

Scopri **FANO**  
**GASTRONOMICA**  
DIECI TAPPE A MIGLIO ZERO

*8 marzo*  
*18 maggio*



*info e prenotazioni VISITFANO.INFO*



Comune  
di Fano

**fano**  
GASTRONOMICA

*La Rete dei ristoranti del mare di Fano  
apre le sue porte per 10 serate dedicate al pescato locale*



**Fano Gastronomia** è il progetto che unisce i ristoranti della città di Fano nel nome della tradizione, in un'ottica sostenibile di filiera corta e a miglio zero. Ristoratori e pescatori locali lavorano insieme per sostenere e salvaguardare la genuinità e la freschezza degli alimenti.

**La Rete dei ristoranti del mare** di Fano porta in tavola i sapori originali del pescato locale e garantisce un'offerta quotidiana di pesce fresco di qualità, in ordine a quanto previsto dal disciplinare. La commissione responsabile di verificare che i locali siano idonei ad ottenere la certificazione è composta da: Fiorenzo Giammattei (medico e gastronomo), Corrado Piccinetti (professore di ecologia e ex direttore del laboratorio di biologia marina e pesca di Fano) e Otello Renzi (sommelier esperto di gastronomia).

**Dieci tappe a miglio zero** è il primo momento del progetto Fano Gastronomia. Un evento in dieci serate, ospitate nei ristoranti del mare di Fano per valorizzare i prodotti dell'Adriatico in ottica sostenibile. Nel corso delle serate, approfondimenti sulla pesca, il pesce e la marineria faranno da scenario ad un menù volto ad esaltare il pescato locale e i piatti tipici della tradizione fanese abbinati ai migliori prodotti del territorio e a degustazioni dei migliori vini locali.

**Etienn Lucarelli**

*Assessore al Turismo Comune di Fano*

## CALENDARIO SERATE - H. 20.00

MERCOLEDÌ 8 MARZO / ALMARE  
MARTEDÌ 14 MARZO / ALLA LANTERNA  
MERCOLEDÌ 22 MARZO / VILLA MARINA  
GIOVEDÌ 30 MARZO / LA LISCIA DA ORI  
GIOVEDÌ 13 APRILE / LA TAVERNA DEI PESCATORI  
GIOVEDÌ 20 APRILE / LA TRESSA  
MERCOLEDÌ 26 APRILE / LA QUINTA  
GIOVEDÌ 4 MAGGIO / CAFFÈ DEL PORTO  
GIOVEDÌ 11 MAGGIO / GOODIES  
GIOVEDÌ 18 MAGGIO / IL GALEONE

Per partecipare alle serate è necessario prenotarsi telefonicamente ai numeri dei ristoranti.





## MERCOLEDÌ 8 MARZO / H. 20.00 ALMARE



*Calamari, seppie, gamberi rosa dell'Adriatico e erbe selvatiche  
Merluzzo, purasse e bianchetto  
Canocchie al limone  
Alici marinate e cavolfiore*

\*\*\*

*Cozze e fagioli  
Spaghettoni alla brace "scotadit"*

\*\*\*

*Sogliola di Fano alla brace, la sua riduzione e Crespino*

\*\*\*

*Dulcis in fundo*



**Menù 46 euro**  
Calice compreso

### Info e prenotazioni

Via Ruggero Ruggeri, 2 - [www.ristorantealmare.it](http://www.ristorantealmare.it) - T. 0721 969727

*\*Il Menù potrebbe subire variazioni in base al pescato fresco disponibile, seguici su [visitfano.info](http://visitfano.info)*



## MARTEDÌ 14 MARZO / H. 20.00 ALLA LANTERNA



*Panzanella di alici  
Un vapore di crostacei  
Involtino di sogliola agli asparagi*

\*\*\*

*Tagliatelle ai frutti di mare*

\*\*\*

*Gallinella in porchetta con salsa di finocchi*

### Vini

**Morel** Brut Metodo Classico Millesimato - Az. Agr. Claudio Morelli  
**Guerriero Bianco** IGT Marche bianco - Az. Agr. Guerrieri  
**A Francesco** Passito da uve di Bianchetto Doc - Cantina di Sante



**Menù 75 euro**  
Bevande incluse

### Info e prenotazioni

S. N. A. Sud, 78 - [www.allalaterna.com](http://www.allalaterna.com) - T. 0721 884748 / 335 367 446

*\*Il Menù potrebbe subire variazioni in base al pescato fresco disponibile, seguici su [visitfano.info](http://visitfano.info)*



## MERCOLEDÌ 22 MARZO / H. 20.00 VILLAMARINA

*Alici marinate con panzanella  
Filetto di triglia con melanzane e spinaci  
Palombo con crema di peperoni  
Bombolini alla fanese*

\*\*\*

*Tagliolini alle vongole*

\*\*\*

*Brodetto alla fanese*

\*\*\*

*Mousse allo yogurt con riduzione alla moretta  
Caffè o Moretta fanese*

### **Vini**

**Conte Giulio** Spumante met. class. Brut Bianchetto del Metauro - Az. Agr. Bruscia  
**Il Famoso Grottino** Marche bianco I.G.T. - Az. Agr. Bruscia  
**I.B. Cinquantaquattro** Marche bianco I.G.T. - Az. Agr. Bruscia  
**C'rasa** visciola Sangiovese ed altre varietà locali - Az. Agr. Bruscia

**Menù 42 euro**  
Bevande incluse

### **Info e prenotazioni**

Via degli Schiavoni, 22 - [www.villamarinafano.it](http://www.villamarinafano.it) - T. 0721 808 782 / 333 2140550  
*\*Il Menù potrebbe subire variazioni in base al pescato fresco disponibile, seguici su [visitfano.info](http://visitfano.info)*



## GIOVEDÌ 30 MARZO / H. 20.00 LA LISCIA DA ORI

*Ali di Razza con crema di peperoni (come da tradizione fanese)  
Canocchie prezzemolate*

\*\*\*

*Brodetto alla fanese*

\*\*\*

*Passatelli fatti in casa nel sugo del brodetto*

\*\*\*

*Tiramisù alla moretta  
Caffè o Moretta fanese*

### **Vini**

**Oltre Marche IGT** 2021 Chardonnay Sauvignon - Cantina Di Sante  
**Giglio** Bianchetto del Metauro DOC Superiore 2021 - Cantina Di Sante  
**Agape** Spumante Dry Rosé - Cantina Di Sante

**Menù 54 euro**  
Bevande incluse

### **Info e prenotazioni**

Via G. Puccini, 2 - [www.ristorantelalisciadaori.it](http://www.ristorantelalisciadaori.it) - T. 0721 809781  
*\*Il Menù potrebbe subire variazioni in base al pescato fresco disponibile, seguici su [visitfano.info](http://visitfano.info)*



## GIOVEDÌ 13 APRILE / H. 20.00 LA TAVERNA DEI PESCATORI

~~~~~  
*Razza con peperonata  
Sardoncini scottadito  
Bombolini a brodetto*

\*\*\*

*Risotto di mare*

\*\*\*

*Grigliata mista*

~~~~~  
**Menù 45 euro**  
*Bevande incluse*

### **Info e prenotazioni**

Pzzale dei Calafati, 1/2 - [www.tavernadeipescatori.it](http://www.tavernadeipescatori.it) - T. 0721 805364

*\*Il Menù potrebbe subire variazioni in base al pescato fresco disponibile, seguici su [visitfano.info](http://visitfano.info)*



## GIOVEDÌ 20 APRILE / H. 20.00 LA TRESSA

~~~~~  
*Cozze e purasse alla purretta, con pane alle alghe  
Alici marinate e panzanella  
Totani ripieni, cime di rapa e passito di bianchetto*

\*\*\*

*Tagliolino con sugo di sogliola*

\*\*\*

*Brodetterò*

\*\*\*

*Dulcis in fundo*

~~~~~  
**Menù 35 euro**  
*Calice compreso*

### **Info e prenotazioni**

Via degli Schiavoni, 4 - [www.latressa.it](http://www.latressa.it) - T. 0721 1940085

*\*Il Menù potrebbe subire variazioni in base al pescato fresco disponibile, seguici su [visitfano.info](http://visitfano.info)*





## MERCOLEDÌ 26 APRILE / H. 20.00 LA QUINTA

*Lumachine in porchetta rosse  
Polentina alle vongole fresche*

\*\*\*

*Passatelli alla sogliola fresca*

\*\*\*

*Grigliata del pescatore*

\*\*\*

*Sorbetto al limone  
Moretta*

### **Vini**

**Moss** Marche Bianco IGT - Az. Agr. Guerrieri  
**Celso** Bianchello del Metauro DOC - Az. Agr. Guerrieri  
**Guerriero Bianco** IGT Marche bianco - Az. Agr. Guerrieri

**Menù 45 euro**  
Bevande incluse

### **Info e prenotazioni**

V.le Adriatico, 42 - [www.trattorialaquinta.it](http://www.trattorialaquinta.it) - T. 0721 808043

*\*Il Menù potrebbe subire variazioni in base al pescato fresco disponibile, seguici su [visitfano.info](http://visitfano.info)*



## GIOVEDÌ 4 MAGGIO / H. 20.00 CAFFÈ DEL PORTO

*Carpaccio di spigola con cetriolo piccante e lischeri marinati agli agrumi  
Calamari profumati e flambati al rum su crema di piselli  
e riduzione di verdicchio zafferano*

*Mazzancolle nostrane alla Giulio Cesare  
Spezzatino di totano con patate*

\*\*\*

*Tatary di ombrina con semi di lino e papavero  
su misticanza di stagione e riduzione di visciolata*

*Baccalà pastellato e gazpacho  
Rustita alla moda nostra (Sa quel che truvàn)*

**Menù 43 euro**  
Calice compreso

### **Info e prenotazioni**

Via Nazzario Sauro, 270 - [www.caffedelporto.it](http://www.caffedelporto.it) - T. 0721 847406

*\*Il Menù potrebbe subire variazioni in base al pescato fresco disponibile, seguici su [visitfano.info](http://visitfano.info)*



## GIOVEDÌ 11 MAGGIO / H. 20.00 GOODIES

*L'acciuga dell'Adriatico agli agrumi su bruschetta di grano duro Pandifrà,  
cipolla di Suasa arrosto e focchi di burro*

*Il rosciolo panato al basilico e pinoli con le mie melanzane alla parmigiana*

\*\*\*

*I passatelli in zuppeta di pescato locale*

\*\*\*

*Il "fegatello" di palombo con crema di piselli e insalatina di asparagi  
e Casciotta di Urbino*

\*\*\*

*Variegato alle amarena di Cantiano, crema al limone  
con crumble integrale e frutta fresca*

*Varietà di biscottini con caffè/moretta*

**Menù 45 euro**  
Bevande escluse

**Degustazione di 4 calici dalla cantina "Guerrieri" (16€):**

**Rosa dei venti** Marche rosato I.G.T.

**Guerriero Bianco** Marche Bianco I.G.T.

**Guerriero del mare** Marche Bianco I.G.T.

**Guerrieri Spumante Extra Dry**

### Info e prenotazioni

V.le Adriatico, 27 - FB: Goodies Sassonia - T. 0721 840080

*\*Il Menù potrebbe subire variazioni in base al pescato fresco disponibile, seguici su visitfano.info*

## GIOVEDÌ 18 MAGGIO / H. 20.00 IL GALEONE

*Aperitivo più piccoli snack*

*Mazzancolle al vapore, insalata di finocchi e agrumi  
Canocchie "gratinate", il loro brodo leggermente affumicato*

\*\*\*

*Tagliolini, raguse, limone bruciato e finocchietto*

\*\*\*

*Filetto di rana pescatrice, carciofi e maggiorana*

\*\*\*

*Soffice alla moretta*

**Menù 60 euro**  
Bevande escluse

### Info e prenotazioni

P.zzale G. Amendola - www.ilgaleone.net - T. 347 9383785

*\*Il Menù potrebbe subire variazioni in base al pescato fresco disponibile, seguici su visitfano.info*









[www.visitfano.info](http://www.visitfano.info)



**Comune  
di Fano**

