

LOCANDA
GIROLOMONI

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.

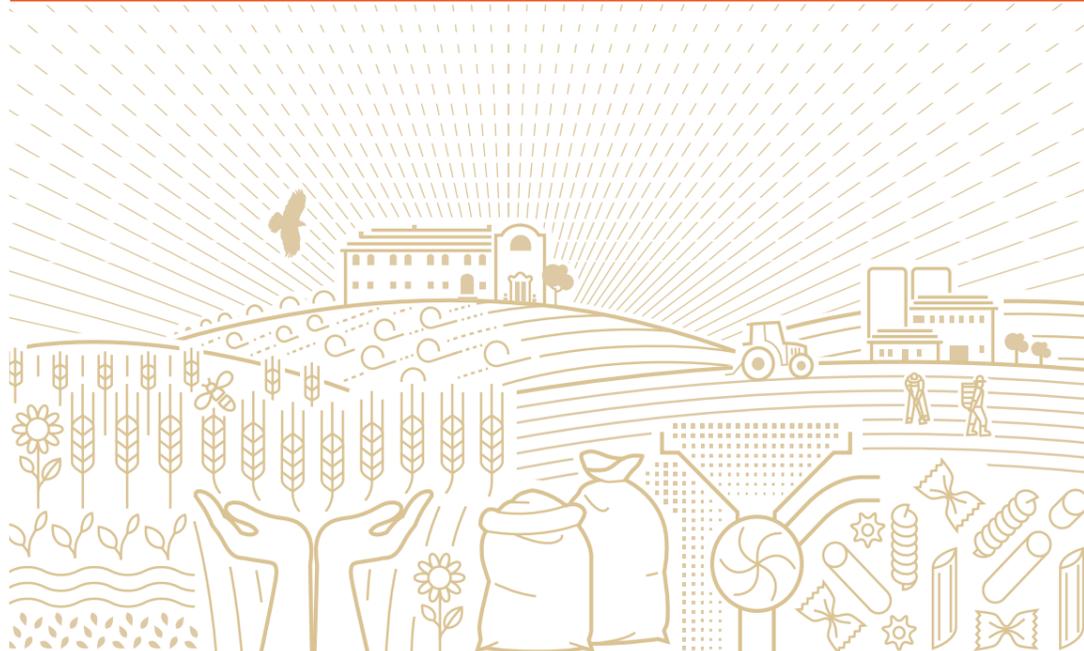
Dalla nostra dispensa utilizziamo le farine di grano tenero per il pane e le focacce; i legumi e le zuppe; l'olio extra vergine di oliva; il riso e ovviamente la nostra pasta di grano duro e di grani antichi (Khorasan Graziella Ra; Senatore Cappelli; Farro).

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



VINCITRICE DEL PREMIO:

MIGLIORE IMPRESA DI TRASFORMAZIONE
DI ALIMENTI BIOLOGICI IN EUROPA



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
Praticiamo 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.

GRANO DURO DURUM WHEAT	
TENACITÀ / TENACITY 	SAPORE / FLAVOUR Sapidità, mineralità e leguminose / Savoury with mineral, leguminous notes 
PROFUMO / AROMA Crosta di pane, grano e leguminose / Crusty bread, wheat and legumes 	CARATTERE / CHARACTER Il grano classico / Classic wheat

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.

SENATORE CAPPELLI CAPPELLI DURUM WHEAT	
TRITICUM TURGIDUM DURUM - VARIETÀ CAPPELLI Il progenitore della maggior parte dei grani duri coltivati in Italia, selezionato a inizio '900 The ancestor of the majority of durum wheat grown in Italy, selected in the early 1900s	
TENACITÀ / TENACITY 	SAPORE / FLAVOUR Persistente di grano in purezza / Persistent, pure wheat 
PROFUMO / AROMA Pane cotto a legna e grano / Bread from a wood oven and wheat 	CARATTERE / CHARACTER Il grano monovarietale in purezza / Pure, single-variety wheat

ME NÙ

ANTIPASTI

PRIMI

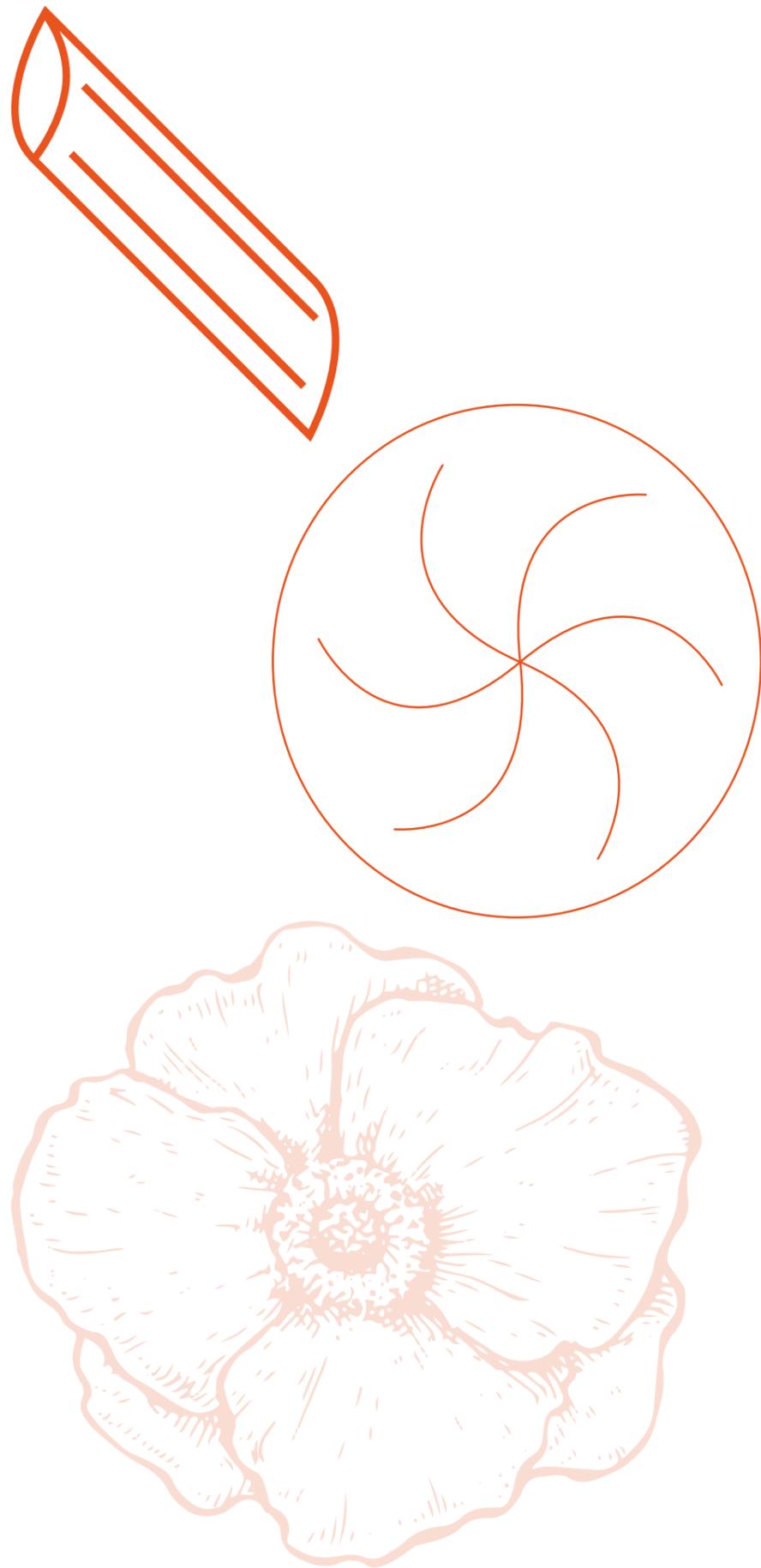
Autunno - Inverno

Carpaccio di manzo marinato alle erbe aromatiche, composta di pera Angelica, crescenza di pecora, sedano e nocciole tostate ^(4; 5; 10)	€ 14,5
Selezione di salumi e formaggi locali, giardiniera di verdure fresche e focaccia calda ^(1; 4; 14)	€ 20
Crema di carote, legumi, cereali e salsa al timo limone ^(1; 5)	€ 11,5
Sformatino di polenta, funghi porcini e lardo conciato ^(4; 5; 14)	€ 13,5
Spaghettoni Girolomoni, cime di rapa, crema di bufala e briciole di pane tostato ^(1; 4; 9) (vedi carta d'identità del grano a fianco)	€ 13,5
Cappelletti di carne al mattarello, fonduta di pecorino e tartufo nero di Acqualagna ^(1; 2; 4; 14)	€ 16
Risotto di corallini di farro, zafferano, porcini e clorofilla di rucola ^(1; 4; 5; 9)	€ 13,5
Tagliatelle "Senatore Cappelli", sugo di fagioli borlotti e ciccioli di maiale* ^(1; 5; 14) <i>*(variante vegetariana: senza ciccioli di maiale)</i> (vedi carta d'identità del grano a fianco)	€ 12,5

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





ME NÙ



Autunno - Inverno

SECONDI

- Burger di ceci e lenticchie, erbe strascinate, maionese alla curcuma, sesamo nero tostato ^(1; 2; 3; 4; 9) € 13,5
- Polletto alla moda di Montebello ^(4; 9; 14) € 16,5
- Costine di maiale cotte a bassa temperatura, verza all'aglio e salsa di cipolle in agrodolce ^(4; 5; 14) € 17,5
- BioBurger nostrano (180 gr di Hamburger di Scottona del Montefeltro, melanzane affumicate e tahina, cavolo cappuccio viola, rosti di patate) ^(1; 4; 9) € 18,5

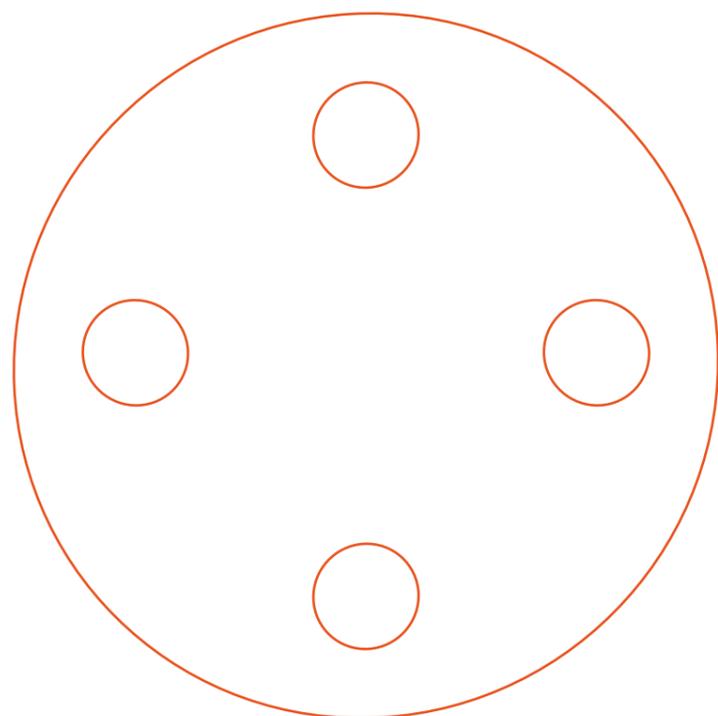
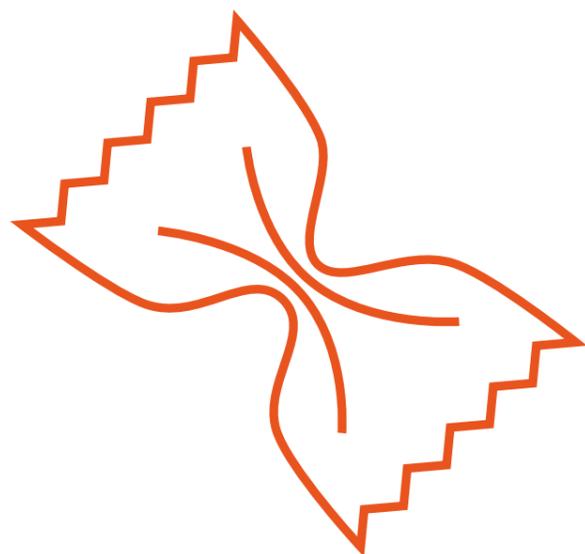
CONTORNI

- Patate gratinate ^(1; 9) € 6
- Verze all'aglio € 6
- Erbe cotte € 6,5
- 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



Autunno - Inverno

Spuma di mascarpone, cremoso al caffè e crumble alle mandorle ^(1; 2; 4; 10)	€ 6,5
Profiteroles fatto in casa alle amarene di Cantiano ^(1; 2; 4)	€ 7,5
Semifreddo al torroncino, salsa calda ai frutti della selva ^(2; 10)	€ 7
I nostri cantucci alle mandorle ^(1; 2; 4; 10)	€ 6,5
I nostri cantucci alle mandorle in abbinamento al vino di visciole ^(1; 2; 4; 10; 14)	€ 8
Acqua microfiltrata <small>(ai sensi del decreto ministeriale n° 25 del 7 febbraio del 2012)</small>	€ 2
Birra Bio	€ 5,5
Bibita analcolica	€ 3,5
Caffé Bio	€ 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.

GRANO DURO DURUM WHEAT	
TENACITÀ / TENACITY 	SAPORE / FLAVOUR Sapidità, mineralità e leguminose / Savoury with mineral, leguminous notes    
PROFUMO / AROMA Crosta di pane, grano e leguminose / Crusty bread, wheat and legumes    	CARATTERE / CHARACTER Il grano classico / Classic wheat

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.

SENATORE CAPPELLI CAPPELLI DURUM WHEAT	
TRITICUM TURGIDUM DURUM - VARIETÀ CAPPELLI Il progenitore della maggior parte dei grani duri coltivati in Italia, selezionato a inizio '900 The ancestor of the majority of durum wheat grown in Italy, selected in the early 1900s	
TENACITÀ / TENACITY 	SAPORE / FLAVOUR Persistente di grano in purezza / Persistent, pure wheat    
PROFUMO / AROMA Pane cotto a legna e grano / Bread from a wood oven and wheat    	CARATTERE / CHARACTER Il grano monovarietale in purezza / Pure, single-variety wheat

VEGANO



ANTIPASTO

Crema di carote, legumi, cereali e salsa al timo limone ⁽¹⁾

€ 11,5

PRIMI



Spaghettoni Girolomoni, cime di rapa e briciole di pane tostato ^(1; 9)

€ 12,5

(vedi carta d'identità del grano a fianco)



Tagliatelle "Senatore Cappelli" al sugo di fagioli borlotti ^(1; 5; 14)

€ 12

(vedi carta d'identità del grano a fianco)

SECONDO



Burger di ceci e lenticchie, erbe strascinate, sesamo nero tostato ^(1; 2; 3; 4; 9)

€ 13,5

CONTORNI



Patate gratinate ^(1; 9)

€ 6



Verze all'aglio

€ 6



Erbe cotte

€ 6,5

DOLCE



Giardiniera di verdure fresche ⁽¹⁴⁾

€ 6



Muffin al cocco e salsa di cioccolato ⁽¹⁾

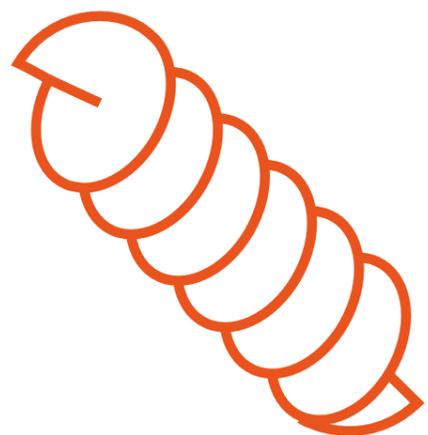
€ 6,5

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





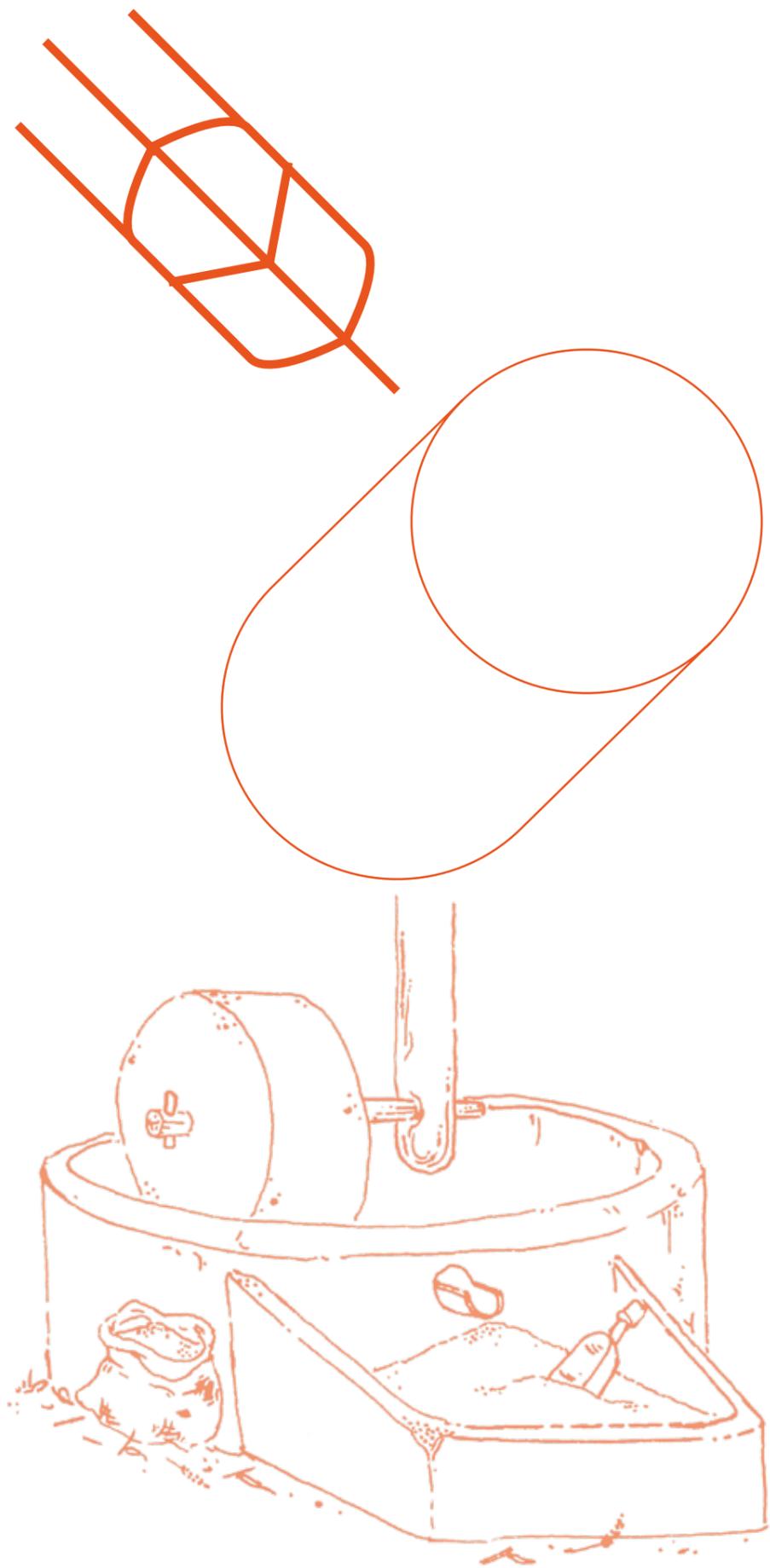
VINI

SPUMANTI

BIANCHI



Spumante metodo Martinotti Chardonnay Brut Settecolli <i>Cantina Villa Ligi, vendemmia 2021</i>	€ 20
Spumante metodo Martinotti Selvabolle <i>Cantina Selvagrossa, vendemmia 2023</i>	€ 18
Calice di Spumante	€ 6
Bianchetto del Metauro DOC - Levante <i>Cantina Villa Ligi, vendemmia 2023</i>	€ 15 al calice € 4,5
Bianchetto del Metauro Superiore DOC Campioli <i>Cantina Fiorini, vendemmia 2023</i>	€ 17
Marche Bianco IGT - Le Clochard <i>Cantina Calcinara, vendemmia 2023</i>	€ 24
Colli Maceratesi Ribona DOC <i>Cantina Podere Sabbioni, vendemmia 2021</i>	€ 18
Marche IGP Passerina <i>Cantina La Valle del Sole, vendemmia 2022</i>	€ 18,5
Verdicchio di Matelica DOC - Cavallo <i>Cantina Le Stroppigiose, vendemmia 2020</i>	€ 22
Offida Pecorino DOC - Irata <i>Clara Marcelli, vendemmia 2022</i>	€ 26



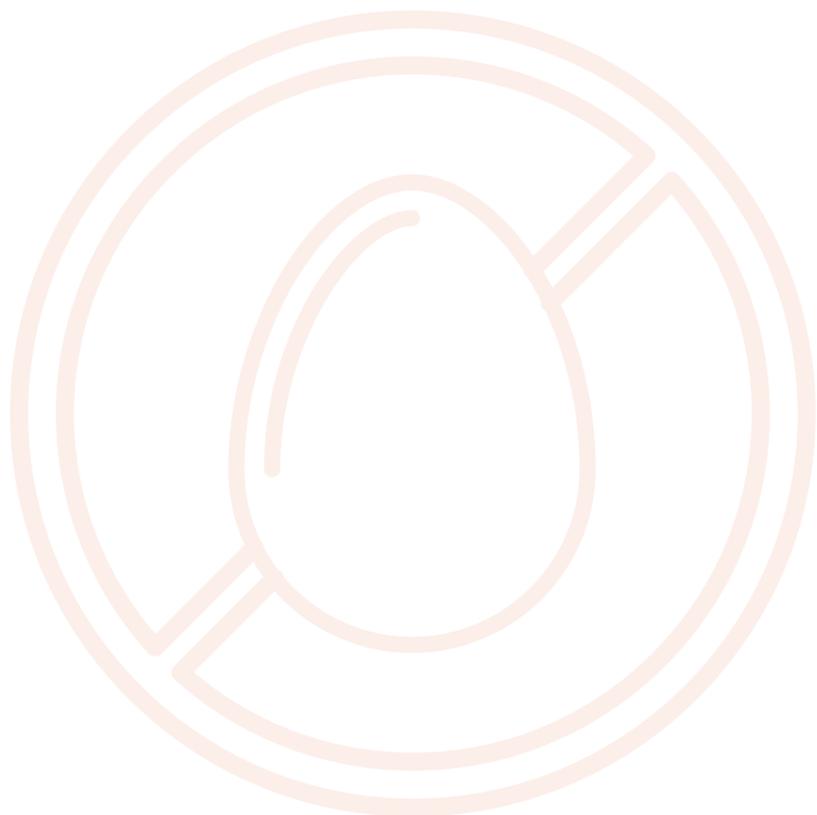
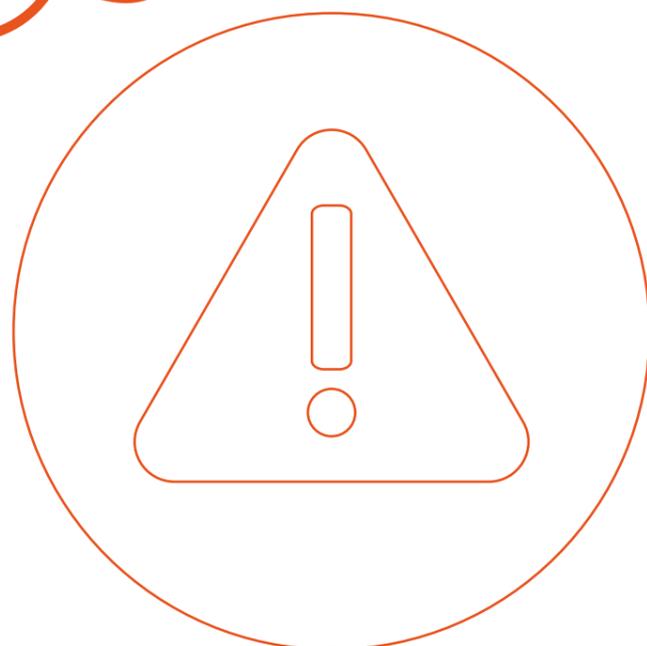
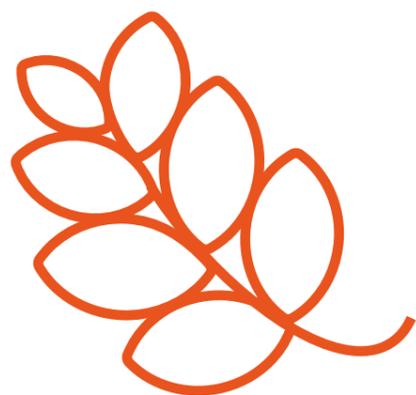
VI NI

ROSSI



Colli Pesaresi Sangiovese DOC - Ponente <i>Cantina Villa Ligi, vendemmia 2023</i>	€ 15 al calice € 4,5
Pergola Aleatico DOC - Vernaculum <i>Cantina Villa Ligi, vendemmia 2022</i>	€ 19
Marche Sangiovese IGT - Trimpilin <i>Cantina Selvagrossa, vendemmia 2020</i>	€ 28
Marche IGT Rosso - Corbú <i>Cantina Clara Marcelli, vendemmia 2020</i>	€ 24
Colli Pesaresi Sangiovese Riserva Luigi Fiorini <i>Cantina Fiorini, vendemmia 2019</i>	€ 31
DESSERT	
Spumante Moscato <i>Cantina Fiorini</i>	€ 17
Vino aromatizzato alla Visciola Wihsila <i>Cantina Villa Ligi, vendemmia 2017</i>	€ 22 al calice € 3,5





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

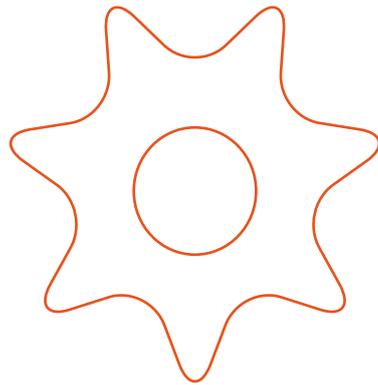
tel +39 0721 1748600

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

