



Gentile Ospite,
Dopo tanti piatti di pasta, pane e formaggio offerti da Tullia Romani, moglie di Gino Girolomoni, e sua madre Alma Taddei al Monastero, ai tanti che venivano a toccare con mano dove nasce la pasta, la rivista e tutto il progetto, nel 1989 abbiamo deciso di aprire la Locanda. Non abbiamo più smesso di accogliere, 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 UE 2024



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

FARRO

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. È alto e ad accostamento vigoroso: tende cioè ad arricchiarsi 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 EMMER WHEAT	
TRITICUM TURGIDUM DICOCCUM Il grano preferito da Etruschi e Romani / Emmer wheat, the favourite of Romans and Etruscans	
TENACITÀ / TENACITY 	SAPORE / FLAVOUR Sapido, minerale e dolce (biscotto) / Savoury, mineral and sweet (cookie) 
PROFUMO / AROMA Corteccia e sottobosco / Bark and undergrowth 	CARATTERE / CHARACTER Il grano primitivo / Primitive wheat

ME NÙ

ANTIPASTI

Primavera

Tartare di manzo dell'Appennino, crema di formaggio, mandorle tostate e pere marinate ^(3; 4; 10) € 14

Gran selezione di salumi locali e formaggi del territorio, cipolla caramellata, giardiniera di verdure fresche e crescita sfogliata d'Urbino ^(1; 2; 3; 4; 5) € 22

Polpette di miglio alle erbe aromatiche e maionese al lime ^(1; 2; 4; 6; 9) € 11

Crema di patate e porri, uovo in camicia, tartufo nero di Acqualagna e gomitini soffiati ^(1; 2; 4) € 12,5

Spaghettoni ai tre pomodori, pesto di basilico e pinoli freschi ^(1; 7; 10) € 12
(vedi carta d'identità del grano a fianco)

Corallini di farro risottati ai broccoli, crema di zucca e mandorle ^(1; 4; 7; 10) € 11,5
(vedi carta d'identità del grano a fianco)

Cappelletti di carne al mattarello, vellutata di finocchi e casciotta ^(1; 2; 4; 5) € 18

Mezze maniche Senatore Cappelli alla Carbonera (tartufo nero e guanciaie croccante) ^(1; 2; 4) € 14,5
(vedi carta d'identità del grano a fianco)

 Piatto disponibile anche in versione **VEGANA**.

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

Polletto alla Montebello ^(3; 4; 6; 9; 14)	€ 16,5
Costine di maiale cotte a bassa temperatura, guarnizione di zucchine e salsa di cipolle in agrodolce ^(4; 5; 14)	€ 17,5
Hummus di lenticchie, crocchetta di ceci ed erbe di campo ^(1; 3; 6; 7; 9) 	€ 14
Tagliata di manzo del Montefeltro ai ferri con pomodorini, rucola e scaglie di Grana ⁽⁴⁾	€ 23

CONTORNI

Zucchine grigliate	€ 6
Patate gratinate ^(1; 6; 9; 10)	€ 6
Giardiniera di verdure fresche ^(5; 14)	€ 6
Bietole e cicorie all'aglio	€ 6



Piatto disponibile anche in versione **VEGANA**.

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



Primavera

ME NÙ

DOLCI

Spuma di mascarpone, cremoso al caffè, sambuca bio, amaretti ^(1; 2; 3; 4; 10)	€ 7,5
Mousse al cioccolato con panna, amarene di Cantiano e crumble ^(1; 2; 4; 10)	€ 8
Semifreddo al miele di coriandolo, salsa di fragole e zenzero e pistacchi salati ^(2; 4; 10)	€ 7,5
Budino di latte di cocco, composta di ananas e anice stellato ^(2; 4) 	€ 7
Pasticceria secca ^(1; 2; 3; 4; 10; 14)	€ 5,5
Pasticceria secca in abbinamento a vino alle visciole ^(1; 2; 3; 4; 10; 14)	€ 7,5

BEVANDE

Acqua microfiltrata <small>(ai sensi del decreto ministeriale n° 25 del 7 febbraio del 2012)</small>	€ 2
Birra Bio	€ 6
Bibita analcolica	€ 3,5
Caffé Bio	€ 2
Caffé corretto	€ 3
Caffé d'orzo ⁽¹⁾	€ 2
Grappa bianca	€ 4
Grappa barricata	€ 4,5
Amaro	€ 3,5
Coperto	€ 2,5



Piatto disponibile anche in versione **VEGANA**.

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



Primavera

VINI



Tutti i vini sottoelencati provengono da agricoltura biologica



BOLLICINE

- 1 **Settecolli Brut - Cantina "Villa Ligi"**
Spumante metodo Martinotti prodotto con uve Chardonnay e Verdicchio € 22
- 2 **Selvabolle - Cantina "Selvagrossa"**
Spumante metodo Martinotti prodotto con uve Sangiovese vinificato in bianco e Albanella € 20
Al calice € 6

BIANCHI

- 1 **Levante - Bianchetto del Metauro DOC**
Cantina "Villa Ligi"
Vino prodotto con 100% uve Biancame € 16
- 3 **Campioli - Bianchetto del Metauro Superiore DOC**
Cantina "Fiorini"
Vino superiore prodotto con 100% uve Biancame € 19
- 4 **Clochard - Marche Bianco IGT**
Cantina "La Calcinara"
Vino prodotto con uve Verdicchio e Chardonnay € 25
- 5 **Kypra - Verdicchio Dei Castelli di Jesi DOC Superiore**
Cantina "Ca' Liptra"
Vino prodotto al naturale con 100% di uve Verdicchio € 24
- 6 **Salmagina - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Superiore**
Cantina "Zaccagnini"
Vino prodotto con uve Verdicchio e Chardonnay € 21
- 7 **Passerina - Marche IGT - Cantina "La Valle Del Sole"**
Vino prodotto con 100% di uve Passerina € 19
- 8 **Irata - Offida Pecorino DOP - Cantina "Clara Marcelli"**
Vino prodotto con 100% di uve Pecorino € 28

ROSSI

- 1 **Ponente - Colli Pesaresi Sangiovese DOC**
Cantina "Villa Ligi"
Vino prodotto con 100% uve Sangiovese € 16
- 1 **Vernaculum - Pergola Aleatico DOC**
Cantina "Villa Ligi"
Vino prodotto con 100% di uve Aleatico € 19
- 2 **Trimpilin - Marche Sangiovese IGT**
Cantina "Selvagrossa"
Vino prodotto con 100% di uve Sangiovese € 30
- 4 **Cacciatore Di Sogni - Rosso Conero DOC**
Cantina "La Calcinara"
Vino prodotto con 100% di uve Montepulciano € 24
- 8 **Corbù - Rosso IGT - Cantina "Clara Marcelli"**
Vino prodotto con 80% di uve Montepulciano e di un 20% di uve Cabernet € 25

DESSERT

- 1 **Wihsila - Vino Rosso e Visciole - Cantina "Villa Ligi"**
Vino aromatizzato alla Visciola € 24
Al calice € 4



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, BIO TOUR

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

Bio Tour

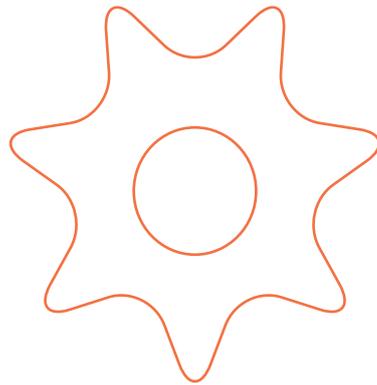
tel +39 0721 1748600

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

