

Come raggiungerci



Informazioni turistiche

Centro visite Parco del Sasso Simone e Simoncello
Via Montefeltresca, 157 - Pietrarubbia
Tel. e Fax 0722 75350 - centroviste@libero.it



Contatti

Confesercenti Montefeltro
Novafeltria Via Marecchia, 26 - Tel. 0541 920634 - Fax 0541 920184
giorgio.bartolini@confesercentipu.it

www.confesercentipu.it

Spignolo o Prugnolo? Scopritelo voi



Un'iniziativa dedicata a chi ama la buona cucina e a chi vuole riscoprire, in tavola, la natura e le sue espressioni più autentiche, come il fungo spignolo, che per la sua bontà e le sue caratteristiche organolettiche si può considerare una vera ricchezza del nostro territorio.

L'iniziativa è promossa da Ente Parco Sasso Simone e Simoncello, Confesercenti, Federazione dei Ristoratori, Comunità Montane del Montefeltro e dell'Alta Valmarecchia, Provincia di Pesaro e Urbino, Camera di Commercio di Pesaro e Urbino, Provincia di Rimini, Istituto Alberghiero S. Marta (Pesaro), con la collaborazione di Regione Marche, Associazione Italiana Sommelier Marche, Terre del Montefeltro, Fiesa, Accademia Italiana della Cucina.



Bentornato al compagno di bosco del re tartufo: il fungo, capace di arricchire ogni ricetta con la sua fragranza. Abbinato crudo ai primi piatti, ma anche ai secondi o alle insalate, il fungo spignolo –o prugnolo- riesce a valorizzare ogni piatto, permettendoci di riscoprire il gusto genuino della nostra cucina tradizionale.



Il Montefeltro dedica a questo speciale fungo di primavera, un menù lungo un mese. Dal 7 maggio al 6 giugno, infatti, in 14 ristoranti del Parco Sasso Simone e Simoncello aderenti all'iniziativa, sarà possibile degustare menù completi a base di delicati spignoli a prezzo promozionale, in abbinamento ad altri prodotti tipici del territorio e ai migliori vini delle Marche.

ORGANIZZAZIONE CAMPAGNE PUBBLICITARIE
DISTRIBUZIONE MANIFESTI E VOLANTINI
CARRELLI PUBBLICITARI
STAMPA MANIFESTI

VIA PIAVE, 34 61049 URBANIA (PU)
Ph. +39.0722.941129 Fax. +39.0722.941129
Mo. +39.328.7016301 ideap@cheapnet.it

Un fungo due nomi, tanti piatti per gustare
il pretendente al trono del re tartufo

Spignolo o Prugnolo? Scopritelo voi



7 maggio / 6 giugno 2010



I NOSTRI RISTORANTI



Menù a 23 €
Bevande escluse
Prenotazione obbligatoria

Al Bel Fico Osteria - Enoteca

P.zza V. Emanuele II, 24 - **Pennabilli** (Giorno di chiusura: martedì)
Tel. 0541 928810 - Cell. 339 7788634 - info@michelacardinali.it

Antipasti

Panzanella toscana con cipolla in agrodolce e prosciutto crudo, bruschetta di bufala pomodoro fresco e origano, assaggio di formaggio di fossa di Talamello e miele di acacia

Primi piatti

Tagliolino al mattarello con funghi Prugnoli, gnocchi di patate e spinaci con fonduta di cascotta di Urbino e crudo di Carpegna croccante

Secondi piatti

Bocconcino di vitello farcito con Prugnoli, misticanza e contorno di verdure alla griglia

Dolce

Dal nostro forno: la ciambella, la crostata con marmellata di fragole e la pasticceria secca di nostra produzione

Acqua e caffè

Da Emilio Ristorante - Pizzeria

Via G. Matteotti, 1 - **San Sisto di Piandimeleto** (Aperto da giovedì a domenica)
Tel. 0722 740223

Antipasti

Crostini misti, Frittatina con Spignoli

Primi piatti

Tagliatelle in bianco fatte in casa con Spignoli, Ravioli in bianco con spignoli

Secondi piatti

Scaloppine con spignoli, Contorno di patate

Dolce

Dolce della casa

Acqua e caffè

Il Bettolino Ristorante

Via Montefeltro, 4 - **San Leo** (Giorno di chiusura: mercoledì)
Tel. e Fax 0541 916265 - ilbettolino@altavalmarecchia.it

Antipasti

Sformatino al formaggio di fossa e prugnoli

Primi piatti

Ravioli al formaggio di fossa, tagliatelle ai Prugnoli

Secondi piatti

Tagliata con sale grosso e rosmarino e patate al forno

Dolce

Dolce al cucchiaino

Acqua e caffè

Il Poggiolo Ristorante - Pizzeria

Viale Europa Unita s/n - **Frontino** (Giorno di chiusura: martedì)
Tel. 0722 740220 - 347 8073483 - stefano.z68@libero.it

Antipasti

Crostone di pane fatto in casa con Spignoli, Carpaccio di Marchigiana con Rucola e Spignoli, Formaggi stagionati con miele di Carpegna

Primi piatti

Ravioli verdi al Prugnolo, Risotto con Porcini e Salsiccia

Secondi piatti

Coniglio con Porcini e Olive, Verdure miste gratinate

Dolce

Tortino caldo al cioccolato

Acqua e caffè

La Corte di Berengario II Osteria

Via Michele Rosa, 74 - **San Leo** (Giorno di chiusura: martedì)
Tel. 0541 916145 - osterialacorte@libero.it - www.osterialacorte.it

Antipasti

Crostini misti crostino con patè di Prugnoli, crostino con Formaggio di fossa e Prosciutto di Carpegna, Crostino con Lardo di Colonnata

Primi piatti

Tagliatelle in bianco ai Prugnoli, Stringhetti di Berengario II con ragù di salsiccia e verdure saltate in padella

Secondi piatti

Coniglio al finocchio selvatico

Dolce

Dolce Semifreddo della casa Zabaione al marsala e torroncino

Acqua e caffè

La Locanda del Torrione Ristorante

Via Montefeltresca, 193 - **Pietrarubbia** (Giorno di chiusura: mercoledì)
Tel. e fax 0722 75387 - laloca31@locandadeltorrione.191.it

Antipasti

Carpaccio di manzo con rucola e grana, Pollo all'aceto balsamico mele verdi e noci, Crostolo farcito, Tortino di patate con verdure saltate

Primi piatti

Tagliatelle ai Spignoli, Gnocchi di patate con pomodoro fresco e formaggio di fossa

Secondi piatti

Filetti di maiale con Spignoli, Contorni miusti

Dolce

Millesfoglie con crema chantilly e frutti di bosco

Acqua e caffè

La Nuova Rupe Ristorante

Via Montefeltresca, 163 - **Pietrarubbia** (Giorno di chiusura: lunedì)
Tel. 0722 75133 - gove.ale@libero.it

Antipasti

Crostini agli Spignoli, crostini della casa (pomodoro toscani melanzane), affettati misti di prosciutto di Carpegna, capocollo, salame

Primi piatti

Tagliatelle ai prugnoli, strozzapreti alla scarpara (olive, basilico, pendolini, speck, olio extra vergine)

Secondi piatti

Arista di maiale e patate arrosto

Dolce

Dolce della casa

Acqua e caffè

Lago Verde Ristorante

Strada per Soanne – Loc. Lago Andreuccio, 1 - **Pennabilli** (Giorno di chiusura: martedì)
Tel. e fax 0541 915012 - a.lagoverde@libero.it - www.albergolagoverde.it

Antipasti

Insalatina di farro con verdurine e Prugnoli, mousse di ricotta e sapa, prosciutto nostrano al coltello, sottaceti di casa nostra

Primi piatti

Ravioli ai Prugnoli, tagliatelle fatte in casa al ragù di cinghiale

Secondi piatti

Nodino di vitello ai Prugnoli con erbetto di campo ripassate, misticanza di insalata

Dolce

Panna cotta in salsa di fragole fresche

Acqua e caffè

Le Contrade Ristorante

Via IV Novembre, 37 - **Piandimeleto** (Giorno di chiusura: lunedì)
Tel. 0722 721797 - marcellorivi@libero.it

Antipasti

Prosciutto di collina, formaggio di grotta con miele, crostini misti, frittata ai prugnoli

Primi piatti

Tagliatelle ai prugnoli, gnocchi alle noci

Secondi piatti

Vitello da latte ai funghi, insalata di stagione

Dolce

Tiramisù

Acqua e caffè

Quelli Della Notte Ristorante

via Amaducci, 5b - **Carpegna** (Giorno di chiusura: martedì)
Tel e fax 0722 770050 - Cell 339 2214756 - info@pizzeriaquellidellanotte.it

Antipasti

Lombetto marinato con radicchio grana e aceto balsamico, frittatina con salsiccia e Spignoli, carciofi alla romana, crescita sfogliata con stracchino e rucola, pancetta in padella con aceto balsamico e salvia

Primi piatti

Tagliatelle con asparagi e speck, gnocchi con zucchine e prugnoli

Secondi piatti

Nodino di vitello con Spignoli, patate arrosto

Dolce

Macedonia

Acqua e caffè

Re Mida Ristorante

Via Marecchiese, 39 - Ponte Messa - **Pennabilli** (Giorno di chiusura: lunedì)
Tel. 0541 928385 - Cell. 346 3157509 / 333 1373756

Antipasti

Antipasto misto nostrano con crostini ai Prugnoli

Primi piatti

Raviolo di erbe al ragù, tagliatelle ai Prugnoli

Secondi piatti

Grigliata mista con contorni fantasia

Dolce

Dolce della casa

Acqua e caffè

San Girolamo Ristorante

Località San Girolamo - **Frontino** (Giorno di chiusura: lunedì)
Tel 0722 71293 / 710010 - Fax 0722 710916

info@sangirolamo.com - www.sangirolamo.com

Antipasti

Prosciutto al pepe, insalatina di stagione con mandorle e scaglie di pecorino, carpaccio di manzo di razza marchigiana con funghi Spignoli, mousse di ricotta del pastore con funghi porcini e timo

Primi piatti

Gnocchetti di patate con funghi Spignoli e olio extra vergine

Secondi piatti

Tagliata di manzo con pesto di erbetto e contorni misti

Dolce

Dolce della casa

Acqua e caffè

Sci Bar La Baita Albergo - Ristorante - Dancing

Via Circonvallazione, 2 - **Villagrande di Montecopiolo** (Giorno di chiusura: lunedì)
Tel. 0722 78180 Fax 0722 739039 - info@scibarlabaita.it - www.scibarlabaita.it

Antipasti

Crostino al fungo Spignoli, crudità di insalata all'olio di oliva, frittatina strapazzata con Spignoli

Primi piatti

Tagliatelle con funghi prugnoli, ravioli al pomodoro fresco e basilico

Secondi piatti

Tagliata di manzo con Spignoli

Dolce

Mascarpone bianco con fragole

Acqua e caffè

Vecchio Montefeltro Ristorante

via Roma, 52 - **Carpegna** (Giorno di chiusura: martedì)
Tel e fax 0722 77136

info@ristorantevecchiomontefeltro.com - www.ristorantevecchiomontefeltro.com

Antipasti

Prosciutto di Carpegna "Due Sassi" con carpaccio di melone, insalatina sfiziosa, stuzzichini di formaggi, frittatina con Spignoli, fagioli in crema di funghi porcini

Primi piatti

Tagliatelle con i Spignoli, ravioli di robiola con pomodorini freschi

Secondi piatti

Scortechino di vitello con Spignoli trifolati e verdure grigliate

Dolce

Dolce della casa

Acqua e caffè

