



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 possibilmente biologici e 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.



GIROLOMONI
DIGNITÀ ALLA TERRA!

VINCITRICE DEL PREMIO:

MIGLIORE IMPRESA DI TRASFORMAZIONE
DI ALIMENTI BIOLOGICI IN UE 2024





MEMBER



L'EQO 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 SENATORE CAPPELLI


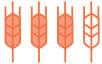

Il grano monovarietale in purezza

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

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

ME NÙ

ANTIPASTI

PRIMI

Primavera

Gran selezione di salumi locali e formaggi del territorio, miele Bio Azienda Agricola Il Podere, giardiniera di verdure fresche e crescita sfogliata d'Urbino ^(1; 2; 4; 5; 14) € 22,5

Tacchino marinato, cremoso di pecorino, radicchio in agrodolce e pere in osmosi ^(4; 5; 14) € 13

Polpette di miglio alle erbe aromatiche e maionese al limone ^(1; 2; 4) € 11,5

Pappa al pomodoro, pesto di erbe profumate e crema di bufala ^(1; 4) € 9

Mezze Maniche Senatore Cappelli, crema di patate e porri, broccoletti brasati e pane fritto ^(1; 4) € 12
(vedi carta d'identità del grano a fianco)

Spghettoni Girolomoni di Grano Duro alla Carbonera ^(1; 2; 4) € 14
(tartufo nero e guancialetto croccante)
(vedi carta d'identità del grano a fianco)

Orzotto asparagi e funghi di bosco ^(1; 4) € 13

Passatelli in brodo di cappone ^(1; 2; 4; 5) € 16,5



Piatto disponibile su richiesta 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



Primavera

SECONDI

Polletto alla Montebello ^(3; 9)	€ 16,5
Cappello del prete ripassato alla griglia, sugo d'arrosto e finocchi in porchetta ^(3; 5; 14)	€ 18,5
Capocollo di maialino cotto a bassa temperatura, cremoso di topinambur e spinaci croccanti ⁽⁴⁾	€ 15
Cofanetto di porro, hummus di ceci, olive taggiasche e salsa di cipolle in agrodolce ⁽¹⁴⁾	€ 14



CONTORNI

Verdure gratinate ⁽¹⁾	€ 6
Bietole e cicorie ripassate	€ 6,5
Patate al forno	€ 6
Giardiniera di verdure ^(5; 14)	€ 6



Piatto disponibile su richiesta 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

DOLCI

BEVANDE BIO

Primavera

Spuma al mascarpone, cremoso al caffè e crumble al cioccolato ^(1; 2; 4)	€ 7,5
Tenerina integrale al cioccolato, frutti di bosco e mousse alla panna ^(1; 2; 4)	€ 8
Cheesecake al bicchiere al caramello salato ^(1; 2; 4)	€ 7
Semifreddo vegano, salsa di fragole e zenzero, mandorle pralinate ^(3; 10) 	€ 7,5
Pasticceria secca ^(1; 2; 3; 4; 10; 14)	€ 6
Pasticceria secca in abbinamento a vino alle visciole ^(1; 2; 3; 4; 10; 14)	€ 7,5
Acqua microfiltrata <small>(ai sensi del decreto ministeriale n° 25 del 7 febbraio del 2012)</small>	€ 2
Birra Bio	€ 6
Bibita analcolica Bio	€ 4,5
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 su richiesta 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

VINI



Tutti i vini sottoelencati provengono da agricoltura biologica



BOLLICINE

Settecolli Brut - Cantina "Villa Ligi"
Spumante metodo Martinotti prodotto
con uve Chardonnay e Verdicchio € 22 ①

Selvabolle - Cantina "Selvagrossa"
Spumante metodo Martinotti prodotto
con uve Sangiovese vinificato in bianco e Albanella € 20 ②
Al calice € 6

BIANCHI

Levante - Bianchetto del Metauro DOC
Cantina "Villa Ligi"
Vino prodotto con 100% uve Biancame € 16 ①
Al calice € 4,5

Campioli - Bianchetto del Metauro Superiore DOC
Cantina "Fiorini"
Vino superiore prodotto con 100% uve Biancame € 19 ③

Clochard - Marche Bianco IGT
Cantina "La Calcinara"
Vino prodotto con uve Verdicchio e Chardonnay € 25 ④

Kypra - Verdicchio Dei Castelli di Jesi DOC Superiore
Cantina "Ca'Liptra"
Vino prodotto al naturale con 100% di uve Verdicchio € 24 ⑤

Passerina - Marche IGT - Cantina "La Valle Del Sole"
Vino prodotto con 100% di uve Passerina € 19 ⑥

ROSSI

Ponente – Colli Pesaresi Sangiovese DOC

Cantina "Villa Ligi"

Vino prodotto con 100% uve Sangiovese

€ 16 ①

Al calice € 4,5

Vernaculum – Pergola Aleatico DOC

Cantina "Villa Ligi"

Vino prodotto con 100% di uve Aleatico

€ 19 ①

Trimpilin – Marche Sangiovese IGT

Cantina "Selvagrossa"

Vino prodotto con 100% di uve Sangiovese

€ 30 ②

Cacciatore Di Sogni – Rosso Conero DOC

Cantina "La Calcinara"

Vino prodotto con 100% di uve Montepulciano

€ 24 ④

Corbù – Rosso IGT - Cantina "Clara Marcelli"

Vino prodotto con 80% di uve Montepulciano

e di un 20% di uve Cabernet

€ 25 ⑦

DESSERT

Wihsila – Vino Rosso e Visciole - Cantina "Villa Ligi"

Vino aromatizzato alla Visciola

€ 24 ①

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

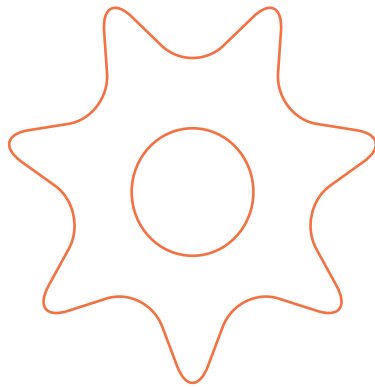
tel +39 0721 1748600

biotour@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

