

Alla scoperta di Arcevia:
visite guidate tra arte e storia
nel centro storico e nei castelli
a cura di Pro Loco Arcevia

Info, Costi e Prenotazioni
347 110 7257 - info@prolocoarcevia.eu

APPUNTAMENTI AL CENTRO CULTURALE SAN FRANCESCO:

Biblioteca e Galleria d'Arte Contemporanea
con mostre permanenti di Edgardo Mannucci,
Quirino Ruggieri, Bruno d'Arcevia,
Giuseppe Gigli

Sabato e domenica
ore 10:30-12:30 e 15:30-18:30

Ingresso libero
Corso G. Mazzini, 64 - Arcevia - tel. 0731 984561

7 febbraio - ore 10.00

Vent'anni di
“UNA DOMENICA ANDANDO A POLENTA”
Consegna riconoscimenti agli ideatori e ai ristoratori

8 marzo - ore 17.00

Recital Violinistico
Con Michele Matteo Morici e Silvia Della Penna

15 marzo - ore 17.00

Biblioteca Angelo Rocca
Presentazione del romanzo “Petka”
di Andrea Baffoni
a cura di Happennines Soc. Coop.
modera Dott.ssa Paola Petroni

PALAZZO DEI PRIORI

21 marzo - ore 18.00
Polenta in scena

MUSEO DELL'AGRICOLTURA

LORETELLO
Sabato e domenica ore 9:00-18:00
Ingresso libero

MUSEOGIOCANDO (museo del giocattolo)

PITICCHIO
8-15 e 22 marzo - ore 10:00-13:00 / 16:00 - 20:00
Ingresso a pagamento

MUSEO ARCHEOLOGICO STATALE

Visite guidate e attività ludiche
in autonomia per famiglie
Prenotazione consigliata

Tutti i sabati ore 8:30-13:00

Ingresso a pagamento
Domenica 1 marzo - ore 14:00-19:00
Ingresso libero
Corso G. Mazzini, 64 - Arcevia - tel. 0731 9622
drm-mar.arcevia@cultura.gov.it

TEATRO MISA

Sabato 21.03 ore 21.00
Romeo e Giulietta. L'amore è saltimbanco.
(teatro prosa)

Domenica 22.03 ore 17.00
Nel ripostiglio di Mastro Geppetto
(teatro ragazzi)

Prenotazioni
0731 56590 | 334 1684688
biglietteria@teatrogiovaniteatropirata.it



Prenota qui

UNA DOMENICA

Andando a Polenta

ARCEVIA

14 febbraio / 22 marzo 2026

ANCHE SABATO
A PRANZO

Vi aspettiamo nei nostri ristoranti
per celebrare la riscoperta del
MAYS OTTOFILE
DI ROCCA CONTRADA
e della sua farina macinata a pietra,
impreziosita dalle specialità regionali.



20^a EDIZIONE



Comune di
Arcevia



Accademia di
Roccacontrada



pro Loco
ARCEVIA



Consorzio di
Tutela
Mays Ottofile
di Roccacontrada



Regione Marche



Slow Food
Castelli di Jesi



VAL MIVOLA



Il Borghi
più belli
d'Italia

Menù del: 14-15 febbraio | 28 febbraio-1 marzo | 14-15 marzo

RISTORANTINO PINOCCHIO

Tel. 331 5234940 - 0731 97288 - Via Ramazzani 8

- Polenta fritta con fondata di pecorino e funghi spadellati
- Polenta al ragù d'anatra o funghi e salsiccia
- Stinco di maiale con patate arrosto
- Bombette di mays e crema

IL RUSTICO

Tel. 340 3120059 - 0731 075181 - Via S. Apollinare 90

- Crescia di polenta con formaggio di fossa, ciauscolo, erbe
- Polenta funghi e salsiccia o al ragù di cinghiale
- Capocollo al forno con finocchietto selvatico e patate al forno
- Pizza imbottita all'Amaro Que

LA BAITA

Tel. 339 8194859 - 0731 984528 - Via Monte S. Angelo

- Crescia di polenta, affettati, pecorino ed erbe ripassate
- Polenta con ragù di cortile, o con capriolo e carciofi
- Braciola di maialino, pecorino fuso e funghi di bosco con verza e patate ripassate
- Torta di mele e crema al Que

AI PINI

Tel. 338 360 2379 - Corso Mazzini 1

- Padellino con prosciutto crudo, cavolo nero e miele
- Polenta al ragù oppure taleggio, radicchio al vino rosso e noci
- Bucket di pollo croccante ai fiocchi di mays, chips di patate e maionese al lime
- Dolci secchi del nostro forno e creme

Possibilità di menù vegetariano su prenotazione

PICCOLO RANCH

Tel. 337 656201 - 0731 981262 - Via S. Pietro in Musio

- Zuppa di legumi
- Polenta al cinghiale o alla norcina
- Coniglio ripieno al forno a legna
- Patate al forno
- Dolci con farina di mays ottofile e mela rosa, aromatizzati all'Amaro Que

LA CANTINA DI BACCO

Tel. 347 3109933 - 0731 981167 - Via Ripalta 90

- Degustazione di salumi e formaggi con crescina di polenta e focaccia
- Polenta al ragù bianco di vitello e al sugo finto
- Arrosto di maiale in porchetta con patate ed erbe ripassate
- Dolci da forno della casa

LE BETULLE

Tel. 338 1137445 - 0731 983086 - Via Avacelli 260

- Crostone di polenta con fondata cacio e pepe e funghi saltati
- Polenta gamberi e vongole
- Spiedini di calamari e gamberi con insalata
- Ciambelline al vino con nocciole nostrane e mele

NIDO DELL'ASTORE

Tel. 366 3086174 - 0731 982174 - Via Nidastore

- Crotoni di polenta misti
- Polenta con fondata di pecorino e noci oppure al ragù di carne mista
- Grigliata di maiale con insalata mista
- Crostate e ciambelle con farina di mays e Varnelli

PARK HOTEL ARCEVIA

Solo Messaggi Whatsapp 351 3268098 - Via Roma 5

- Crescia di polenta con verdure miste di campo saltate, affettati misti, pecorino e ciauscolo
- Polenta con bis di sughi: ragù rosso, funghi di bosco
- Arrosto misto di carne con patate arrosto
- Dolci della casa

STAZIONE DI POSTA

Tel. 333 5778214 - 0731 984403 - Via Magnadorsa 114

- Cestino di polenta ai funghi e fondata di taleggio
- Polenta ottofile al ragù di cinghiale o ragù classico
- Stinchi di maiale al miele con purè di patate
- Tortino all'arancia e crema al Varnelli

PREZZO FISSO bevande escluse €30,00
prenotazione obbligatoria

Menù del: 21-22 febbraio | 7-8 marzo | 21-22 marzo

RISTORANTINO PINOCCHIO

Tel. 331 5234940 - 0731 97288 - Via Ramazzani 8

- Sformato di polenta ripieno di salsiccia su crema di grana
- Polenta al ragù di costine e salsiccia o con fondata rosata di pecorino di fossa
- Pollo arrosto con patate
- Torta alla mela rosa e Varnelli

IL RUSTICO

Tel. 340 3120059 - 0731 075181 - Via S. Apollinare 90

- Crescia di polenta, lonza, pecorino e verza ripassata
- Polenta cacio e pepe o al ragù di maiale
- Arrosto di vitello con insalata mista
- Biscotti secchi e crostate

LA BAITA

Tel. 339 8194859 - 0731 984528 - Via Monte S. Angelo

- Crescia di polenta con affettati, pecorino e verze ripassate
- Polenta alla Boscaiola o con sugo di cinghiale
- Stinco brasato alla birra con patate arrosto
- Ciambelline su crema al Que

AI PINI

Tel. 338 3602379 - Corso Mazzini 1

- Padellino al sugo di magro
- Polenta al ragù di pesce oppure pecorino fuso e verdure di stagione
- Calamaro ripieno su guazzetto di pomodoro, patate, olive e finocchietto
- Dolci secchi del nostro forno e creme

Possibilità di menù vegetariano su prenotazione

PICCOLO RANCH

Tel. 337 656201 - 0731 981262 - Via S. Pietro in Musio

- Zuppa di farro con crostoni
- Polenta ai funghi di bosco o allo spezzatino
- Cinghiale al coccio aromatizzato all'Amaro Que
- Insalata mista
- Antica crema all'archermes

PREZZO FISSO bevande escluse €30,00
prenotazione obbligatoria

LA CANTINA DI BACCO

Tel. 347 3109933 - 0731 981167 - Via Ripalta 90

- Degustazione di salumi e formaggi con crescina di polenta
- Polenta al cacio e pepe e al sugo di baccalà
- Baccalà al forno con patate, olive e pomodorini
- Dolci da forno della casa

È possibile prenotare l'alternativa di carne

LE BETULLE

Tel. 338 1137445 - 0731 983086 - Via Avacelli 260

- Sformatino di polenta con fondata, pancetta croccante, nocciole e cavolfiori gratinati
- Polenta al sugo della nonna
- Cinghiale al coccio con patate al forno
- Castagnole Le Betulle con miele millefiori

NIDO DELL'ASTORE

Tel. 366 3086174 - 0731 982174 - Via Nidastore

- Crescia di polenta con selezione di salumi, pecorini e marmellate
- Polenta con salsiccia e funghi misti oppure al cinghiale
- Brasato al vino rosso con verdure miste saltate
- Crostate e ciambelle con farina di mays e Varnelli

PARK HOTEL ARCEVIA

Solo Messaggi Whatsapp 351 3268098 - Via Roma 5

- Antipasto rustico con crotoni caldi
- Polenta con bis di sughi: sugo all'amatriciana, costine di maiale e salsicce
- Filetto di maiale alla Caudino con verdure miste grigliate e arrosto
- Dolci della casa

STAZIONE DI POSTA

Tel. 333 5778214 - 0731 984403 - Via Magnadorsa 114

- Cialda di polenta con salsiccia e fagioli rossi
- Polenta ottofile ai funghi e pecorino di fossa oppure al ragù di anatra
- Filetti di maiale all'arancia con finocchi brasati
- Torta di pere con salsa al cioccolato