

## COME RAGGIUNGERCI

### ■ Da sud:

A14 uscita casello autostradale di Pesaro - SS 423 Montecchio  
Sp Fogliense - Pietrarubbia - Carpegna.

### ■ Da nord:

A14 uscita casello autostradale di Rimini nord SS 9 fino a  
San'Arcangelo di Romagna - Ponte Verucchio  
SS 258 Marechiese - Ponte Massa - Pennabilli - Carpegna.

### ■ Dalla Riviera Romagnola:

A14 uscita casello autostradale di Rimini sud  
SS 258 Marechiese - San Leo  
Villagrando di Montecopiolo - Carpegna.



Ente Parco Naturale Regionale  
del Sasso Simone e Simoncello  
via Rio Maggio - 61021 Carpegna (PU)  
[www.parcosimone.it](http://www.parcosimone.it) - [info@parcosimone.it](mailto:info@parcosimone.it)

Confesercenti Pesaro e Urbino  
Via Salvo D'Acquisto, 7 - 61100 Pesaro  
Tel. 0721 40671 - Fax 0721 401761  
[www.confesercentipu.it](http://www.confesercentipu.it) - [info@confesercentipu.it](mailto:info@confesercentipu.it)

Per informazioni:  
Centro Visite del Parco  
via Montefeltresca, 157 - Pietrarubbia (PU)  
Telefono e fax 0722 75350 - [centrovisite@libero.it](mailto:centrovisite@libero.it)



## SPIGNOLO O PRUGNOLO? SCOPRITELO VOI

Bentornato al compagno di bosco del tartufo, il fungo che ne fa le veci sulle tagliatelle e che sfida il palato di tutti con la sua fragranza.

Abbinato crudo ai primi o alle insalate il fungo spignolo o prugnolo (che dir si voglia), esprime infatti tutta la sua prelibatezza e bontà. L'Ente Parco del Sasso Simone e Simoncello dedica a questo fungo di primavera un menu lungo un mese. Dal 2 al 31 maggio, si potranno degustare nei ristoranti del Parco a prezzo promozionale, piatti abbinati ad altri prodotti tipici del Montefeltro ed ai migliori vini delle Marche.



Ente Parco, Confesercenti e Federazione Ristoratori, Comunità Montane del Montefeltro e dell'Alta Valmarecchia, Provincia e Camera di Commercio di Pesaro e Urbino firmano assieme all'Ente Parco questa rassegna. L'iniziativa è dedicata a chi vuole scoprire la natura e le sue espressioni più preziose, ed autentiche come questo fungo, che per le sue caratteristiche organolettiche e la bontà si può considerare una vera risorsa del territorio.



[www.parcosimone.it](http://www.parcosimone.it)  
[www.buonristorante.it](http://www.buonristorante.it)



UN FUNGO, DUE NOMI, TANTI PIATTI PER GUSTARE  
IL PRETENDENTE AL TRONO DEL RE TARTUFO

## SPIGNOLO O PRUGNOLO? SCOPRITELO VOI



Federazione dei Ristoratori  
della Provincia di Pesaro e Urbino  
affiliata a Confesercenti

**DAL 2 AL 31 MAGGIO 2009**  
**NEI RISTORANTI DEL PARCO**



# I NOSTRI RISTORANTI

# Menu A 22 € BEVANDE ESCLUSE – PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

## Ristorante "Le Contrade"

PIANDIMELETO – Via IV Novembre, 37

Tel. e Fax 0722 721797

Giorno di chiusura: **lunedì**

**Antipasti:** Il prosciutto di collina, Formaggio di fossa di Sogliano e miele, Pane croccante con burro e *Prugnoli*, I due tosti tostati, Crema di fagioli e porcini

**Primi:** Tagliatelle all'olio dei colli pesaresi e *Prugnoli*, Ravioli alla ricotta ed erbetta con fonduta di noci

**Secondo:** Vitello scaloppato ai mirtilli, Erbetta saltata con olio dei colli pesaresi

**Dolce:** La catalana calda  
Acqua e caffè

## Ristorante-Osteria "Antichi Sapori"

SAN SISTO di Piandimeleto – Via G. Matteotti, 1

Tel. 0722 740220

Giorno di chiusura: **lunedì**

**Antipasti:** Cascioncini fritti con mozzarella alle erbe, Misticanza di stagione, Crostone di lardo, Frittatina con *Spignoli* e salsiccia servita con pane fatto in casa

**Primi:** Tagliatelle con *Spignoli*, Ravioloni saltati con pomodorini e formaggio di fossa

**Secondo:** Carne di marchigiana cotta al forno accompagnata da *Spignoli* prezzemolati

**Dolce:** Crostata fatta in casa ai frutti di bosco  
Acqua e caffè

## Ristorante-Hostaria "San Girolamo"

FRONTINO – Località San Girolamo

Tel. 0722 71293 / 710010 – Fax 0722 71320

Giorno di chiusura: **lunedì**

**Antipasti:** Prosciutto al pepe, Valerianella in insalata con pinoli e casciotta di Urbino, Lonzino al pepe con misticanza e *Spignoli*, Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di formaggio di fossa, Mousse di ricotta con funghi *Spignoli*

**Primi:** Gnocchetti di patate con sugo di *Spignoli* aglietto fresco e spolverata di parmigiano, Pappardella con ragù di marchigiana e funghi porcini

**Secondo:** Tagliata di manzo con pesto di erbe aromatiche, Contorni misti

**Dolce:** Crema chantilly con more di bosco  
Acqua e caffè

## Ristorante "La Locanda del Torrione"

PIETRARUBBIA – Via Montefeltresca, 193

Tel. e Fax 0722 75387

Giorno di chiusura: **mercoledì**

**Antipasti:** Frittata con *Spignoli*, Carpaccio di manzo con rucola e mousse di parmigiano, Pancetta radicchio e scamorza, Insalatina primaverile

**Primi:** Tagliatelle con *Spignoli*, Ravioli di ricotta e spinaci con pomodoro e "ambra di Talamello"

**Secondo:** Petali di vitello con lardo di montagna e *Spignoli* trifolati

**Dolce:** Cialda con crema chantilly alla vaniglia e fragole  
Acqua e caffè

## Ristorante "La nuova Rupe"

PIETRARUBBIA – Via Montefeltresca, 163

Tel. 0722 75133

Giorno di chiusura: **lunedì**

**Antipasti:** Antipasto della Casa

**Primi:** Tagliatelle ai *Prugnoli*, Ravioli ai pomodorini e formaggio di fossa

**Secondo:** Arrosto di vitellone con crema di *Prugnoli*, Patate di Montecopio

**Dolce:** Pannacotta  
Acqua e caffè

## Ristorante "Vecchio Montefeltro"

CARPEGNA – Via Roma, 52

Tel. e Fax 0722 77136

Giorni di chiusura: **lunedì sera e martedì**

**Antipasti:** Lombino di vitello marinato con formaggio di fossa e funghi, Panzanella, Crostone rustico con funghi *Prugnoli*, Bocconcini di pancetta, Zuppetta di cannellini profumata al tartufo

**Primi:** Ravioli di ricotta e spinaci ai *Prugnoli*, Gnocchi in salsa di noci

**Secondo:** Tagliata ai *Prugnoli* con verdure grigliate, Faraona tartufata con patate arrosto

**Dolce:** Dolce della Casa  
Acqua e caffè

## Ristorante "Lago Verde"

PENNABILLI (str. per Soanne) – Loc. Lago Andreuccio, 1

Tel. e Fax 0541 915012

Giorno di chiusura: **martedì**

**Antipasti:** Insalatina di farro e *Prugnoli*, Prosciutto nostrano al coltello, Tortino salato all'ortolana, Frittatina ai *Prugnoli*

**Primi:** Tagliatelline della Casa ai *Prugnoli*, Gnocchi di patate alle ortiche con guanciaie di maiale e pecorino stagionato di Casteldelci

**Secondo:** Lombo di coniglio disossato al lardo aromatizzato e carciofi fritti, Insalatina di campo

**Dolce:** Mousse al caffè con cioccolato fondente  
Acqua e caffè

## Ristorante "Quelli della Notte"

CARPEGNA – Via Amaducci, 5b

Tel. e Fax 0722 770050 – Cell. 339 2214756

Aperto dalle 18,30 alle 2; la Domenica dalle 12 alle 15

Giorno di chiusura: **martedì**

**Antipasti:** Crostino con *Prugnoli*, Sformato con carciofi, Carpaccio con *Prugnoli*, Sfogliatina di patate

**Primi:** Tagliolini fatti a mano con *Prugnoli* in bianco, Risotto allo zafferano con ossobuco

**Secondo:** Arrosto con *Prugnoli* e pure

**Dolce:** Crema catalana  
Acqua e caffè



Camera di Commercio  
Pesaro e Urbino



REGIONE  
MARCHE



Provincia di  
Pesaro e Urbino

