

# AZZURRO D'OTTOBRE

**Menù azzurro tre piatti  
al pesce azzurro  
a 22 euro, bevande escluse**

**dal 13 al 31 ottobre**

## I ristoranti e le proposte:

### ALLA LANTERNA

Triglia marinata agli agrumi  
Spaghetti ai sardoncini, capperi,  
pomodorini e olive nere  
Sgombri al forno con patate  
al profumo d'alloro  
Strada nazionale Adriatica sud 78  
Fano tel. 0721-884748  
chiuso domenica e lunedì

### ANTICO FURLO

Sgombro marinato all'aceto  
con spuma di limone  
Gnocchi di patate  
con alici e sardoncini  
Dindarello di tonno dell'Adriatico  
in salsa di zenzero gentile  
Torta di mandorle  
via Flaminia 66 località Furlo  
tel. 0721-700096  
chiuso martedì

### BELLAVISTA

Tortino di sardoncini all'alloro  
Spaghetti con sarde e bottarga  
Sgombro grigliato  
al profumo di menta  
via Riva del Faro 4 Pesaro  
tel. 0721-208338  
chiuso martedì

### CASA NOLFI

Sardoncini in arrosto segreto  
Spaghetti "Latini" con sarde,  
uva passa e pinoli  
Sgombro "Casa Nolfi"  
Sorbetto al limone  
via Gasparoli 59 Fano  
tel. 0721-827066  
chiuso domenica sera e lunedì

### DA GENNARO

Alici marine piccanti e carciofini  
Tagliatelle sgombro e pendolini  
Misto azzurro con sardoncini,  
suri, sgombri e sardella alla griglia  
e insalata mista  
strada Santa Marina 30 Pesaro  
tel. 0721-27321  
chiuso domenica sera e lunedì

### GAZEBO

Alici marinate con aceto e finocchio  
Chittarina alle sarde  
con zucchine e pomodorini  
Cartoccio di sgombro  
con salvia e prosciutto  
strada delle Marche 135 Pesaro  
tel. 0721-52246  
chiuso lunedì

### GIARDINO

Sardoncini marinati  
Spaghetti con alici, pinoli e uvetta  
Sgombro con capperi, olive,  
pomodorini e patate  
via Mattei 4 San Lorenzo In Campo  
tel. 0721-776803  
chiuso domenica sera e lunedì

### IL POGGIOLINO

Acciughe marine  
Spaghetti rossi alle acciughe  
Sardoni scottadito alla griglia  
strada Adriatica San Bartolo 230  
Pesaro tel. 0721-22831  
chiuso martedì

### LA BOTTE

Crostini di sarde e alici marine  
Linguine alle acciughe,  
olive e capperi  
Grigliata azzurra con insalata  
Dolcetti della casa  
viale Trieste 40 Pesaro  
tel. 0721-67161  
chiuso lunedì

### LA CANONICA

Sarde marinate con patate e saba  
Tagliolini allo sgombro  
con zafferano e pan grattato  
Tagliata rosa di palamita  
alla erbe cotta al testo  
via Borgata 20 Casteldimezzo  
tel. 0721-209017  
chiuso lunedì

### LA PERLA

Alici marine con rucola e pachino  
Risotto al pesce spada e verdure  
Grigliata di spada, sardoncini e suri  
con insalata e patate fritte  
viale Adriatico 60 Fano  
tel. 0721-825631  
chiuso lunedì

### LA PIADA

Sardoncini marinati alla catalana  
Tagliatelline bianche allo sgombro  
Tagliata di tonno  
con funghi porcini e tartufo  
via Villa San Martino 21 Pesaro  
tel. 0721-452483  
chiuso martedì

### LA VECCHIA CANTINA

Spaghetti con alici,  
olive nere e pendolini  
Filetti di sgombro gratinati  
con pomodoro  
Sardoncini con alloro al forno  
via Trebbiantico 10 Pesaro  
tel. 0721-50804, 52751  
chiuso lunedì

### OSTERIA DEL CARDINALE

Tartara di pesce azzurro  
alle erbe aromatiche con crostini  
all'olio di Cartoceto DOP  
Tagliatelle fatte in casa  
con sugo di sardoncini, pendolini  
e finocchio selvatico  
Branzino al forno con salsa  
di "Lemon Grass" e purè di patate  
e olive nere  
via Umberto 1° 12/14 Cartoceto  
tel. 0721-893013  
chiuso lunedì e martedì

### OSTERIA DI PINOCCHIO

Cavatelli allo sgombro  
Sarda in padella all'aceto rosso  
Sardoncini in arrosto segreto  
piazza Antaldi 12 Pesaro  
tel. 0721-34771  
chiuso domenica

### PAM PAM

Spaghetti alla acciughe  
in salsa bianca  
Misto azzurro fritto e al forno  
Sgombro alle erbe aromatiche  
viale Mosca Pesaro  
tel. 0721-21775  
chiuso mercoledì

### SERRA ALTA

Sardoncini marinati alle erbe  
con pane bruschettato  
Strozzapreti con sarde, pendolini,  
capperi e acciughe  
Sgombro spinato alle foglie d'alloro  
e bacche di ginepro  
via Serra Alta 28 Fermignano  
tel. 0721-332525  
chiuso lunedì

**Gran menù azzurro  
cinque piatti al pesce azzurro  
a 35 euro, bevande escluse**

**dal 13 al 31 ottobre**

## I ristoranti e le proposte:

### ALCEO

Crema parmantier con filetto  
di sgombro  
Carpaccio di ricciola  
Millefoglie di alici e melanzane  
Calamarata con sardoncini  
e crudaia di pomodoro  
fresco e basilico  
Tagliata di tonno con erbe fini  
Sorbetto o gelati artigianali  
via Panoramica Ardizio 119/121  
tel. 0721-51360  
chiuso lunedì

### DA TANO

Carpaccio di ricciola con salsa  
"vinaigrette" agli agrumi  
Sardoncini marinati con pepe  
alla creola e cipolla di Tropea  
Involtino di sgombro  
con pancetta croccante  
Tagliolini con alici  
e pomodoro fresco  
Tagliata di tonno  
al profumo di rosmarino  
Caffè  
via del Moletto 10 Fano  
tel. 0721-823291  
chiuso il martedì

### LO SCUDIERO

Crudo di tonno e insalata di sedano  
Sgombro al sale ed emulsione  
di olio d'oliva  
Sardoncini in carpione e crostino  
al pomodoro fresco e basilico  
Rigatino su polenta  
e sul suo guazzetto  
Garganelli al ragù di pesce azzurro,  
pomodoro fresco e pan grattato  
via Baldassini 2 Pesaro  
tel. 0721-64107  
chiuso domenica

### VILLA SERENA

Alici con patate, pendolini e cipolla  
Sgombri allo zenzero  
con salsa di soia  
Chitarrine vongole,  
sardoncini e zucchine  
Tagliata di tonno al sesamo  
con macedonia di verdure  
Sfogliatine alle mele  
con crema inglese  
via San Nicola 6/3 Pesaro  
tel. 0721-55211  
chiuso martedì

**Escursioni in barca gratuite  
a bordo di "Asia"  
su prenotazione con partenza  
dal Porto di Pesaro  
davanti alla Capitaneria**

### PESCA D'ALTURA

Per gli amanti di forti emozioni  
una battuta di pesca in gruppo  
al tramonto, alla ricerca di tonni,  
palamiti e sgomberi con cena  
a bordo a base di pesce azzurro  
sabato 14 e 21 ottobre  
dalle ore 19.00 alle 2.00

### PESCA TURISMO

Alle luci dell'alba alla scoperta  
dell'antico mestiere del pescatore:  
i tempi e i segreti del mare  
e di chi ogni giorno solca le sue  
onde per portare pesce fresco  
sulle nostre tavole. Sarà offerta  
una colazione al pesce azzurro  
sabato 14 e 21 ottobre  
dalle ore 6.00 alle 9.00

### PASSEGGIATA IN MARE

Costeggiando il Parco naturale  
del San Bartolo, con pranzo a bordo  
a base di pesce azzurro.  
domenica 15 e 22 ottobre  
dalle ore 9.00 alle 13.00

### per tutte le escursioni:

massimo 12 persone,  
servizio di ristoro a bordo,  
assistenza dell'equipaggio  
e del comandante e attrezzature  
in dotazione.  
Il programma potrà subire variazioni  
in caso di condizioni  
meteo-marine sfavorevoli.  
**Info e prenotazioni  
333.3856299**

**Povero ma ricco  
il pesce azzurro a prezzo  
promozionale  
giovedì 5, 12, 19, 26 ottobre**

## a Pesaro nelle pescherie del circuito azzurro:

**pescheria Stefano Bertozzini,**  
via Cavour;  
**pescheria Daniele,**  
via Kennedy 51/53;  
**pescheria da Lorenzo,**  
via Diplovatazio 3/5;  
**pescheria Pantano,**  
via Rossi 80;  
**pescheria Pantano-SMA,**  
via Ponchielli;  
**pescheria Mauro Cassano,**  
via Galvani;  
**pescheria Gianfranco Gaggiotti,**  
via Abba 43;  
**pescheria dal Marinaio,**  
via Lanza 12;  
**pescheria Roberto Marchetti,**  
piazze Carducci;  
**pescheria Paolo Marchetti e F.lli,**  
via Togliatti 17;  
**pescheria Fratelli Campeggi;**  
piazze Carducci;  
**pescheria  
Filomena Sassanelli e Tonucci,**  
piazze Carducci  
e via G. D'Arezzo 58;  
**pescheria pesce fresco  
da Massimo Seppia,**  
largo Bertinoro 3;  
**pescheria Sergio Terenzi & C.,**  
via Giolitti 160,  
via Santa Maria delle Fabbreccie 38  
e via Buccari 7.

**con degustazioni gratuite  
accompagnate da un calice  
di Bianchetto del Metauro**

**Progetto Azzurro d'amare  
promosso dall'Assessorato  
allo sviluppo economico  
e turismo del Comune di Pesaro,  
con la collaborazione  
di Unione Europea,  
Ministero dell'Economia  
e delle Finanze  
e Regione Marche**

### Partecipano al progetto:

Cooperativa di gestione  
del mercato ittico all'ingrosso  
Cooperativa piccoli pescatori  
Capitaneria di Porto  
Lega navale Pesaro  
Confcommercio  
Confesercenti  
APA  
Associazione Asshotel  
Riviera Incoming  
Associazione ristoratori  
Confcommercio  
Federazione ristoratori  
Confesercenti  
Istituto alberghiero Santa Marta  
Istituto statale d'arte Mengaroni  
Istituto comprensivo D. Alighieri

**Le pescherie di Pesaro che  
aderiscono al circuito azzurro**

### In particolare si ringraziano per la collaborazione:

Chiara Manfredi,  
biologa del Laboratorio  
di Biologia Marina di Fano;  
Vittorio Gamellaro,  
medico nutrizionista;  
Massimo Pandolfi  
docente dell'Università di Urbino;  
Otello Renzi,  
presidente regionale Associazione  
italiana Sommelier;  
Alceo Rapa,  
presidente Associazione ristoratori  
Confcommercio;  
Giovanni Belfiori  
segretario Federazione ristoratori  
Confesercenti.