

LOCANDA
GIROLOMONI

Giro d'Anno 2024/25

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

Gino Girolomoni

Locanda Girolomoni

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

Tel +39 0721 720126; Mob +39 347 4493648

locanda@girolomoni.it

www.girolomoni.it/granoturismo

  Girolomoni; Granoturismo


GRANOTURISMO
B&B, LOCANDA E FATTORIA DIDATTICA

DALLA NOSTRA CUCINA



Aperitivo di benvenuto con Spumante metodo Martinotti Selvabolle
Cantina Selvagrossa, vendemmia 2023

- Carpaccio di manzo marinato alle erbe aromatiche, composta di pera Angelica, yogurt, sedano e nocchie tostate ^(4; 5; 10)
- Crema di carote, legumi, cereali e salsa al timo limone ^(1; 5)
- Zuppetta di lenticchie e salsiccia arrostita ^(5; 14)



• Cappelletti di carne al mattarello, fonduta di pecorino e tartufo nero di Acqualagna ^(1; 2; 4; 14)



- Costine di maiale cotte a bassa temperatura, verza all'aglio e salsa di cipolle in agrodolce ^(5; 14; 14)
- Tagliata di manzo del Montefeltro ai ferri e chips di patate



- Semifreddo al torroncino, salsa calda ai frutti della selva ^(2; 10)

Allo scoccare della mezzanotte:

buffet di pasticceria di credenza e frutta fresca

DALLA NOSTRA CANTINA



Acqua, Vino, Caffè

Vini in abbinamento:

- Bianchetto del Metauro Superiore DOC Campioli
Cantina Fiorini, vendemmia 2023
- Pergola Aleatico DOC - Vernaculum
Cantina Villa Ligi, vendemmia 2022
- Colli Pesaresi Sangiovese Riserva Luigi Fiorini
Cantina Fiorini, vendemmia 2019



Brindisi di mezzanotte con:

- Spumante metodo Martinotti Chardonnay Brut Settecolli
Cantina Villa Ligi, vendemmia 2021



Costo a persona: **75 €**

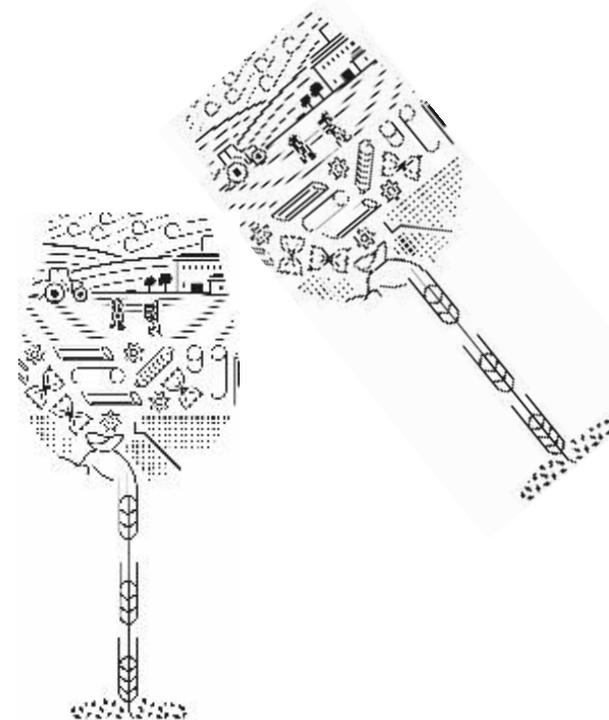
Bambini fino a 10 anni: **45 €**



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



VEGETARIANO

Aperitivo di benvenuto con Spumante metodo Martinotti Selvabolle
Cantina Selvagrossa, vendemmia 2023

- Insalatina di pere, sedano, yogurt e nocciole tostate ^(4;-10)
- Crema di carote, legumi, cereali e salsa al timo limone ^(1;-5)
- Zuppetta di lenticchie ^(5;-14)

• Passatelli, fonduta di pecorino e tartufo nero pregiato ^(1;-2;-4;-5)

• • Burger di ceci e lenticchie, verze all'aglio, maionese
alla curcuma, sesamo nero tostato ^(1;-2;-3;-4;-9)

• Semifreddo al torroncino, salsa calda ai frutti della selva ^(2;-10)

Allo scoccare della mezzanotte: buffet di pasticceria di credenza e frutta
fresca

Acqua, Vino, Caffè

Vini in abbinamento:

- Bianchetto del Metauro Superiore DOC Campioli
Cantina Fiorini, vendemmia 2023
- Pergola Aleatico DOC - Vernaculum
Cantina Villa Ligi, vendemmia 2022
- Colli Pesaresi Sangiovese Riserva Luigi Fiorini
Cantina Fiorini, vendemmia 2019

Brindisi di mezzanotte con:

- Spumante metodo Martinotti Chardonnay Brut Settecolli
Cantina Villa Ligi, vendemmia 2021

Costo a persona: **75 €**

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

