

### Gentile Ospite,

ci auguriamo che qui in Locanda, tu possa sentire la genuinità con cui abbiamo coltivato il grano, la delicatezza con cui lo abbiamo macinato e la cura con cui abbiamo dato forma alla nostra pasta.

Dopo tanta pasta, pane e formaggio offerti da Tullia e Alma al Monastero, abbiamo deciso di aprire la Locanda nel 1989 per rispondere alla necessità di accogliere le numerose persone che venivano a conoscere la nostra esperienza e a vedere come si fa la pasta.

Non abbiamo più smesso, perché siamo convinti che le relazioni più belle nascano attorno ad un tavolo.

### I NOSTRI INGREDIENTI

Abbiamo una sorta di fissazione con l'origine degli ingredienti: devono essere sicuramente biologici, possibilmente locali, ancor meglio se si conosce il produttore.

Dalla nostra dispensa utilizziamo le farine di grano tenero per il pane e le focacce; i legumi e le zuppe; l'olio extra vergine di oliva; il riso e ovviamente la nostra pasta di grano duro e di grani antichi (Khorasan Graziella Ra; Senatore Cappelli; Farro).

I prodotti complementari sono il frutto di collaborazioni nate con aziende storiche del biologico in Italia, con storie straordinarie, che vogliamo condividere con voi.







Tutti noi, da chi semina a chi dà forma alla pasta, partecipiamo equamente al valore del prodotto.

«Girolomoni è membro dell'Organizzazione Mondiale del Commercio Equo e Solidale. La Cooperativa è conforme agli standard WFTO, e dimostra di essere un'impresa guidata da una missione, che mette le persone e il pianeta al primo posto».



Pratichiamo solo agricoltura biologica, promuovendo la ricchezza di specie dei nostri territori.

«Girolomoni is a member of the World Fair Trade Organization. This enterprise is compliant with the WFTO Fair Trade Standard, confirming they are a mission-led enterprise, putting people and planet first».



IL MOLINO

Maciniamo gentilmente il grano e impastiamo la semola in breve tempo nel pastificio accanto.





per preservare al massimo i nutrienti, i sapori e i profumi del grano.

### **GRANO DURO**

### II classico

Il grano per antonomasia usato per la pasta secca, che coltiviamo con cura, in Italia, in una filiera tracciata e controllata. Lo trasformiamo poi delicatamente in semola nel nostro Molino, lo impastiamo con l'acqua di sorgente delle colline intorno a Montebello, e poco alla volta gli diamo forma attraverso le trafile.

La trafilatura ruvida, la più antica e tradizionale tra le tecniche di trafilatura, conferisce alla pasta la ruvidità e la porosità che le consente di trattenere ogni condimento. La pasta che ne risulta viene essiccata lentamente (7 – 12 ore a seconda dei formati) a una temperatura di 60-65°, per mantenere quanto più possibile i principi nutrizionali del chicco anche in pasta.

La lavorazione che applichiamo permette di mantenere i sapori e profumi del grano. In campo: il nostro grano duro, tutto italiano, è coltivato con cura prevalentemente nelle regioni del Centro e soprattutto dalle Marche.

A tavola: la nostra pasta di grano duro è particolarmente profumata grazie alla lavorazione "gentile" e rispettosa.

Ingredienti: semola di grano duro bio.



### **FARRO** Il grano primitivo

Il grano preferito da Etruschi e Romani.

Nella storia il farro dicocco ha prevalso fino all'età del Bronzo in tutta la Mezzaluna Fertile. Da qui, tra 9500 e 7000 anni fa, si è espanso nel bacino del Mediterraneo, dove è rimasto il frumento più diffuso sino alla comparsa dei frumenti duri. È nella seconda metà del XX secolo, con la modernizzazione dell'agricoltura, che il farro va via via scomparendo dalle rotazioni agricole, per essere relegato in piccolissime aree marginali, alle quali si adatta soprattutto grazie alla rusticità, alle modeste esigenze di fertilità dei terreni, alla resistenza al freddo.

In campo: Il nostro farro proviene dai campi dei nostri soci del Centro Italia. É alto e ad accestimento vigoroso: tende cioè ad arricchirsi di foglie e fusti laterali. Questo lo rende sensibile all'allettamento da vento o pioggia, ma lo protegge naturalmente dalle erbe infestanti. Il farro dicocco presenta un buon contenuto in sali minerali, vitamine e proteine

A tavola: La pasta presenta bassi indici di glutine, ma buona tenacità e nerbo. Ingredienti: farina di farro (grano Triticum dicoccum) bio.

| FARRO<br>EMMER WHEAT  |      |
|---|------|
| TRITICUM TURGIDUM DICOCCUM<br>Il grano preferito da Etruschi e Romani<br>Emmer wheat, the favourite of Romans and Etruscans |      |
| TENACITÀ / TENACITY   | 8888 |
| PROFUMO / AROMA<br>Corteccia e sottobosco /<br>Bark and undergrowth   | ***  |
| SAPORE / FLAYOUR Sapido, minerale e dolce (biscotto) / Savoury, mineral and sweet (cookie)                                  |      |
| CARATTERE / CHARACTER Il grano primitivo / Primitive wheat  |      |

| FARRO INTEGRALE WHOLE EMMER WHEAT   |      |
|---|------|
| TRITICUM TURGIDUM DICOCCUM<br>Il grano preferito da Etruschi e Romani<br>Emmer wheat, the favourite of Romans and Etruscans |      |
| TENACITÀ / TENACITY   | 8888 |
| PROFUMO / AROMA<br>Spezie e Lievito integrale /<br>Spices and yeast   | ***  |
| SAPORE / FLAVOUR Miele di melata e mandorta dolce / Honeydew honey and sweet almond   | #### |
| CARATTERE / CHARACTER Il grano primitivo / Primitive wheat  |      |

## ME NU ANTIPASTI

Carpaccio di manzo marinato alle erbe aromatiche, sedano croccante, yogurt e nocciole tostate (4; 5; 10) € 12,5 Selezione di salumi e formaggi locali, giardiniera di verdure fresche e focaccia calda (1; 4; 14)  $\in$  20 Macedonia di pomodori, mozzarella di bufala, basilico e pane fritto (1; 4; 9) € 12 Crostone di pane semintegrale, schiacciata di patate e rosmarino, scamorza affumicata e prosciutto crudo (1; 4) € 13 Burger di ceci e lenticche, bandiera di verdure e maionese alla curcuma (1; 2; 3; 4) € 10.5 Pasta mista Fantasia, zuppetta di cannellini, olio alle erbette aromatiche (1; 4; 5) € 11

**Estate** 

€ 15

**PRIMI** 

| (vedi carta d'identità dei grani usati a fianco)  |      |
|---|------|
| Tortello di ricotta e limone, sugo di pomodori datterini, pesto di basilico e cacioricotta (1; 2; 4; 5) | € 13 |
| Spaghettone Girolomoni alla "CarboNera" (1; 2; 4) (vedi carta d'identità del grano a fianco)            | € 14 |
| Cappelletti di carne al mattarello,   |      |

Nel caso in cui non fosse reperibile il prodotto fresco, si utilizzerà lo stesso congelato.

### ALLERGENI (per informazioni dettagliate vedi pagine in fondo al menù)

fonduta di pecorino e tartufo nero estivo (1; 2; 4; 5; 14)

cereali contenenti glutine (grano, farro, orzo, khorasan);
 uova e prodotti a base di uova;
 soia e prodotti a base di soia;
 latte e prodotti a base di latte;
 sedano e prodotti a base di sedano;
 lupini e prodotti a base di lupini;
 rarachidi e prodotti a base di arachidi;
 senape e prodotti a base di senape;
 semi di sesamo e prodotti a base di sesamo;
 frutta a guscio;
 prodotti a base di molluschi;
 crostacei e prodotti a base di crostacei;
 a nidride solforosa e solfiti



€ 16



# **SECONDI**

### Picanha di manzo ai ferri con rucola, pomodorini e fiocchi di sale € 19 Costine di maiale cotte a bassa temperatura, zucchine grigliate e salsa di cipolle in agrodolce (4; 5; 14) € 17 Parmigiana di melanzane alla nostra maniera (1; 4; 10; 14) € 14

Polletto alla moda di Montebello (4; 9; 14)

### **CONTORNI**

| Patate gratinate (1; 9)             | €6    |
|-------------------------------------|-------|
| Bandiera di verdure                 | €6    |
| Zucchine grigliate                  | € 5,5 |
| Giardiniera di verdure fresche (14) | €6    |
| Insalata di pomodori e rucola       | € 5,5 |

Nel caso in cui non fosse reperibile il prodotto fresco, si utilizzerà lo stesso congelato.

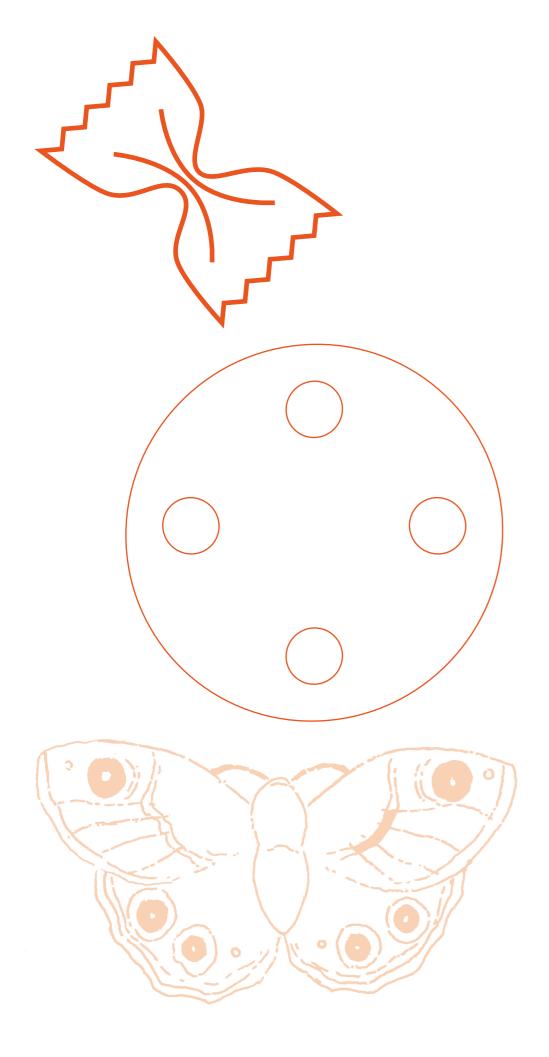
ALLERGENI (per informazioni dettagliate vedi pagine in fondo al menù)

1. cereali contenenti glutine (grano, farro, orzo, khorasan); 2. uova e prodotti a base di uova;

3. soia e prodotti a base di soia; 4. latte e prodotti a base di latte; 5. sedano e prodotti a base di sedano; 6. lupini e prodotti a base di lupini; 7. arachidi e prodotti a base di arachidi;

8. senape e prodotti a base di senape; 9. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;

10. frutta a guscio; 11. pesce e prodotti a base di pesce; 12. molluschi e prodotti a base di molluschi; 13. crostacei e prodotti a base di crostacei; 14. anidride solforosa e solfiti



|         | 989    |
|---------|--------|
| DOLCI   | - 2003 |
|         | -      |
|         |        |
| BEVANDE | - 200  |
|         |        |
|         | - 200  |
|         | - 200  |
|         |        |
|         | - 200  |

| Spuma di mascarpone, cremoso al caffé<br>e crumble alle mandorle <sup>(1; 2; 4; 10)</sup>                 | € 6,5 |
|---|-------|
| Semifreddo al miele di coriandolo, salsa di fragole<br>e zenzero e pistacchi salati <sup>(1; 2; 10)</sup> | € 6,5 |
| La Solida Piña Colada <sup>(1; 10)</sup>  | € 6,5 |
| l nostri cantucci alle mandorle e vino di visciole (1; 2; 4; 10; 14)                                      | €7    |
|   |       |
| Acqua   | € 1,5 |
| Bibita analcolica   | €3    |
| Caffé   | € 1,5 |
| Caffé corretto  | € 2,5 |
| Caffé d'orzo (1)  | €2    |
| Grappa bianca   | €4    |
| Grappa barricata  | € 4,5 |
| Amaro   | € 3,5 |
|   |       |
| Coperto   | € 2,5 |

Nel caso in cui non fosse reperibile il prodotto fresco, si utilizzerà lo stesso congelato.

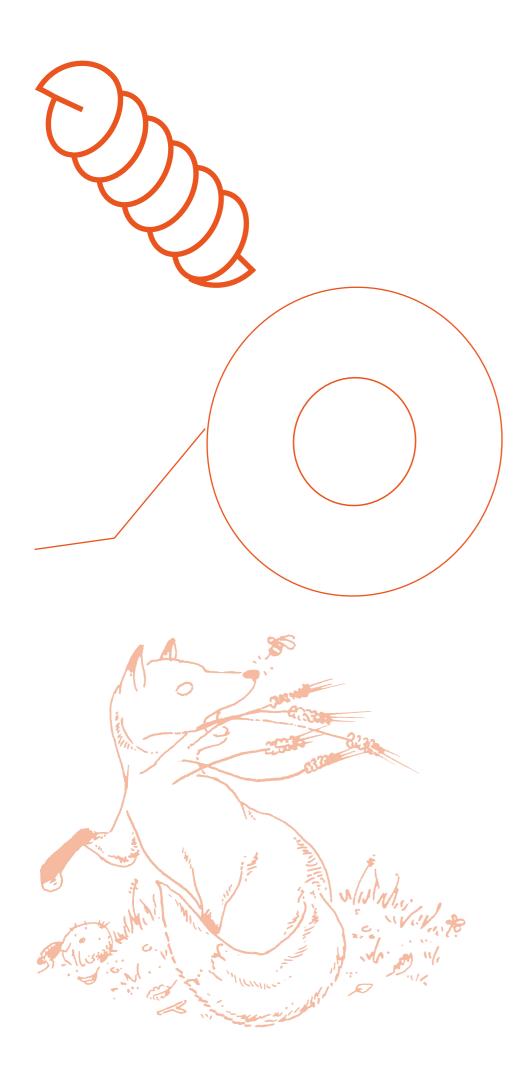
ALLERGENI (per informazioni dettagliate vedi pagine in fondo al menù)

1. cereali contenenti glutine (grano, farro, orzo, khorasan); 2. uova e prodotti a base di uova;

3. soia e prodotti a base di soia; 4. latte e prodotti a base di latte; 5. sedano e prodotti a base di sedano; 6. lupini e prodotti a base di lupini; 7. arachidi e prodotti a base di arachidi;

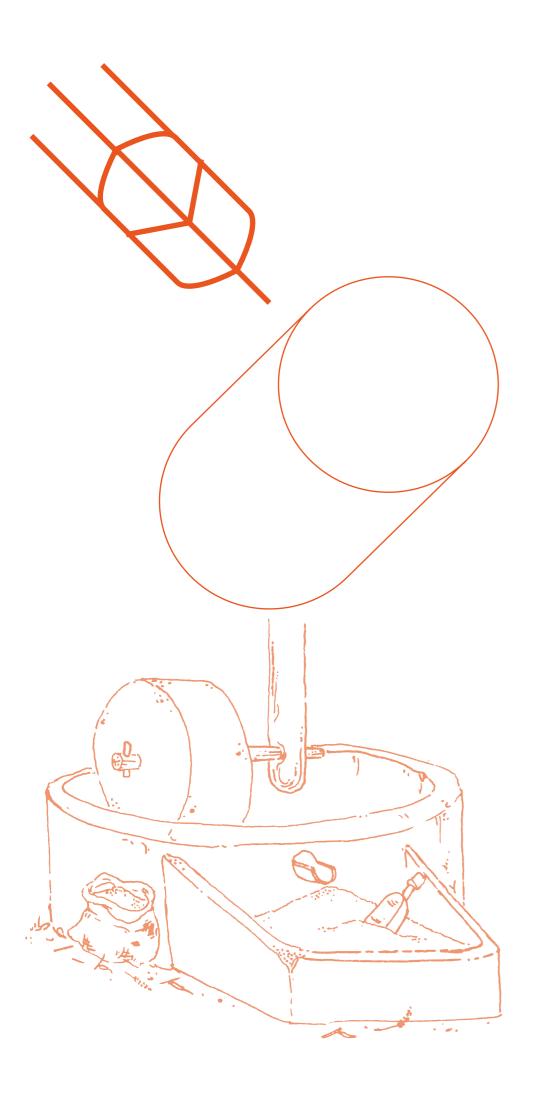
8. senape e prodotti a base di senape; 9. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;

10. frutta a guscio; 11. pesce e prodotti a base di pesce; 12. molluschi e prodotti a base di molluschi; 13. crostacei e prodotti a base di crostacei; 14. anidride solforosa e solfiti



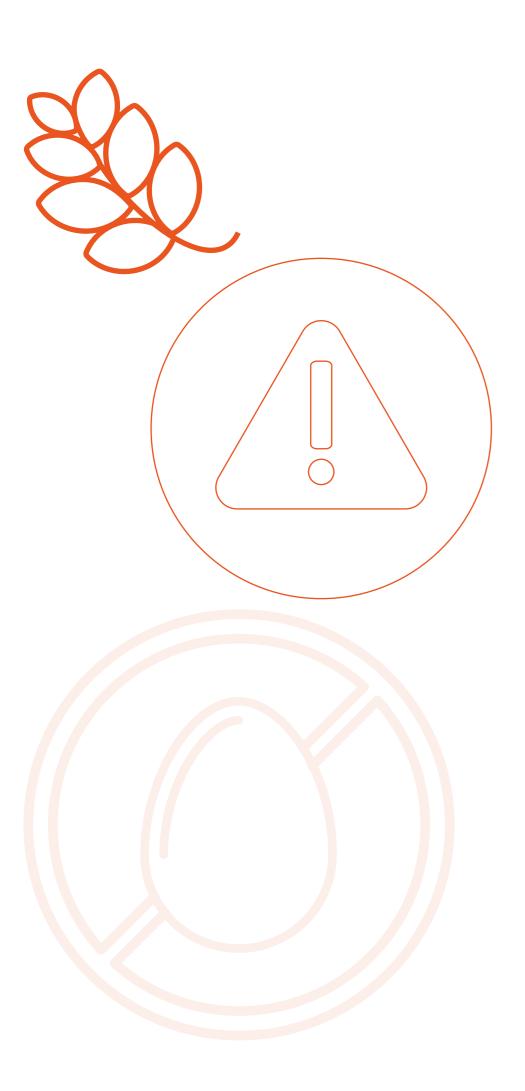
| VI       |               |
|----------|---------------|
| Ni       |               |
| SPUMANTI | S             |
|          | S             |
| BIANCHI  | S             |
|          | С             |
|          | В<br><i>С</i> |
|          | В             |
|          | M<br>C        |
|          | M<br>C        |
|          | C             |
|          | M<br>C        |
|          | V<br>C        |
|          | 0<br><i>C</i> |
|          | _             |

| Spumante metodo classico dosaggio zero "Perlugo"<br>Cantina Pievalta, annata 2021   | € 35         |
|---|--------------|
| Spumante metodo Martinotti Chardonnay Brut Sette<br>Cantina Villa Ligi, annata 2021 | colli<br>€16 |
| Spumante metodo Martinotti Selvabolle<br>Cantina Selvagrossa, annata 2021           | € 17         |
|   |              |
| Calice di Vino  | €4           |
| Bianchello del Metauro DOC - Levante<br>Cantina Villa Ligi, annata 2021             | € 13         |
| Bianchello del Metauro Superiore DOC Campioli<br>Cantina Fiorini, annata 2021       | € 15         |
| Marche Bianco IGT – Le Clochard<br>Cantina Calcinara, annata 2019                   | € 22         |
| Marche Bianco IGT<br>Cantina Failoni Antonio, annata 2021                           | € 17         |
| Colli Maceratesi Ribona DOC<br>Cantina Podere Sabbioni, annata 2020                 | € 16         |
| Marche IGP Passerina<br>Cantina La Valle del Sole, annata 2021                      | € 17         |
| Verdicchio di Matelica DOC – Arpia<br>Cantina Le Stroppigliose, annata 2020         | € 19         |
| Offida Pecorino DOC – Irata<br>Clara Marcelli, annata 2019                          | €26          |



# ROSSI DESSERT

| & ·           |   |                |
|---------------|---|----------------|
| $\infty$      | Colli Pesaresi Sangiovese DOC - Ponente |                |
|               | Cantina Villa Ligi, annata 2021         | € 13           |
|               | Pergola Aleatico DOC - Vernaculum       |                |
| 800           | Cantina Villa Ligi, annata 2020         | € 18           |
|               | Maral a Occasiona a IOT a Time iiin     |                |
| 800           | Marche Sangiovese IGT - Trimpilin       | 0.0            |
| 8             | Cantina Selvagrossa, annata 2020        | €2             |
| $\delta \phi$ | Marche IGT Rosso – Corbú                |                |
|               | Cantina Clara Marcelli, annata 2017     | €2             |
|               | Colli Maceratesi DOC - Unicorno         |                |
| $\infty$      | Cantina Le Stroppigliose, annata 2015   | €2             |
| 8             | Esino Rosso DOC                         |                |
| $\sim$        | Cantina Failoni Antonio, annata 2016    | € 18           |
|               | Cantina Fallotti Antonio, annata 2010   | € 10           |
|               |   |                |
| 800           |   |                |
|               | Vino aromatizzato alla Visciola Wihsila |                |
| 90°           | Cantina Villa Ligi                      | € 2            |
|               |   | al calice € 3, |

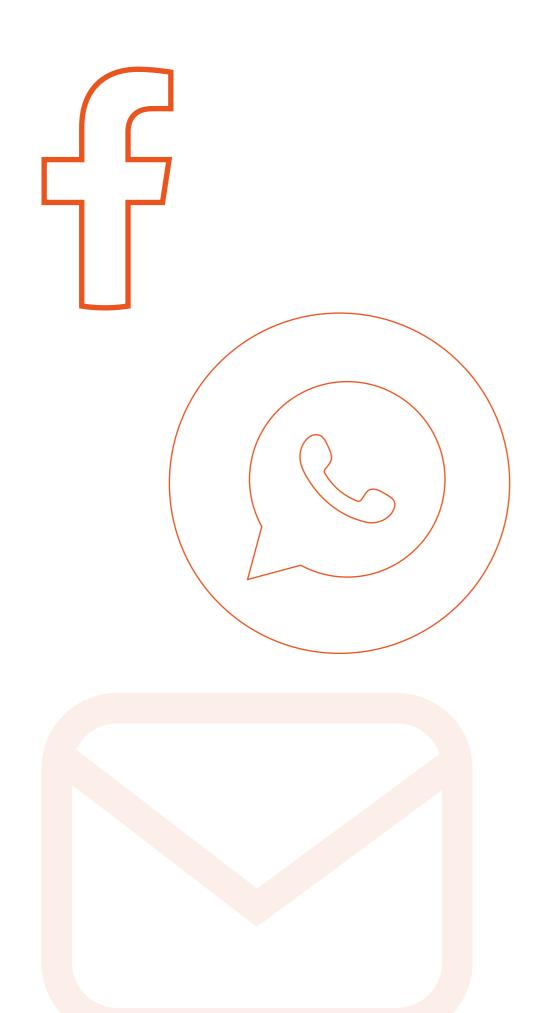


# AL LER GENI

Per eventuali Intolleranze ed allergie, i Signori Ospiti sono pregati di leggere le seguenti informazioni obbligatorie al Consumatore Finale:

Il cliente è tenuto a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In ogni caso ci teniamo a specificare che nelle preparazioni della nostra cucina, **non si possono escludere contaminazioni crociate**. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche della tabella ufficiale ai sensi del Reg. UE 1169/11:

- 1. cereali contenenti glutine (grano, farro, orzo, khorasan)
- 2. uova e prodotti a base di uova
- 3. soia e prodotti a base di soia
- 4. latte e prodotti a base di latte
- 5. sedano e prodotti a base di sedano
- 6. lupini e prodotti a base di lupini
- 7. arachidi e prodotti a base di arachidi
- 8. senape e prodotti a base di senape
- 9. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 10. frutta a guscio
- 11. pesce e prodotti a base di pesce;
- 12. molluschi e prodotti a base di molluschi
- 13. crostacei e prodotti a base di crostacei
- 14. anidride solforosa e solfiti



# CON TAT TI



Via Strada delle Valli, 26 – 61030 Isola del Piano (PU) - Italy

### Locanda

tel +39 0721 720126 mob +39 347 4493648 (S) locanda@girolomoni.it

### B&B

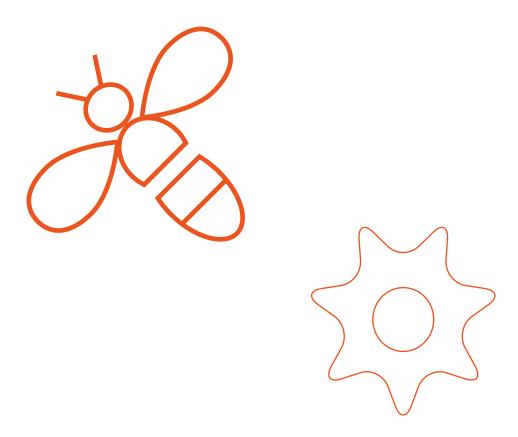
tel +39 0721 720334 mob +39 335 1274347 (S) agriturismo@girolomoni.it

### **Fattoria Didattica**

tel +39 0721 1748600 fattoriadidattica@girolomoni.it

www.girolomoni.it
www.agriturismogirolomoni.it

g 
g 
girolomoni; granoturismo



"Mangiare non è soltanto trasformare e cuocere il cibo: è dono, spiritualità, amicizia, fraternità, bellezza, calore, colore, sapienza, profumo, semplicità, compagnia".

### Gino Girolomoni

