

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
S.Arcangelo di Romagna - Ponte Verucchio -
SS 258 Marechiese - Ponte Messa - Pennabilli - Carpegna.

Dalla Riviera Romagnola:

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



Ente Parco Naturale Regionale del Sasso Simone e Simoncello

via Rio Maggio 61021 Carpegna (PU)
www.parcosimone.it - email: info@parcosimone.it

Confesercenti

Corso Battelli 61023 Macerata Feltria (PU)
Telefono e fax 0722 728218
www.confesercentipu.it - email: macerataf@confesercentipu.it

Per informazioni:

Centro Visite del Parco

via Montefeltresca, 157 Pietrarubbia
Telefono e fax 0722 75350 - email: 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 1 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.



Accademia Italiana della Cucina, 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
www.buonristorante.it



***Ogni mercoledì potrai gustare e votare il tuo piatto preferito**
Durante la cena ti verrà fornita una scheda dove esprimere il tuo giudizio
info: 0722 75350



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

SPIGNOLO O PRUGNOLO? SCOPRITELO VOI



Ogni mercoledì
potrai gustare e votare
il tuo piatto preferito*



**DAL 1 AL 31 MAGGIO 2006
NEI RISTORANTI DEL PARCO**



I NOSTRI RISTORANTI

MENÙ A 20€ BEVANDE ESCLUSE – PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

› **Ristorante Vecchio Montefeltro** Via Roma, 52 - Carpegna Tel. 0722 77136

Antipasti: prosciutto crudo, frittatina alle verdure, pecorino sotto le foglie di noce con marmellata e insalatina di campo con formaggio di fossa
Primo: tagliatelle con funghi spignoli
Secondo: tagliata di manzo ai funghi spignoli
Contorno: contorno del giorno
Dolce: dolce della casa, caffè
Giorno di chiusura - Martedì

› **Hotel Anna** Via Francioni, 4 - 61021 Carpegna Tel. 0722 77171

Antipasti: prosciutto crudo di Carpegna con tortino di spignoli e spinaci
Primi: tagliatelle caserecce agli spignoli, gnocchetti alla norcina
Secondo: coscio d'agnello all'aceto balsamico
Contorno: patate al rosmarino
Dolce: torta di mele, caffè

› **Ristorante Pian dei Prati** Via Pian dei Prati - Frontino Tel. 0722 727036

Antipasti: frittatina e crostini con spignoli, formaggio di fossa al miele, piada con salumi tipici, cacioncini fritti
Primi: bis di tagliatelle e gnocchetti agli spignoli
Secondo: tagliata con rucola e grana
Dolce: dolce della casa, caffè
Giorno di chiusura - Venerdì

› **Ristorante Rocca dei Malatesta** Via Giovanni XXIII - Frontino Tel. 0722 71121

Antipasti: crostini misti e insalatina con spignoli
Primo: tagliatelle della rocca fatte in casa con spignoli
Secondo: tagliata al sale grosso e rosmarino
Contorni: insalata e patate
Dolce: dolce della casa, caffè
Giorno di chiusura - Sabato

› **Hostaria San Girolamo** Via San Girolamo - Frontino Tel. 0722 710010

Antipasti: prosciutto al pepe, insalatina di stagione, carpaccio di manzo con funghi spignoli, soufflé di patate con fonduta di fossa
Primo: malfatti con ragù di spignolo
Secondo: tagliata di manzo con pesto ed erbe
Contorni: contorni misti
Dolce: cialda alle fragole e crema chantilly, caffè
Giorno di chiusura - Giovedì

› **Ristorante Il Vicariato** Località Castello - Pietrarubbia Tel. 0722 75100

Antipasti: crostini di verdure e goletta, formaggio con composta
Primi: crespelle alle erbe e prugnolo, ravioli primavera
Secondo: trancetti di manzo al prugnolo
Contorni: verdure grigliate e patate al forno
Dolce: bavarese frutta e cioccolato, caffè
Giorno di chiusura - Mercoledì

› **Ristorante Sci Bar La Baita** Via Circonvallazione - Montecopiolo Tel. 0722 78180

Antipasto: crostini "La Baita"
Primo: tagliatelle o ravioli con prugnoli
Secondi: scaloppine al prugnolo, uova strapazzate al prugnolo
Contorni: insalata di stagione, verdure gratinate
Dolce: mascarpone bianco con fragole, caffè
Giorno di chiusura - Lunedì

› **Ristorante Parco del Lago** Via S.Francesco, 1 - Montecopiolo Tel. 0722 78247

Antipasti: trilogia di prosciutti del Montefeltro su misticanza di campo e mousse al parmigiano, tagliere di crostini al lardo, funghi prugnoli, asparagi e formaggio di fossa
Primo: chitarrine di pasta fatta in casa ai funghi prugnoli
Secondi: medaglioni di manzetta marchigiana ai funghi prugnoli e sformatino rustico di patate di Montecopiolo
Contorno: piatto di formaggi locali con marmellata di mele cotogne di nostra produzione
Dolce: crostata alla crema e amarene servita con visner, caffè

› **Ristorante Lago Verde** Località Lago d'Andreuccio - Pennabilli Tel. 0541 915012

Antipasto: carpaccio di girello di marchigiana con prugnoli all'extravergine "Lago Verde"
Primo: gnocchetti di patate e ortiche con pendolini e salame piccante
Secondo: scaloppine di vitello ai prugnoli
Contorno: crespelline dorate in forno alle erbe di campo
Dolce: semifreddo all'amaretto e cioccolato, caffè
Giorno di chiusura - Martedì

› **Ristorante Parco** Via G.Marconi, 14 - Pennabilli Tel. 0541 928446

Antipasti: carpaccio di vitello con misticanza e prugnolo, crostini al lardo di colonnata
Primi: tagliatelle al ragù bianco di prugnolo, gnocchi di patate con pomodoro fresco e basilico
Secondo: nocetta estiva (noce di vitello su letto di insalata)
Contorno: pomodoro a fette e mozzarella
Dolce: carpaccio di ananas con citronette al maraschino e gelato al limone, caffè

SCOPRITE IL FRUTTO PRELIBATO DI PRIMAVERA

1° Week-end (6-7 maggio 2006)

- Arrivo sabato pomeriggio
- Cena con menu a base di spignolo/prugnolo
- Pernottamento in albergo
- Domenica mattina (prima colazione) ore 9.00: "Verso la città perduta" escursione al Sasso Simone alla scoperta dei ruderi della "Città del Sole".
Percorso: San Sisto - Peschio - Sasso Simone
Ritrovo: San Sisto (di fronte al Centro CISAM)
Rientro: metà pomeriggio
Difficoltà: E - Dislivello 550 m circa

2° Week-end (13-14 maggio 2006)

- Arrivo sabato pomeriggio
- Cena con menu a base di spignolo/prugnolo
- Pernottamento in albergo
- Domenica mattina (prima colazione) ore 9.00: "I canti degli uccelli" escursione realizzata in collaborazione con un esperto ornitologo per imparare a riconoscere il canto degli uccelli.
Percorso: faggeta di Pianacquadio e prati-pascolo
Ritrovo: parcheggio Eremo
Rientro: ore 12.30
Difficoltà: T/E - Dislivello 150 m circa

3° Week-end (20-21 maggio 2006)

- Arrivo nel pomeriggio del sabato
- Cena con menu a base di spignolo/prugnolo
- Pernottamento in albergo
- Domenica mattina (prima colazione): "Giornata Europea dei Parchi" evento organizzato per festeggiare la ricorrenza della nascita del primo Parco europeo.
Ritrovo: il programma dettagliato verrà fornito dal Centro Visite di Ponte Cappuccini
Rientro: metà pomeriggio
Difficoltà: F,M

4° Week-end (27-28 maggio 2006)

- Arrivo sabato pomeriggio
- Cena con menu a base di spignolo/prugnolo
- Serata: "All'ombra della luna sui calanchi" escursione notturna al Sasso Simone, attraverso i calanchi illuminati dalla luna piena.
Percorso: Case Barboni - Faggio
Ritrovo: Miratoio - piazza, ore 21.00
Rientro: ore 24 circa
Difficoltà: E - Dislivello 200 m circa
- Pernottamento in albergo
- Domenica mattina prima colazione

PREZZO BASE PACCHETTO € 55

Possibilità di un pranzo aggiuntivo con menu a base del caratteristico fungo presente nel Parco (o nella stessa struttura della cena - con menu diverso - oppure in un locale a scelta tra gli altri inclusi nella promozione - previa prenotazione)
Prezzo: € 75,00

- Si prega di prenotare entro le ore 18 del Venerdì precedente
- L'escursione sarà guidata da un accompagnatore esperto
- Munirsi di scarponi e di un abbigliamento adeguato

**Prenotazioni ed Info: Centro Visite del Parco 0722 75350
email: centrovisite@libero.it**

Organizzazione:
Ente Parco Naturale Regionale del Sasso Simone e Simoncello
Asshotels Confesercenti - Federazione Ristoratori

