mani.



Frazione Palazzo
Arcevia (AN) -Tel. 0731 9905
Fax 0731 9912

Azienda Agricola San Settimio

E-mail: info@sansettimio.it / Web: www.sansettimio.it



è dedicata ad accogliere uno spazio benessere, una vera e propria "Spa", con una metodologia italiana ed esclusiva, per regalare e regalarsi momenti intimi e personalizzati. Il vero progetto della riserva comincia, in realtà, varcando il confine d'ingresso: i nostri "rifugi" perfettamente integrati nella natura, trasmettono uniche sensazioni di proprietà territoriali, senza contaminazioni con la civiltà... rifugi sì, ma dotati di ogni comfort. La grande casa padronale dove ritrovarsi per il "convivio" del cibo, una ricerca continua della qualità delle materie, tutte rigorosamente prodotte nelle nostre terre. Il rispetto profondo delle tradizioni con qualche piacevole sorpresa, fanno della nostra cucina un momento atteso e desiderato.

Un'esperienza unica all'interno di un patrimonio inestimabile di colline di macchia mediterranea. Nel cuore delle Marche, terra e natura ti avvolgono, senza lasciarti mai. Scoprire il desiderio di risvegliarsi nei nostri accoglienti rifugi dove il tempo sembra essersi fermato: il fuoco dei camini, il profumo dei cibi della nostra terra, i vini e gli olii delle nostre tradizioni più pure. Per poter "godere" ancora più a lungo dell'interminabile territorio di San Settimio attraverso i suoi 400 ettari, si snodano sterrati da percorrere a piedi, a cavallo o percorsi alternativi da vivere con quad e fuoristrada affidabili, dove scoprire il proprio "talento bambino", non con la velocità, ma con la tecnica e la consapevolezza. Come se non bastasse, una parte della pineta

PERNOTTAMENTO

17 camere

8 appartamenti

Costo medio

€ 180,00



Agriturismo Ca' Battista

Strada del Valubbio, 29
Cagli (PU) T. 392 5504489
Fax 0721 797392

E-mail: cabattista@hotmail.it / Web: www.cabattista.it



PERNOTTAMENTO

Prezzi promozione

Appartamenti:

- | | |
|------------------|----------|
| • Bilocale (2+2) | € 80,00 |
| • 2 camere (6+2) | € 150,00 |
| • 3 camere (8) | € 180,00 |

Si organizzano passeggiate per la raccolta del tartufo

Complesso agriturismo con piscina. A disposizione sette appartamenti con entrata indipendente e aree private esterne.

A 20 km. da Urbino, 30 km. da Gubbio, Fano e Pesaro.
Azienda agraria con tartufatura di nero e bianco pregiato.



Via Morola, 12
Cartoceto (PU)
Tel./Fax 0721 877020

Agriturismo **La Locanda del Gelso**

E-mail: info@lalocandadelgelso.it / Web: www.lalocandadelgelso.it



Immerso nel verde delle colline di Cartoceto (PU), a 10 minuti dal mare di Fano, l'Agriturismo "La Locanda del Gelso" dispone di accoglienti camere arredate con grande cura e dotate di ogni comfort. La cucina è in grado di garantire un menù ghiotto e genuino, come vuole la tradizione. Il paesaggio è quello puro e semplice delle colline marchigiane, arricchito da alberi di ulivo e verdi colline. La Locanda del Gelso è un'azienda agrituristica costituita da 13 ettari di terreno adibiti a coltivazione (cereali, carciofi, ortaggi, frutta, oliveti) e all'allevamento di animali di bassa corte che procede alla trasformazione dei propri prodotti (salumi, marmellate, confetture, passate di pomodoro).

RISTORAZIONE

Menù

Antipasti sfiziosi
Ravioli all'ortolana
Tagliatelle alla papera
Tagliata e grigliata mista
Contorni d stagione
Dolce della casa

Prezzo promozione: € 22,00 escluse bevande

PERNOTTAMENTO

5 Camere con bagno

Prezzo promozione

Pernottamento e prima colazione (per due persone) € 60,00
Mezza pensione (per persona) € 50,00



Agriturismo Casale delle Rose

Loc. Caminate, 103
Fano (PU)
Tel./Fax. 0721 830267
Cell: 3348712596

E-mail: info@fanocasaledellerose.com / Web: www.fanocasaledellerose.it



RISTORAZIONE

Menù

Antipasti: affettati locali con "caciotta d'Urbino" e bruschetta

Un primo a scelta di pasta fresca fatta in casa
(tagliatelle o gnocchi o strozzapreti o ravioli)

Arrosti misti al forno o grigliata

Contorni dell'orto

Caffè

Prezzo promozione: € 22,00 incluso acqua e vino della casa

8 camere

Prezzo promozione (costo giornaliero)/persona

Camera singola con prima colazione

€ 40,00

Mezza pensione

€ 50,00

Pensione completa

€ 65,00

L'agriturismo "Casale delle Rose", a 10 min. dalle uscite autostradali di Marotta e Fano, poco lontano dal mare, è immerso in una silenziosa campagna ed è ottimale per tutti coloro che volessero trascorrere un soggiorno sereno, all'insegna di una cucina tipica basata su prodotti di produzione propria, in totale relax con possibilità di escursioni organizzate.

L'agriturismo fa parte di una piccola azienda agricola a conduzione familiare, offre ai propri clienti tutti i comfort della moderna ospitalità, è dotato di 8 spaziose ed eleganti camere tutte con bagno, di un ampio giardino con giochi per bambini, di un ampio parcheggio ed un elegante ristorante dove vengono serviti, oltre ai piatti della cucina tradizionale, piatti tipici preparati a mano secondo le antiche ricette locali.



Via Magliano, 29 -Fano (PU)
Tel./Fax 0721 850230
Facebook:
agriturismo il paradiso fano

Agriturismo Il Paradiso

E-mail: ilparadisoagriturismo@gmail.com / Web: www.agriturismoilparadiso.altervista.org



L'azienda agrituristica Il Paradiso è una struttura a conduzione familiare, situata sulle colline di Fano a pochi chilometri dal mare, luogo tranquillo dove degustare pasta fresca fatta a mano e gustosi arrostiti, ideale per regalarsi un momento di relax tra i verdi prati. La ristorazione viene effettuata solo su prenotazione.

RISTORAZIONE

su prenotazione per gruppi di almeno 8 persone

Menù sabato sera

Gnocchi alla Picchio Pacchio
Piadine e affettati misti
Verdure cotte
Patatine fritte
Dolce della casa
Acqua, vino, caffè

Prezzo promozione € 17,00

Menù domenica pranzo

Tagliatelle al ragù
Arrosto misto
Patatine fritte, insalata.
Dolce della casa
Acqua, vino, caffè

Prezzo promozione € 20,00

PERNOTTAMENTO

Agricampeggio con n. 8 piazzole con servizi e docce e attacco luce

Prezzo promozione (al giorno €)

Piazzola	€ 7,00
Persona	€ 4,00
Attacco luce	€ 4,00



Agriturismo Il Prato dei Grilli

Via Belgatto 75
(Zona Carmine) Fano (PU)
Tel./Fax. 0721 809618

E-mail: pratodeigrilli@libero.it



RISTORAZIONE

Menù

Bruschetta
Gnocchi all'anatra
Tortelli al formaggio di fossa
Grigliata di maiale con patate al forno
Crostata con la nostra marmellata
Caffè, acqua e vino della nostra cantina compresi

Prezzo promozione € 20,00

PERNOTTAMENTO

Piazzole di sosta : 12 Servizi igienici in comune: 6

Prezzo promozione

Persona
Piazzola

€ 7,50
€ 7,50

L'agriturismo "Il Prato dei Grilli" si trova a Fano, nel quartiere Gimarra, a soli 500 metri dal mare e a 1,5 km dal centro storico.

Il locale, a gestione familiare, è riscaldato da un piccolo camino che rende l'atmosfera molto confortevole.

La cucina è quella casalinga ma molto curata sotto ogni aspetto, a partire dagli ingredienti provenienti dai prodotti della propria azienda agricola o da aziende locali.

Un ampio spazio all'aperto, antistante l'agriturismo, rende piacevole consumare pasti anche nella stagione estiva, lasciando spazio anche ai giochi per i bimbi.

È sempre gradita la prenotazione.



Via Papiria
Fano (PU)
Cell. 3385967955

Agriturismo **Il Sole**

Web: www.ilsoleagriturismo.it



L'Agriturismo il Sole si trova alle porte di Fano, vicino al mare e a pochi minuti d'auto dalle prime colline dell'entroterra marchigiano dove, ricco di storia e di borghi antichi incastonati nel mera- viglioso paesaggio, il tempo sembra essersi fermato.

Il nostro agriturismo è adattissimo ad ospitare famiglie con bimbi piccoli grazie alla presenza della fattoria didattica che è possibile visitare interamente, per conoscere gli animali che la vi- vono, imparare i lavori nell' orto e la stagionalità dei prodotti, il tutto per apprezzare appieno quello che la campagna può offrire. Le camere sono accoglienti e confortevoli, ognuna con servizi privati. I prodotti offerti nel ristorante sono di nostra produzione e l'ambiente familiare favorisce un rapporto diretto con la natura e l' ambiente.

RISTORAZIONE

Menù

Gnocchi alle verdure di stagione
Tacconi al ragù rustico
Grigliata mista del contadino
Tagliata di tacchino
Patate al profumo di rosmarino
Insalata mista
Dolci della credenza con vino dolce aromatizzato
Caffè

Prezzo promozione: € 22,00 escluse bevande

PERNOTTAMENTO

Prezzo promozione (per persona)
compresa colazione

€ 25,00





PERNOTTAMENTO

Piazzole di sosta: 25

Prezzo promozione

Persona

€ 10,00

Piazzola

€ 10,00

Vendita diretta di carni bovine, suine, porchetta

Immerso nel verde, fornisce comfort, tranquillità e benessere a villeggianti provenienti da tutto il mondo. Dal 2014 abbiamo installato un impianto fotovoltaico e un impianto a pannelli solari che ci permettono di produrre energia elettrica e acqua calda a impatto zero sull'ambiente, nel pieno rispetto della natura. Disponiamo anche di due case mobili omologate per 4+1 persone, composte da soggiorno con cucina attrezzata, camera matrimoniale con duplice armadio, camera a due letti singoli più letto per bambini e bagno con doccia. Sono dotate inoltre di tv e aria condizionata e, all'esterno, un'ampia terrazza in legno coperta per passare le giornate all'aria aperta!



Via Metaurilia, 46/a
Loc. Metaurilia - Fano
Tel./Fax. 0721 884168

Agricampeggio **Filippetti Dante**



L'agricampeggio è un nuovo modo per sostare con il tuo camper, in tranquillità e immerso nel verde, a pochi passi dal mare. Annessa al campeggio l'azienda agricola con allevamento suini-bovini, dove si coltivano vite, ortaggi e cereali. Animali ammessi. Giochi per bambini.

PERNOTTAMENTO

Piazzole di sosta: 20

Prezzo promozione

Persona

€ 10,00

Piazzola

€ 10,00

Vendita diretta di frutta e verdura





PERNOTTAMENTO

Piazzole di sosta: 20

Prezzo promozione

Persona

€ 10,00

Piazzola

€ 10,00

Vendita diretta di frutta e verdura

A 500 mt. dal mare, immersa nel verde, è un'azienda di 6 ettari, a 3 km dal fiume, nelle vicinanze delle Terme di Carignano; si tratta di fabbricato rurale con annesso agricampeggio con piazzole attrezzate.



Via Metaurilia, 39
Fano (PU)
Tel. 0721 884728
Cell. 338 5986280

Agricampeggio Romani Ennio

Email: e.romani@cia.legalmail.it



Azienda di 3 ettari, a 300 m dal mare e a 2 km dal fiume, nelle vicinanze Carignano Terme; fabbricato rurale ristrutturato con annesso agricampeggio con 20 piazzole attrezzate e 12 servizi igienici in comune.

PERNOTTAMENTO

Piazzole di sosta: 20

Prezzo promozione

Persona	€ 10,00
Piazzola	€ 10,00

Vendita diretta di vino, formaggi, frutta e verdura



Agriturismo Verziere

Loc. Verziere
Cà L'Agostina
Fermignano (PU)
Tel./Fax. 0722 330059
Cell. 348 5928905

E-mail: info@verziere.it / Web: www.verziere.it



RISTORAZIONE

Menù

Antipasti con salumi della casa e polenta

Due Primi

Stinco al forno cotto nella birra

Patate arrosto

Dolci della casa, caffè

Prezzo promozione € 22,00 escluse bevande

PERNOTTAMENTO

2 Appartamenti

6 Camere con bagno con aggiunta 3° e 4° letto in soppalco

Prezzo promozione (per camera doppia/€)

Pernottamento e colazione

Eventuale letto aggiuntivo

€ 70,00

+ € 10,00

A 15 Km da Urbino, nel comune di Fermignano patria del più grande architetto del rinascimento Donato Bramante, si trova l'agriturismo "Verziere", casa padronale con torre colombaia del 1700, circondato da tre parti del fiume Metauro.

L'Agriturismo Verziere comprende anche Il Mulino Vecchio Birrificio Agricolo. Il birrificio "Il Mulino Vecchio", utilizza l'orzo della propria azienda per la lavorazione del malto. Le farine di malto vengono anche impiegate per la preparazione del pane, dei dolci e della biscotteria a disposizione dell'agriturismo. Dai primi di ottobre sarà possibile degustare piatti al tartufo di provenienza locale. L'Agriturismo Verziere è anche dotato di piscina.



Via Montalto Tarugo, sn
Fossombrone (PU)
Tel. e Fax 0721 727413

Agriturismo Casal San Sergio

E-mail: info@casalsansergio.it / Web: www.casalsansergio.it



L'Agriturismo "Casal San Sergio" è un'azienda situata sulle colline di Fossombrone, specializzata nella coltivazione degli ortaggi e nell'allevamento di animali di bassa corte.

Si trova vicino all'uscita della superstrada Fano-Grosseto e nelle vicinanze di aree di grande interesse naturalistico come il Passo del Furlo e le Marmitte dei Giganti e di interesse storico e culturale come Urbino, i Bronzi di Pergola, Fratterosa, Grotte di Frasassi e Fonte Avellana.

RISTORAZIONE

Menù

Antipasto della casa
bis di primi presenti nel menu
secondo a scelta tra: Carne alla griglia e piadina con salumi
dolci della casa ,caffè
acqua e vino in caraffa

Prezzo promozione € 22,00

PERNOTTAMENTO

9 camere con bagno

3 appartamenti

Prezzo promozione

Pernottamento e prima colazione in doppia € 80,00

Pernottamento e prima colazione in singola € 50,00

Pernott. e prima colazione in appartamento (giorno) € 110,00



Agriturismo Le Blanc Matou

Pieve Ca' Marchetto, 15
Macerata Feltria (PU)
3471116403- 3482400824

E-mail: soffiaostro@yahoo.it / Web: www.leblancmatou.it



RISTORAZIONE

Menù

Antipastini sfiziosi di stagione
Ravioli di zucca o gnocchetti di ortiche
Pollo al cartoccio speziato o terrina funghi, patate e salsiccia
Seitan ai funghi o alla mediterranea
Contorno secondo disponibilità
Crostata pere Teresa e cioccolato
Prezzo promozione € 20,00 escluse bevande

PERNOTTAMENTO

Camera doppia

Una notte e prima colazione a buffet
con i prodotti dell'azienda
Promozione week end due notti

€ 60,00

€ 100,00

L'agriturismo è dotato al piano terra di sala da pranzo con grande camino, saletta ricreativa, camera adatta anche a chi ha disabilità. Al piano superiore vi sono quattro camere tutte dotate di bagno privato e arredate con cura. Ampi spazi esterni con giardini, piscina, spazio ludico bimbi. È possibile fare passeggiate a cavallo, consulti naturopatici, massaggi: la titolare, naturopata e maestro d'arte, organizza corsi sull'utilizzo e produzione di olii essenziali ed altri preparati naturali, cura la fattoria didattica collaborando con scuole, famiglie ed associazioni e propone diversi laboratori. L'azienda agricola produce ortaggi, frutta, lavanda per l'olio essenziale e l'idrolato, miele del lavandeto, confetture extra, liquorini e piante aromatiche di diverse specie. La cucina è varia, offre prodotti della regione e km zero, per lo più biologici ed è possibile pranzare o cenare (prenotazione gradita) menù secondo stagionalità tradizionali, vegetariani, vegan celiaci. Sono ben accetti gli amici animali sempre previo accordi.



Via Cà Zemprino, 247
Maiolo (RN)
Tel. 0541 921511

Agriturismo La Casa Vecchia

E-mail: agriturismo@terracruda.it / Web: www.terracruda.it



E' un agriturismo puro dove i proprietari coltivano e cucinano solo quello che producono, da tempi immemorabili, senza l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi (per la crescita dei foraggi). Una scelta che garantisce un sapore unico alle carni, libere da ogni contaminazione.

Anche l'utilizzo di verdure biologiche e condimenti di cui si è persa la memoria, come per esempio i fiori di finocchio selvatico, contribuiscono a dare ai cibi quel sapore unico. La cucina è ottima e molto curata, varia, con molti assaggi e abbondanti porzioni.

Tutto è fatto a mano come tradizione vuole, compreso il pane, cotto nel forno a legna come una volta. La sala ospita circa quaranta posti e al piano superiore disponiamo di quattro camere.

La gestione è esclusivamente familiare.

RISTORAZIONE

Menù

Antipasto con salumi di produzione propria
Tagliatelle al cinghiale
Coniglio con il fiore del finocchio
Verdura di campo
Biscotti con le noci

Prezzo promozione € 18,00 escluse bevande

Menù

Antipasto con salumi di produzione propria
Ravioli di magro
Pollo con funghi e carote
Patate al forno
Settembrino

PERNOTTAMENTO

4 camere da 3 posti letto (12 posti letto)

2 servizi igienici in comune

Prezzo promozione (per persona/€)

Solo pernottamento

€ 30,00

Pernottamento e colazione

€ 35,00

Mezza pensione

€ 38,00



Via Villa Bassa
Mercatino Conca (PU)
Tel./Fax. 0541 970418

Agriturismo La Possione



RISTORAZIONE

Menù

Antipasti misti della casa

Bis di primi

Pollo e coniglio con contorni misti. Dolci della casa

Caffè e Digestivo

Prezzo promozione € 22,00 incluse bevande

PERNOTTAMENTO

2 Camere doppie con servizi

Prezzo promozione (per persona/€)

Pernottamento e colazione)

€ 30,00

Mezza pensione

€ 35,00

Pensione completa

€ 50,00

Trascorrere una giornata nella contemplazione del paesaggio, effettuare lunghe passeggiate circondati da un verde rigoglioso ed invitante, sentire gli odori della campagna durante piacevoli escursioni ed infine fare pesca sportiva: tutto ciò è possibile all'Agriturismo La Possione. Una Azienda collocata in una posizione unica e capace di offrire ai propri ospiti un'accoglienza cordiale e una cucina genuina e sana, così come vuole la tradizione. Un luogo ideale per famiglie con bambini anche per la presenza di animali da cortile ed ampi spazi in cui giocare.



Via Abbazia, 20
Montelabbate (PU)
Tel. 339 6646935
Fax 0721 499621

Agriturismo Casa del Sole

E-mail: info@agriturismocasadelsole.it / Web: www.agriturismocasadelsole.it



La nostra azienda, a vostra disposizione per farvi assaggiare i migliori prodotti del territorio da noi coltivati e trasformati con tanta passione in piatti rustici e moderni con abbinamenti a volte strani ma molto gustosi, dall'antipasto al primo, ai secondi e nei dolci, e per non farci mancare nulla, anche sulla pizza. Piatti unici creati con la nostra frutta di stagione in tutte le portate, i nostri salumi, i nostri ortaggi, i nostri prodotti che non troverete da nessun'altra parte come il topinambur, la Canapa, il Carbone Vegetale, la Pesca di Montelabbate e le Mele Rosa. Abbiamo a vostra disposizione anche un ottimo miele di Acacia e di Millefiori proveniente dalle nostre api che gironzolano nei nostri frutteti, per non parlare di marmellate, sott'olio e frutta fresca che si possono acquistare in azienda o in agriturismo.

RISTORAZIONE

Menù

Crostini misti con pane nero al carbone vegetale; Insalatina di farro o orzo con profumi di stagione
Bis di primi: cappellacci neri al carbone vegetale al pomodoro profumato al basilico e scaglie di ricotta salata; strozzapreti ceci, salsiccia e topinambur
Arista di maiale farcita con verdure di stagione e contorno Poutpouri

PERNOTTAMENTO

Appartamenti: n. 4 - Totale posti letto: 8

Prezzo promozione (per persona/€)

(Prenotazione minima per 2 notti)

Dolcetti della casa

Prezzo € 20,00 bevande escluse

Nei giorni di Mercoledì e Giovedì sera minimo 4 persone

Menù Pizza

Mix di pizze proposte dalla casa con impasto: al carbone vegetale, alla canapa, integrale, kamut
Dolcetto della casa
1 bicchiere di birra agricola o bibita

Prezzo € 12,00

€ 30,00



Agriturismo San Severo

Via San Severo, 3
Montefelcino (PU)
Tel. 0721 891790
Cell. 328 9794211

E-mail: agritursansevero@gmail.com / Web: www.agritursansevero.it



L'agriturismo B&B "San Severo" si trova a 100 mt. da un Santuario del '700 di recente restaurato. Una volta casa colonica, l'agriturismo "San Severo" è stato ristrutturato nel rispetto delle forme originali e del contesto rurale in cui è situato, divenendo luogo ideale per un piacevole e rilassante soggiorno. La struttura comprende sette appartamenti indipendenti collocati in posizione panoramica e tranquilla a 300 mt. sul livello del mare sulla cima di una collina dell'entroterra marchigiano, dominante la verdeggianti valle del fiume Metauro. Vi sono alcune città d'arte nelle vicinanze quali Fossombrone, Urbino, Fano e tanti piccoli centri urbani come Cartoceto e Mondavio dove immutato è il fascino di un passato medievale che rappresentano mete di prestigio di un

soggiorno con una forte caratterizzazione anche culturale, dove la forza della tradizione si mescola ai piaceri della cucina tipica e alla bellezza del paesaggio rimasto incontaminato.

La casa comprende sette ampi appartamenti (di cui uno con strutture per portatori di handicap) con ingresso indipendente, tutti dotati di angolo cottura completamente attrezzato con elettrodomestici, stoviglie e posate. Il soggiorno è dotato di divano-letto matrimoniale.

Tutti gli appartamenti sono inoltre forniti di tutti i comfort, televisione e riscaldamento autonomo. Le due camere da letto (di cui una con letto matrimoniale e l'altra con due letti singoli) dispongono di arredi accoglienti e funzionali e fornite di biancheria.

PERNOTTAMENTO

"Un appartamento al prezzo di una sola stanza"

Possibilità di affitto a singole persone e anche solo per una notte. Gli appartamenti possono essere affittati anche per motivi di lavoro. Affitto appartamenti per vacanze e relax.

Prezzo promozione

Appartamento come camera doppia

prezzo con prima colazione

€ 70,00

Appartamento per 4 persone

prezzo con prima colazione

€ 100,00

Loc. Cà Drolo, 73
Torricella di Novafeltria (RN)
Tel. e Fax 0541 921283
Cell. 333 5208683 / 338 2307114

Agriturismo Ca' Drolo

E-mail: info@agriturismocadrolo.it / Web: www.agriturismocadrolo.it



Situata in località Torricella, l'Azienda agrituristicca Ca' Drolo condotta da Maioli Alessandro offre ai propri clienti, oltre alla ristorazione, numerosi servizi, tra cui la possibilità di pernottamento e di praticare attività fisiche come trekking ed equitazione. Situato in paesaggio naturale straordinario l'Agriturismo è il luogo ideale per trascorrere intere giornate all'insegna del relax o per famiglie con bambini alla ricerca di porzioni di natura incontaminata.

RISTORAZIONE

Menù

Crostini misti
Tagliatelle; Ravioli
Grigliata mista
Dolci di produzione propria

Menù

Crostini misti
Lasagne
Grigliata mista
Contorni misti
Dolci di produzione propria

Prezzo promozione € 22,00 escluse bevande

PERNOTTAMENTO

4 camere con bagno e TV

Totale posti letto: 8

Prezzo promozione (per persona/€)

Doppia

€ 60,00

Tripla

€ 70,00





PERNOTTAMENTO

6 Camere matrimoniali con bagno privato

(2 camere hanno anche il terzo letto) Totale posti letto: 14

Prezzo promozione

Per persona

€ 25,00

Accoglienza familiare in azienda biologica.

L'agriturismo è situato sulle colline sovrastanti la Valle del fiume Metauro, nei pressi di un borgo medievale a venti minuti dal mare di Fano e di Marotta con vista panoramica sulle colline circostanti puntellate di antichi borghi e castelli. L'ospitalità è offerta in un'antica casa costruita con pianelle, mattoni, pietre e travi a vista, circondata da boschi e prati. Mettiamo a disposizione degli ospiti una cucina grande, un'ampia sala da pranzo, tavoli all'esterno, una sala tv e relax, portico e barbecue per grigliate all'aperto. La struttura è particolarmente adatta a comitive che si vogliono ritrovare insieme per un fine settimana.



Via Tre Ponti
Orciano di Pesaro (PU)
Tell: 329 6638741

Agriturismo **Fattoria della Rovere**

E-mail: info@fattoriadellarovere.it/ Web: www.fattoriadellarovere.it



La Fattoria della Rovere si erge su di un crinale dove si scorge un panorama suggestivo col la vista dei borghi circostanti. Una struttura risalente ai primi anni del '900, riportata a nuova luce per permettervi un salto nel passato, tra sapori ed usanze dimenticate. L'impegno della fattoria è quello di offrirvi sempre, prodotti e piatti tipici, preparati nel rispetto della tradizione locale, con materie prime di nostra produzione o provenienti dalle vallate adiacenti, rispettando pazientemente la stagionalità dei frutti che la natura ci offre. Proprio per questo motivo, l'ambiente in cui sarete accolti, non sarà quello di un semplice ristorante, ma piuttosto quello di un rustico pranzo in campagna, dove i piatti serviti in tavola rispettano la semplicità della cucina tradizionale contadina con i gusti e profumi di una volta.

Coordinate gps 43°69'67.0"N, 12°94'39.3" E

RISTORAZIONE

Menù da € 12,00

Crescia cotta alla brace
Salumi della Fattoria
Formaggio della zona
Verdure di stagione
Antipastini misti contadini
Acqua
Vino della casa
Caffè

Menù da € 22,00

Fantasia di antipasti
Crescia cotta alla brace
2 Primi
2 Secondi
Contorni
Acqua
Vino della casa
Caffè



Agriturismo La Torre

Strada per Castello di Bascio, 36
Pennabilli (RN)
Tel.e Fax. 0541 915825
Cell. 3482620337

E-mail: ccesarini@libero.it / Web: www.latorreagriturismo.it



RISTORAZIONE

Menù

Antipasti freddi e caldi

2 primi

3 tipi di carne

2 contorni

2 dolci

Prezzo promozione € 22,00 escluse bevande

PERNOTTAMENTO

2 Camere da 2 posti letto con bagno

3 Appartamenti

Totale posti letto: 14

Prezzo promozione

Solo pernottamento

€ 20,00

L'agriturismo La Torre gestito da Cesarini Chiara, offre servizio di ristorazione e pernottamento. Il ristorante è aperto tutti i giorni, tutto l'anno per gli ospiti pernottanti e su richiesta, altrimenti solo venerdì, sabato, domenica, festivi e prefestivi. Il menu tipico si compone di prodotti tipici del luogo come carne bovina, suina ed ovina, formaggi, funghi e tartufi. L'offerta d'alloggio è costituita da camere e appartamenti.



Via Montesecco, 123
Pergola (PU)
Tel./Fax 0721 775252
Cell, 338 7159462 - 335 8217475

Agriturismo Gli Ippocastani

E-mail: ippocastani.pergola@libero.it / Web: www.agriturismoippocastani.it



Azienda biologica con frutteto, oliveto, vigneto ed orto ad uso azienda agrituristica. Piscine ad uso clienti interni (piccola e grande). Mini campeggio. Doppio parcheggio. Varie oasi di relax. L'azienda è sensibile al risparmio energetico con impianto fotovoltaico per luce e acqua calda. Corsi di cucina, corso cucito (minimo 4 persone), visite guidate. Nelle immediate vicinanze gli scavi di Suasa, Fossombrone e Sentinum (Sassoferrato). Di grande interesse le Grotte di Frasassi. Vendita diretta prodotti.

RISTORAZIONE

Menù

Antipasti: Crostini pecorino e tartufo, Cipolle gratinate

Affettato misto, Insalata di farro

Primi: Zuppa di cipolle, Tagliatelle o spaghetti rosati ai ceci

Secondo a scelta: Pollo ruspante al cartoccio o Cinghiale in salmi

Crostate della casa con marmellate Biologiche

1 calice di Vernaccia o Bianchello, Acqua, Caffè, Visciole

Prezzo promozione € 22,00

Prenotazioni obbligatoria entro 2 giorni prima

al numero 338 71 59 462 oppure 335 82 17 475

PERNOTTAMENTO

6 Appartamenti da 2 a 6 posti letto

Salone con angolo cottura, bagno, camera da letto Compresi biancheria, luce, gas e uso piscina

Prezzo promozione (per persona/€)

€ 25,00

Letto aggiunto

€ 10,00



Agriturismo Paradisoincollina

Strada San Nicola, 32
Pesaro (PU)
Tel. /Fax. 0721 390492
Cell. 3333693467 - 3493026714

E-mail: anna@paradisoincollina.it / Web: www.paradisoincollina.it



RISTORAZIONE

Crescia e focaccia preparata con farina di farro aziendale, verdure di stagione, arrosti misti, grigliata, cannelloni, tagliatelle, dolci fatti in casa. Solo per gruppi di almeno 15 persone.

PERNOTTAMENTO

5 Appartamenti

di cui 1 per disabili (a settimana)

da € 280,00 a € 330,00

2 Monolocali (a settimana)

€ 250,00

2 Camere con bagno e ingresso indipendente (a settimana)

€ 200,00

Immerso nel verde della collina pesarese e con una formidabile vista sul mare, l'Agriturismo, tipica costruzione rurale nata dalla ristrutturazione di un'ampia ed antica stalla, è circondato da dieci ettari di terra a coltivazione biologica. Paradisoincollina dispone di cinque eleganti appartamenti, indipendenti e completi di servizi, 2 monolocali e 2 camere matrimoniali, tutti curati nei minimi particolari. Uno degli appartamenti è predisposto all'accoglienza delle persone diversamente abili. Completa la proprietà un campo da calcetto.



Via Costantinopoli, 9
S. Lorenzo in Campo (PU)
Tel. 0721 776511
Fax 0721 774146

Agriturismo Farroteca Monterosso

E-mail: info@farrotecamonterosso.it / Web: www.farrotecamonterosso.it



La Farroteca è al centro di un territorio ricco di musei, biblioteche, luoghi di fede, aree archeologiche, castelli, antiche fortezze medioevali, palazzi signorili e tanto altro ancora visitabili per la maggior parte dell'anno. La Farroteca sorge all'interno dell'Azienda Monterosso ed è l'unico centro in Italia con ristorante e punto vendita interamente dedicato al farro. I piatti presentati sono freschi, genuini ed elaborati a mano. Tutti i prodotti serviti sono di provenienza aziendale, come l'olio, o da aziende selezionate. La Farroteca è un ambiente raffinato ed accogliente, tipico luogo d'incontro per gli appassionati della cucina genuina e di qualità. La particolare struttura può ospitare fino a 35 coperti. Aperta tutti i giorni su prenotazione con un giorno di anticipo. Riposo settimanale lunedì.
L'Agriturismo Farroteca Monterosso ha ricevuto il Premio per la Biodiversità. Gli ospiti possono soggiornare presso il ns. Borgo Roncaglia. Antichi casali ristrutturati ed arredati elegantemente. www.borgoroncaglia.it - info@borgoroncaglia.it.

RISTORAZIONE

Antipasti misti
(insalatina di farro, prosciutto della casa con formaggio, pizza, piadina di farro rucola e stracchino, tortino di farro spezzato con radicchio)
Zuppa di farro
Primo di farro come ad esempio tagliatelle, ravioli, orecchiette, lasagne ecc.
Dolci assortiti

Prezzo promozione € 25,00 incluse bevande



Agriturismo La Sequoia

Loc. Rosciano 4
Sant'Agata Feltria (Rn)
Tel./Fax 0541 929134
Cell. 3393727075

E-mail: info@agriturismolasequoia.net



RISTORAZIONE

Menù

Crostini misti, spianata
e affettati, verdure in insalata
Ravioli alle ortiche
Tagliatelle agli stridoli o fave
Grigliata mista
Budino e crostata

Prezzo promozione € 22,00 escluse bevande

Menù

Crostini misti, spianata
e affettati, verdure in insalata
Ravioli al tartufo
Tagliatelle alla boscaiola
Minestra in brodo
Grigliata mista
Budino e torta di frutta

PERNOTTAMENTO

4 Camere doppie con bagno

1 Appartamento con 5 posti letto

Prezzo promozione (per persona/€)

Pernottamento e prima colazione

€ 30,00

Mezza pensione

€ 45,00

Pensione completa

€ 60,00

Appartamento fine settimana

€ 80,00

L'azienda agricola alla base dell'agriturismo "La Sequoia" è un'azienda a gestione familiare con dotta con metodo biologico.

Nell'azienda è presente un allevamento di bovini, ovini e animali di bassa corte, nutriti dai prodotti dei nostri campi, senza forzarne la crescita. Sono possibili, su prenotazione anticipata, soggiorni gradevoli in un ambiente naturale incontaminato con possibilità di pernottamento, e di degustazione della nostra cucina casalinga a base di prodotti tipici locali.



Loc. Ca'Icardo, 2
Sant'Angelo in Vado (PU)
tel. 339 4904907 / 320 0453798

Agriturismo **Ca' Icardo**

E-mail: societagricolalonghi@hotmail.com



L'agriturismo Ca' Icardo, ricavato in un antico casale ristrutturato, offre ai suoi ospiti tutti prodotti propri: pasta rigorosamente fatta a mano, carni e salumi di propria produzione, pane e dolci prodotti con farine proprie da grano "Gentil-rosso", miele e confetture. L'azienda produce nell'annessa cantina autorizzata i propri vini bianco, rosso, vino santo. Nei periodi di cerca si offrono menù al tartufo.

RISTORAZIONE

Lavora solo su prenotazione

Primi piatti :tagliatelle , gnocchi o ravioli al ragù di maiale o di anatra;passatelli funghi e salsiccia, lasagne.

Secondi piatti: grigliata di maiale ;agnello alla brace ;tagliata; arrosti misti.

Dolci: crostata, cantucci, biscottini, ciambellone da degustare con il proprio vino santo.

Menù

Degustazione di antipasti

Un primo

Un secondo

Un contorno

Dolce

Caffè

Prezzo promozione € 22,00 escluse bevande





RISTORAZIONE

Menù

Antipasti Samsara

(Salumi dell'azienda, formaggi marchigiani e altri prodotti)

Tagliatelle al ragù d'anatra o passatello ai porcini e salciccia

Grigliata di carne nostrana

Contorni misti

Degustazione dolci della casa

Prezzo promozione € 22,00 incluse bevande

PERNOTTAMENTO

6 Camere doppie

Prezzo promozione (per persona/€)

€ 35,00

Il rispetto delle antiche tradizioni contadine, la buona e sana cucina locale caratterizzata dalla presenza di prodotti della nostra azienda di famiglia sono i principi su cui si basa il nostro agriturismo. Pasta fresca fatta interamente con i prodotti del nostro agriturismo, verdura e frutta raccolti dai nostri orti o presso agricoltori che come noi amano la genuinità. Ma soprattutto abbiamo un grosso allevamento di bovini, suini e ovini al pascolo per le nostre colline, ma anche polli, conigli e oche che si nutrono solo di prodotti derivanti dal terreno che coltiviamo per accontentare al meglio le esigenze e i desideri dei nostri ospiti. L'agriturismo è composto da un ristorante, un centro benessere e da diversi alloggi per soggiorni estivi o invernali con ogni comfort. Nelle immediate vicinanze è inoltre possibile praticare: pesca sportiva, percorsi di Trekking, nuoto, ippica, mountain bike; con possibilità di visitare: aziende enogastronomiche, musei ed aree archeologiche.



Via Gadana, 4
Urbino (PU)
Tel./Fax. 0722 327845

Agriturismo **Ca' Andreana**

E-mail: info@caandreana.it / Web: www.caandreana.it



Situato tra due boschi e campi coltivati secondo il metodo biologico, l'agriturismo Cà Andreana garantisce un soggiorno piacevole e rilassante. Il visitatore è accolto da un vialetto bordato di lavanda che degrada fino al parcheggio, sotto gli alberi, per accedere poi al giardino ed al cortile. L'agriturismo Cà Andrana, posto sul fianco di una collina in prossimità di Urbino, guarda ad ovest verso il Montefeltro, in un orizzonte di colline davvero mozzafiato.

RISTORAZIONE

Menù

Insalata di mistanza con pancetta croccante
Salumi del Montefeltro e crescía sfogliata di Urbino
Gnocchi caprino e noci
Faraona al balsamico con patate al rosmarino
Crostatà con confettura della casa
Acqua minerale, Rosso Piceno (1 bottiglia ogni 4 persone)
Caffè

Prezzo promozione € 22,00 incluse bevande

PERNOTTAMENTO

6 camere doppie, e triple, anche uso singolo

Prezzo promozione

Pernottamento con colazione (la matrimoniale)

€ 80,00



Agriturismo Ca' Lupino

Via Ca' Bergamo, 42/44
Urbino (PU)
Tel. 333 4458791
338 7602108

E-mail: info@calupino.it / Web: www.calupino.it



RISTORAZIONE

Su prenotazione

PERNOTTAMENTO

4 camere matrimoniale / doppia con letti singoli

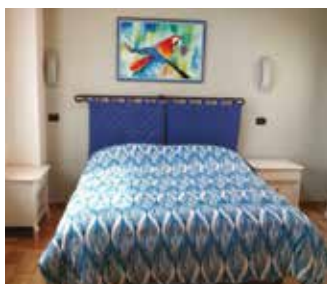
Totale n. 10 posti letto

Prezzo promozione

Pernottamento senza colazione

€ 60,00

L'agriturismo Ca' Lupino, immerso nel cuore del Montefeltro, a pochi km da Urbino e Pesaro è il luogo ideale per le vacanze o anche per trascorrere una sola giornata immersi nella natura incontaminata della campagna Urbinate all'insegna del relax. Presso Ca' Lupino potrai assistere alla mungitura del latte di capra e alla sua trasformazione, scoprendo così tutti gli aspetti sani e genuini che rendono così buoni i nostri prodotti, disponibili nel punto vendita dell'azienda agricola.



Via Colonna, 43
Urbino (PU)
Tel. 0722 320292

Agriturismo dei Duchi

E-mail: agriturismodeiduchi@libero.it / Web: www.agriturismodeiduchi.it



Agriturismo a conduzione familiare, la cui prerogativa è quella di curare al massimo la cucina, preparata secondo le ricette tramandate ai giorni nostri dalla tradizione contadina. Una cucina fatta di paste tirate a mano in casa, di salumi e verdure di produzione propria, e quindi serviti in tavola sempre freschi. L'ambiente è familiare e tranquillo, particolarmente adatto a pernottamenti da vivere lontano dal caos cittadino.

RISTORAZIONE

Menù

Tagliatelle ai funghi
Gnocchi all'anatra
Grigliata mista
Contorni di stagione
Dolci della casa
Vin santo e caffè

Prezzo promozione € 22,00 incluse bevande

PERNOTTAMENTO

8 camere con servii singole, doppie e triple

Prezzo promozione (per persona/€)

Singola

€ 40,00

Doppia matrimoniale

€ 60,00



Agriturismo Le Fontane

Via Pallino, 25
Urbino (PU) Tel. 0722 328281
Fax. 0722 2883
Cell. 3495721745

E-mail: lefontaneurbino@lefontaneurbino.it / Web: www.lefontaneurbino.it



L'azienda Le Fontane è situata su un pendio tra le due antiche strade che portano da Urbino a Pesaro, una di crinale, l'altra che segue, nella valle, il corso del fiume Foglia. Dista cinque chilometri dalle mura della città rinascimentale e coltiva biologicamente un nocciolo di 15 ettari, all'interno di una proprietà di 32, in cui sono poste quattro case rurali ristrutturate che accolgono gli ospiti. Le abitazioni, che guardano verso il Montefeltro e la Romagna, (dai prati circostanti le abitazioni sono chiaramente visibili torri di avvistamento del vecchio ducato di Urbino e le tre "penne" di San Marino) sono organizzate in appartamenti di diverse tipologie e dimensioni: dai mini (camera matrimoniale, bagno, soggiorno, cucina) alla tradizionale abitazione per un gruppo familiare.

PERNOTTAMENTO

Appartamenti: 9 Totale posti letto: 34

Prezzo promozione (per appartamento doppio/€) € 65,00

I prati e gli spazi aperti, logge, solarium intorno alla piscina, gazebo con barbecue in muratura, angolo per tiro con l'arco e il laghetto, sono facilmente raggiungibili dalle abitazioni. Le Fontane sono un angolo di natura immerso in un territorio ricco di storia e di tradizioni, così vicino alla città che fu una delle capitali politiche e culturali nel XV secolo, eppure luogo lontano nel tempo, dove si possono ancora trovare la volpe e il cinghiale, vedere l'upupa e lo storno attorno ai ciliegi, sentire il cinguettio del fringuello, e del cardellino, cogliere il richiamo del fagiano, collezionare erbe e fiori spontanei. Le Fontane saranno la vostra ideale base di partenza per scoprire cose che non conoscete o di arrivo per riflettere, nel silenzio, su ciò che già possedete.



Via F.M. Grimaldi, 6 - Talacchio
Vallefoglia (PU)
Tel. 0721 478800 - 3487041230
Fax 0721 478073

Agriturismo Terra del Vento

E-mail: info@terradelvento.it / Web: www.terradelvento.it



Agriturismo a conduzione familiare, situato sulle colline tra Pesaro e Urbino. Immerso tra il verde di ulivi secolari, l'ambiente è tranquillo e familiare. La cucina si distingue per la pasta fatta tutta a mano, la carne marchigiana certificata e un vasto assortimento di dolci fatti in casa.

RISTORAZIONE

Menù

Crostini misti della casa
Tagliatelle Terra del vento con possibilità di variazione
Arrosto misto al forno o grigliata mista
Contorni
Dolci della casa

Prezzo promozione € 22,00 incluse bevande





Detegenti Professionali

Da anni la Paolo Muratori è attenta alle tematiche ambientali e vicina al mondo della ristorazione, ricettività e industrie.

PRODUCIAMO DETERGENTI PROFESSIONALI studiati per la filiera alimentare: CASEIFICI, MATTATOI, RISTORANTI E ALBERGHI.

Scegliamo partner e fornitori che rispettino queste caratteristiche: SCA-TORK con i sistemi di dispensazione a basso consumo di carta nelle aree bagno, panni e bobine per la pulizia ad elevate performance.

ECOZEMA insieme a UN MONDO DI ACQUISTI VERDI con stoviglie per catering ecologici e consulenza per eventi e arredo tavola.

**SCONTI
IN ESCLUSIVA
PER TUTTI
GLI ASSOCIATI**



UN MONDO DI
ACQUISTI VERDI



PRODOTTI DELLA TERRA PER LA TERRA

stoviglie e posate compostabili per tutte le occasioni.





"Pasta significa: sapore, tradizione, salute, benessere, qualità e convivialità. Offrendo sempre tutte le garanzie della sicurezza alimentare"

Domenico Montagna



L'azienda e la sua storia

La storia della pasta Montagna nasce dalla passione e dall'esperienza della famiglia Montagna.

Domenico Montagna, imprenditore amante delle cose buone, con intrepidezza e dedizione, è riuscito a riprodurre nel proprio laboratorio un prodotto dotato della stessa genuinità e delle stesse caratteristiche della più autentica tradizione Marchigiana.

Lui e la sua famiglia hanno così iniziato, nel 2010, un percorso fatto di scelte strategiche, grandi sfide e profondo impegno.

Il Prodotto e la sua Qualità

Alla base c'è una scrupolosa selezione delle materie prime.

I grani duri sono meticolosamente e personalmente selezionati da Domenico Montagna. Sono grani NON OGM (Organismi Geneticamente Modificati), accuratamente coltivati nelle terre di famiglia, stoccati esclusivamente nella Regione Marche, dotati di un elevato tenore proteico, capaci di garantire un sano valore nutritivo della pasta.

La semola impiegata viene estratta dal cuore del grano, nei Mulini del Conero, certificati per il biologico e le uova utilizzate provengono da galline allevate a terra.

Il Brand e il Suo Prestigio

Le declinazioni del prodotto sono quelle delle tradizioni: Tagliatelle, Chitarra, Fettuccine, Pappardelle, Casarecce, Copellini, Trofie, Reginelle e Spaghetti.

La pasta di Domenico Montagna è una pasta che conserva i sapori di un tempo, capace ogni volta di regalare un felice momento conviviale per tutti quei Food Lovers alla ricerca di autentiche esperienze gastronomiche, in questo caso, la più verace della tradizione della pasta all'uovo marchigiana.

VIENI A TROVARCI

Pasta di Montagna srl - P.iva 02577010434 - Via Ugo La Malfa, 27 - 61032 FANO (PU) - Tel. 0721-890030 Fax 0721-851754

PER INFORMAZIONI

www.pastadimontagna.it - info@pastadimontagna.it [#pastadimontagna](#)