



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.



L'EQUO COOPERARE

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».



LA BIODIVERSITÀ

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.



LA BUONA PASTA

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

GRANO DURO
Il 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.

Table with 2 columns and 2 rows describing Grano Duro Durum Wheat characteristics: Tenacity, Flavor, Aroma, and Character.

GRANO DURO SENATORE CAPPELLI
Il grano monovarietale in purezza

La varietà di grano Cappelli è il progenitore della maggior parte dei grani duri coltivati in Italia, selezionato a inizio '900. Il frumento duro varietà Senatore Cappelli o Cappelli è la prima varietà di grano selezionata già nei primi del '900 dal "mago del grano" Nazareno Strampelli, a partire dalla popolazione di grani tunisini Jeahn Rhetifah. Si chiama così in onore del senatore abruzzese Raffaele Cappelli, promotore della riforma agraria, che aveva esteso la coltivazione del frumento anche a zone non vocate, per rispondere alle esigenze dell'autosufficienza. Per la sua rusticità il grano Cappelli si adattava perfettamente ai terreni marginali, risultando il grano più coltivato fino al diffondersi delle varietà più produttive e di taglia bassa.
In campo: Il nostro Cappelli è coltivato solo dai nostri soci con terreni sulle colline marchigiane; La sua notevole altezza (fino a 180cm!) rende la sua coltivazione una vera sfida, ma ne vale la pena! Il Cappelli è un grano con un buon contenuto proteico.
A tavola: La pasta presenta bassi indici di glutine, ma grande tenacità e nerbo.
Ingredienti: semola di grano duro varietà Cappelli bio.

Table with 2 columns and 2 rows describing Senatore Cappelli Cappelli Durum Wheat characteristics: Variety, Tenacity, Flavor, Aroma, and Character.

ME
NÙ

ANTIPASTI

PRIMI

Primavera

- Carpaccio di manzo marinato alle erbe aromatiche, zucchine, yogurt e nocciole tostate (4; 10) € 14,5
- Selezione di salumi e formaggi locali, giardiniera di verdure fresche e focaccia calda (1; 4; 14) € 20
- Crema di zucca, cicoria e peperoncino con crostini di pane (1; 9) € 12
- Pizzetta semintegrale al rosmarino con puntarelle, mozzarella di bufala e ciauscolo (1; 4; 9) € 14

- Spaghettone Girolomoni, broccoli, crema di bufala e briciole di pane semintegrale tostato (1; 4; 9) € 13,5 (vedi carta d'identità del grano a fianco)
- Cappelletti al mattarello in brodo di porri bruciati e tartufo nero di Acqualagna (1; 2; 4; 14) € 14,5
- Risotto rape rosse, fonduta di gorgonzola, clorofilla di piselli (4; 14) € 13
- Mezze Maniche Senatore Cappelli ai 3 pomodori, basilico e parmigiano (1; 4; 5) € 12 (vedi carta d'identità del grano a fianco)

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





ME NÙ



SECONDI

Burger di ceci e lenticchie, bietole e cicorie all'aglio, maionese alla curcuma, sesamo nero tostato ^(1; 2; 3; 4; 9)	€ 13
Polletto alla moda di Montebello ^(4; 9; 14)	€ 16
Picanha di manzo del Montefeltro ai ferri, fiocchi di sale Maldon e rosmarino	€ 19
Costine di maiale cotte a bassa temperatura, zucchine grigliate e salsa di cipolle in agrodolce ^(4; 5; 14)	€ 17

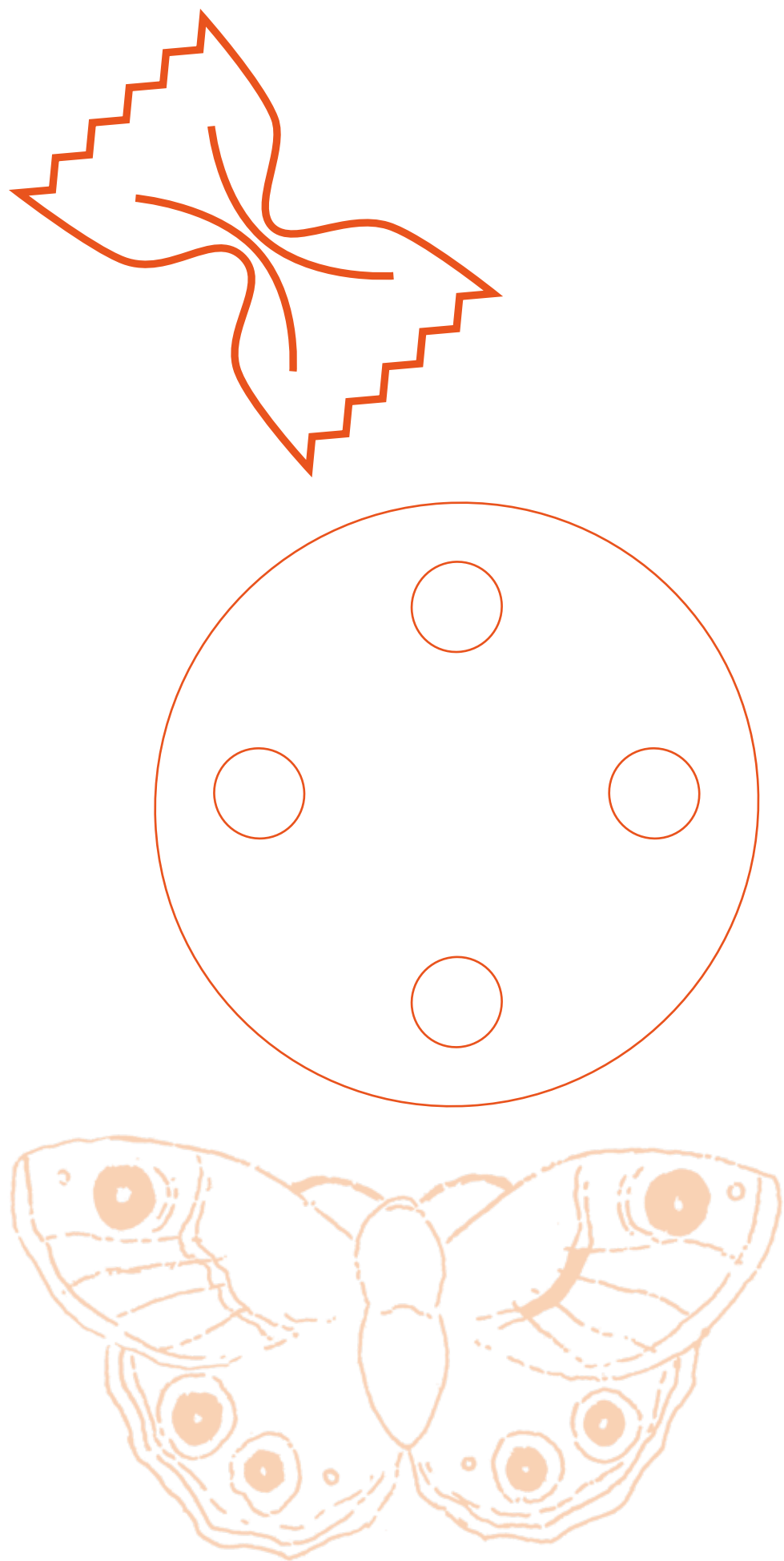
CONTORNI

Patate gratinate ^(1; 9)	€ 6
Bietole e cicorie all'aglio	€ 6,5
Zucchine grigliate	€ 5,5
Giardiniera di verdure fresche ⁽¹⁴⁾	€ 6

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





ME NÙ

DOLCI



BEVANDE

Primavera

Spuma di mascarpone, cremoso al caffè e crumble alle mandorle ^(1; 2; 4; 10)	€ 6,5
Profiteroles alle amarene di Cantiano ^(1; 2; 4)	€ 7,5
Budino di latte di cocco, composta di ananas e anice stellato ^(1; 2; 4)	€ 6
I nostri cantucci alle mandorle e vino di visciole ^(1; 2; 4; 10; 14)	€ 7,5
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

GRANO DURO
Il 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.

Table with 2 columns: Attributes (Tenacity, Flavor, Aroma, Character) and Descriptions/Icons.

GRANO DURO SENATORE CAPPELLI
Il grano monovarietale in purezza

La varietà di grano Cappelli è il progenitore della maggior parte dei grani duri coltivati in Italia, selezionato a inizio '900. Il frumento duro varietà Senatore Cappelli o Cappelli è la prima varietà di grano selezionata già nei primi del '900 dal "mago del grano" Nazareno Strampelli, a partire dalla popolazione di grani tunisini Jeahn Rhetifah. Si chiama così in onore del senatore abruzzese Raffaele Cappelli, promotore della riforma agraria, che aveva esteso la coltivazione del frumento anche a zone non vocate, per rispondere alle esigenze dell'autosufficienza. Per la sua rusticità il grano Cappelli si adattava perfettamente ai terreni marginali, risultando il grano più coltivato fino al diffondersi delle varietà più produttive e di taglia bassa.
In campo: Il nostro Cappelli è coltivato solo dai nostri soci con terreni sulle colline marchigiane; La sua notevole altezza (fino a 180cm!) rende la sua coltivazione una vera sfida, ma ne vale la pena! Il Cappelli è un grano con un buon contenuto proteico.
A tavola: La pasta presenta bassi indici di glutine, ma grande tenacità e nerbo.
Ingredienti: semola di grano duro varietà Cappelli bio.

Table with 2 columns: Attributes (Tenacity, Flavor, Aroma, Character) and Descriptions/Icons.

VEGETARIANO

ANTIPASTO

PRIMI

SECONDO

CONTORNI

DOLCE

Primavera

Crema di zucca, cicoria e peperoncino con crostini di pane (1; 9) € 12

Spaghettone Girolomoni, crema di broccoli e briciole di pane semintegrale tostato (1; 9) € 13,5
(vedi carta d'identità del grano a fianco)

Mezze Maniche Senatore Cappelli ai 3 pomodori e basilico (1; 5) € 12
(vedi carta d'identità del grano a fianco)

Burger di ceci e lenticchie, bietole e cicorie all'aglio, sesamo nero tostato (1; 3; 9) € 13

Patate gratinate (1; 9) € 6

Bietole e cicorie all'aglio € 6,5

Zucchine grigliate € 5,5

Giardiniera di verdure fresche (14) € 6

Budino di latte di cocco, composta di ananas e anice stellato (1; 2; 4) € 6

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



VINI

SPUMANTI



BIANCHI



Spumante metodo Martinotti Chardonnay Brut Settecolli
Cantina Villa Ligi, annata 2021 € 18

Spumante metodo Martinotti Selvabolle
Cantina Selvagrossa, annata 2021 € 17

Calice di Vino € 4,5

Bianchetto del Metauro DOC - Levante
Cantina Villa Ligi, annata 2021 € 14

Bianchetto del Metauro Superiore DOC Campioli
Cantina Fiorini, annata 2021 € 15

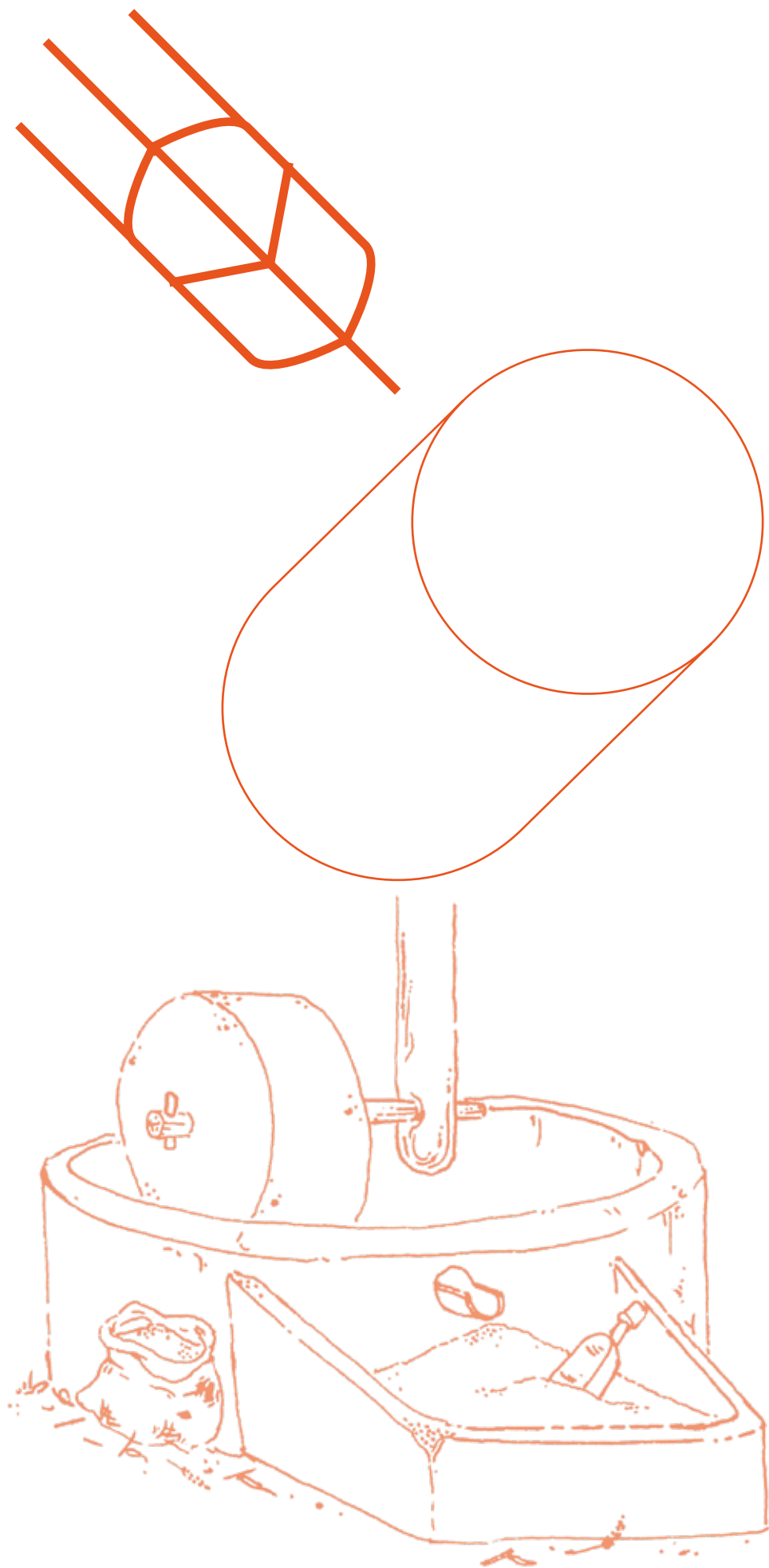
Marche Bianco IGT - Le Clochard
Cantina Calcinara, annata 2019 € 22

Colli Maceratesi Ribona DOC
Cantina Podere Sabbioni, annata 2020 € 16

Marche IGP Passerina
Cantina La Valle del Sole, annata 2021 € 17

Verdicchio di Matelica DOC - Arpia
Cantina Le Stroppigiose, annata 2020 € 19

Offida Pecorino DOC - Irata
Clara Marcelli, annata 2019 € 26



VI NI

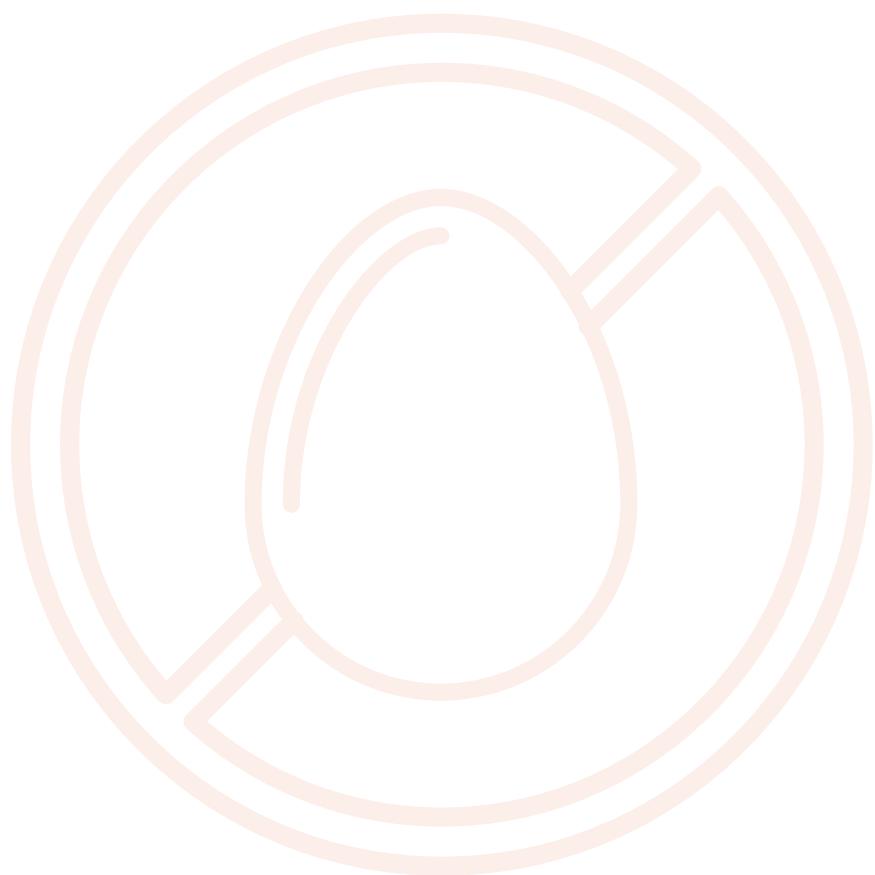
ROSSI



Colli Pesaresi Sangiovese DOC - Ponente <i>Cantina Villa Ligi, annata 2021</i>	€ 14
Pergola Aleatico DOC - Vernaculum <i>Cantina Villa Ligi, annata 2020</i>	€ 18
Marche Sangiovese IGT - Trimpilin <i>Cantina Selvagrossa, annata 2020</i>	€ 28
Marche IGT Rosso - Corbú <i>Cantina Clara Marcelli, annata 2017</i>	€ 23
Colli Maceratesi DOC - Unicorno <i>Cantina Le Stroppigiose, annata 2015</i>	€ 22
Esino Rosso DOC <i>Cantina Failoni Antonio, annata 2016</i>	€ 18
Vino aromatizzato alla Visciola Wihsila <i>Cantina Villa Ligi</i>	€ 22 al calice € 3,5

DESSERT





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



GRANOTURISMO

B&B, LOCANDA E FATTORIA DIDATTICA

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

Locanda

tel +39 0721 720126

mob +39 347 4493648 

locanda@girolomoni.it

B&B

tel +39 0721 720334

mob +39 335 1274347 

agriturismo@girolomoni.it

Fattoria Didattica

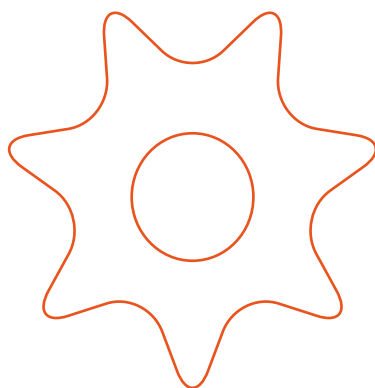
tel +39 0721 1748600

fattoriadidattica@girolomoni.it

www.girolomoni.it

www.agriturismogirolomoni.it

   [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

