

# LOCANDA GIROLOMONI

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.

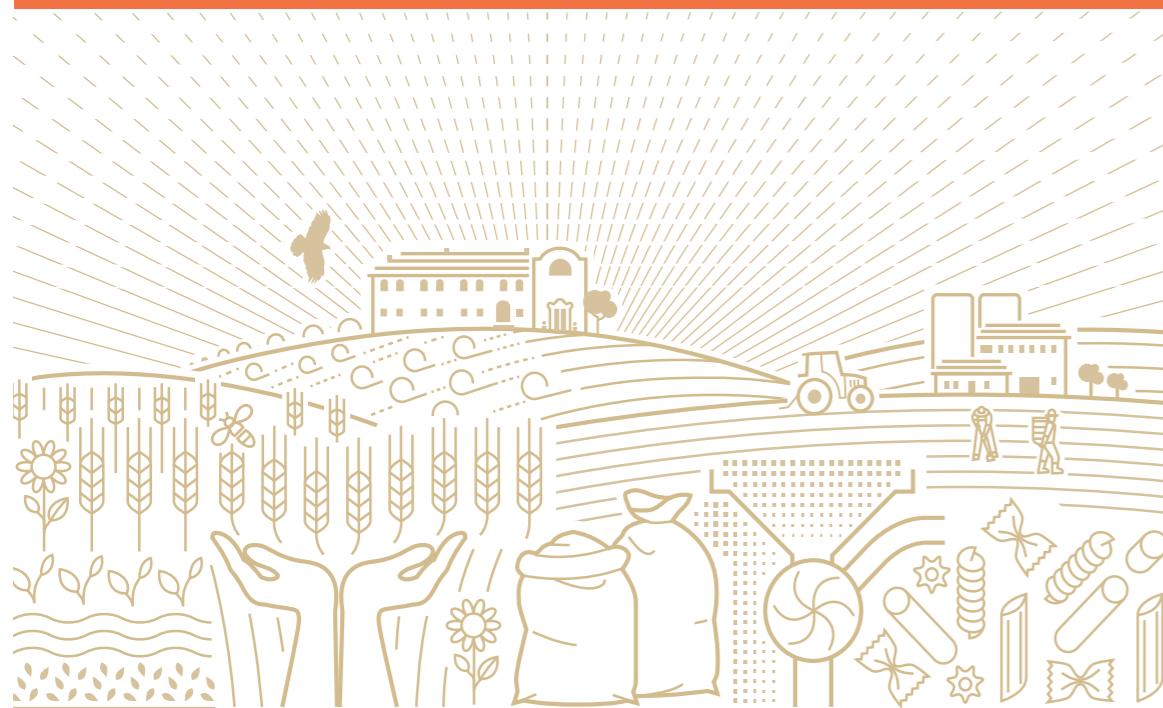
Dalla nostra dispensa utilizziamo le farine di grano tenero per il pane e le focacce; i legumi e le zuppe; l'olio extra vergine di oliva; il riso e ovviamente la nostra pasta di grano duro e di grani antichi (Khorasan Graziella Ra; Senatore Cappelli; Farro).

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



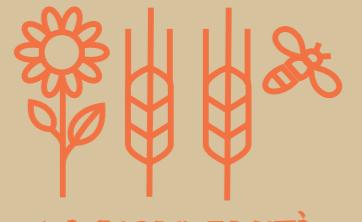
## VINCITRICE DEL PREMIO:

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**  
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 essiccatata 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	
PROFUMO / AROMA	
CARATTERE / CHARACTER	
Crosta di pane, grano e leguminose / Crusty bread, wheat and legumes	Il grano classico / Classic wheat

## GRANO DURO SENATORE CAPPELLI

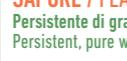
Il grano monovarietale in purezza

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	
PROFUMO / AROMA	
CARATTERE / CHARACTER	
Pane cotto a legna e grano / Bread from a wood oven and wheat	Il grano monovarietale in purezza / Pure, single-variety wheat

# ME NÜ

## ANTIPASTI



Tartare di manzo del Montefeltro, salsa di pecorino, pere e chips di pasta <sup>(1; 3; 4)</sup>

€ 14,5

Gran selezione di salumi locali e formaggi del territorio, giardiniera di verdure fresche e crescita sfogliata d'Urbino <sup>(1; 2; 4; 5)</sup>

€ 22,5

Sformatino di polenta su zuppetta di fagioli e polvere di guanciale <sup>(4; 5; 14)</sup>

€ 13

Polpette di miglio alle erbe aromatiche e maionese alla rapa rossa <sup>(1; 2; 4; 6; 9)</sup>

€ 11,5

Crema di ceci, uovo in camicia, olio al rosmarino e crostini di pane <sup>(1; 2)</sup>

€ 12

PRIMI

Spaghettoni Girolomoni con clorofilla di cavolo nero, crema di bufala e granella tostata <sup>(1; 4)</sup>  
*(vedi carta d'identità del grano nella pag. a fianco)*

€ 13

Gnocchetti fatti in casa al ragù d'anatra <sup>(1; 2; 5)</sup>

€ 16

Cappelletti di carne al mattarello con vellutata di pecorino e zafferano <sup>(1; 2; 4; 5)</sup>

€ 18,5

Mezze maniche Senatore Cappelli alla Carbonera (tartufo nero e guanciale croccante) <sup>(1; 2; 4)</sup>  
*(vedi carta d'identità del grano a fianco)*

€ 14,5

 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



Autunno-Inverno

# ME NU

## SECONDI

Autunno-Inverno	
Coniglio ripieno in porchetta <sup>(1; 4)</sup>	€ 18,5
Costine di maiale cotte a bassa temperatura con salsa di zucca e verza <sup>(4; 5; 14)</sup>	€ 17,5
Millefoglie gratinato di verdure autunnali <sup>(3)</sup>	€ 14
Tagliata di manzo del Montefeltro ai ferri con sale agli agrumi e insalatina di finocchi e olive	€ 25

## CONTORNI

Autunno-Inverno	
Patate arrosto	€ 6
Verza ripassata in padella	€ 6
Giardiniera di verdure fresche <sup>(5; 14)</sup>	€ 6
Bietole e cicorie all'aglio	€ 6,5

 Piatto disponibile su richiesta anche in versione **VEGAN**.

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. pesci e prodotti a base di pesci; 12. molluschi e prodotti a base di molluschi; 13. crostacei e prodotti a base di crostacei; 14. anidride solforosa e solfiti



## Autunno-Inverno

# ME NU

## DOLCI

Spuma di mascarpone, cremoso al caffè e amaretti <sup>(1; 2; 3; 4; 10)</sup>	€ 7,5
Mousse al cioccolato con panna, amarene di Cantiano e crumble <sup>(1; 2; 4; 10)</sup>	€ 8
Semifreddo al miele di coriandolo, salsa di fragole e zenzero e pistacchi salati <sup>(2; 4; 10)</sup>	€ 7,5
Muffin caldo alle mele e cannella, crema al latte di mandorla e vainiglia <sup>(1; 3; 10)</sup>	€ 7
Pasticceria secca <sup>(1; 2; 3; 4; 10; 14)</sup>	€ 5,5
Pasticceria secca in abbinamento a vino alle visciole <sup>(1; 2; 3; 4; 10; 14)</sup>	€ 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 Bio	€ 4,5
Caffé Bio	€ 2
Caffé corretto	€ 3
Caffé d'orzo <sup>(1)</sup>	€ 2
Grappa bianca	€ 4
Grappa barricata	€ 4,5
Amaro	€ 3,5
Coperto	€ 2,5

 Piatto disponibile su richiesta anche in versione **VEGAN**.

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. pesci e prodotti a base di pesci; 12. molluschi e prodotti a base di molluschi; 13. crostacei e prodotti a base di crostacei; 14. anidride solforosa e solfiti



## Autunno-Inverno

# VI NI



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 Albarella

€ 20 ②

Al calice € 6

Il Principe in bolla - Az. Agricola "Romiti"  
Spumante Brut metodo Martinotti prodotto  
con uve Bianchello e Verdicchio

€ 17 ⑨

## BIANCHI

Levante - Bianchello del Metauro DOC  
Cantina "Villa Ligi"  
Vino prodotto con 100% uve Biancane

€ 16 ①

Al calice € 4,5

Campioli - Bianchello del Metauro Superiore DOC  
Cantina "Fiorini"  
Vino superiore prodotto con 100% uve Biancane

€ 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

Salmagina - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Superiore  
Cantina "Zaccagnini"  
Vino prodotto con uve Verdicchio e Chardonnay

€ 21 ⑥

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

€ 19 ⑦

Irata - Offida Pecorino DOCG - Cantina "Clara Marcelli"

⑧

## 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

€ 25 ⑧

e di un 20% di uve Cabernet

## DESSERT

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

Vino aromatizzato alla Visciola

€ 24 ①

Al calice € 4



# ALLERGENI

---

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

# CONTATTI

---



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

## Locanda

tel +39 0721720126  
mob +39 347 4493648   
locanda@girolomoni.it

## B&B

tel +39 0721720334  
mob +39 335 1274347   
agriturismo@girolomoni.it

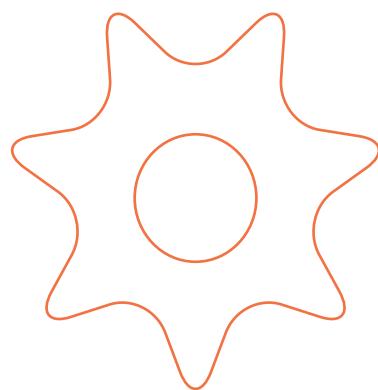
## Bio Tour

tel +39 07211748600  
biotour@girolomoni.it

[www.girolomoni.it](http://www.girolomoni.it)

[www.agriturismogirolomoni.it](http://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

