



Il Ristorante ANTICOFURLO si trova ad Acqualagna nella fantastica realtà naturale della Gola del Furlo, un angolo per scoprire il sapore avvolgente del tartufo di Acqualagna abbinato alle eccellenze culinarie della nostra regione. Lo



Chef Alberto Melagrana sa esaltare l'unicità di questo prodotto proponendo dei piatti di pregio, semplici ed intensi. Da maggio a settembre potrai mangiare all'aperto nella nostra terrazza, assaporando le nostre prelibatezze davanti ad un panorama unico. Il nostro menù viene aggiornato ad ogni stagione, viaggiando tra proposte di terra e proposte di mare ed è possibile assaporare la nostra pasta fatta a mano, come i cappelletti. I nostri chef vi sorprenderanno con abbinamenti armoniosi tra il tartufo e gli altri ingredienti. Il Ristorante è un'attività storica, la Famiglia Melagrana ha curato nel tempo ogni dettaglio, potrai assaporare una cucina all'avanguardia facendo un tuffo nel passato.



Via Furlo, n. 60 - 61040 - Acqualagna (PU)
T. 0721 700096 • info@anticofurlo.it •
www.anticofurlo.it

L'AREA > LA CUCINA DI QUESTO TERRITORIO HA INFLUSSI ROMAGNOLI, TOSCANI E MARCHIGIANI

Un viaggio tra i sapori di tre tradizioni culinarie

L'Italia possiede un patrimonio culinario unico al mondo. A renderla così speciale e inimitabile ci pensano le tradizioni gastronomiche di tutte le regioni dello Stivale che con le loro ricette tramandate di generazione in generazione hanno conquistato e continuano a conquistare tutt'ora palati nostrani ed esteri. È normale dunque che ad arricchire i piatti della nostra tradizione ci pensi anche la cucina del territorio dell'Unione Montana del Montefeltro, famosa proprio perché all'interno delle proprie tradizionali ricette abbraccia gli ingredienti e gli influssi dei sapori dell'Emilia Romagna, della Toscana e delle Marche. Non tutti però possono affermare di conoscere con esattezza questa perla gastronomica fatta di pietanze povere ed essenziali i cui ingredienti provengono dagli orti, dai campi, dai pascoli, dal rispetto dunque per il naturale ritmo delle stagioni che rende ogni singolo ingrediente parte di una pagina di un libro fatto di storia, di profumi e del lavoro dei contadini. Questa poesia culinaria viene pertanto interpretata perfettamente da tutte le pietanze che si declinano in tre linee di tendenza. Cosa vuol dire? Come detto in precedenza il territorio comprende ben tre regioni: da queste non solo subisce influssi storico-artistici ma anche culinari. Si tratta dunque di una tradizione d'incroci e confini, da cui nasce la cucina del Montefeltro. Una cucina ancora semplice, naturale, genuina, fatta di gusti decisi legati alle



UN PIATTO DI PASSATELLI IN BRODO

stagioni, al territorio e a una sapiente manualità. Fra le ricette meritevoli di essere segnalate troviamo le frittate cucinate in innumerevoli versioni (soprattutto quelle con le verdure lesate, sia coltivate che spontanee), la pasta fresca all'uovo (tradizione diffusa e consolidata), i passatelli (sia in brodo di cappone che asciutti), i cappelletti (ottenuti con pasta all'uovo e un ripieno di carni miste con l'eventuale aggiunta di formaggi della tradizionale feretrana). Per non parlare della carne ottenuta da tre razze a marchio IGP: la Chianina, la Marchigiana e la Romagnola. Inoltre non si può non citare il tartufo nero o scorzone e il tartufo bianco, ricercatissimo, che con le loro note decise esaltano e impreziosiscono ogni piatto. La zona di Montefeltro è infatti il territorio di massima produzione di questo prezioso tubero.

Una cucina ancora semplice e genuina, fatta di gusti decisi legati alla stagionalità



Nel romantico centro storico di San Leo, avvolta da un'atmosfera senza tempo, incorniciata da palazzi rinascimentali, si trova l'Osteria "La Corte"...



L'Osteria La Corte, in pietra a vista, antiche travi in legno e luci diffuse, è un ambiente caldo e familiare.

La cucina propone piatti della tradizione del Montefeltro basati sulla stagionalità dei prodotti, privilegiando quelli del territorio



Contrada Michele Rosa, 74, 47865 - San Leo RN
Tel.: 0541 916145 - Cell.: 328 3574747
E-mail: osterialacorte@libero.it



www.osterialacorte.it

EMOZIONEOLIO

EXTRAVERGINE DI QUALITÀ



Risveglio *Ménage à Trois* *Opus*

Azienda Agricola EMOZIONEOLIO
di Massimo Mosconi
Via Tomba 50/A - 61036
Serrungarina - Colli al Metauro (PU)
Tel. 0721 371070 - info@emozioneolio.com
www.emozioneolio.com



SCOPRI
LE RICETTE!

