



## SCOPRI IL MONDO BARTOLOMEI DISCOVER THE BARTOLOMEI'S WORLD

### VISITA L'AZIENDA AGRICOLA & IL MUSEO DELL'OLIO

Un viaggio emozionale attraverso la storia e l'attualità nel modo della produzione.



### VISIT THE FARM AND THE OIL MUSEUM

An emotional journey through the history and the current reality in the world of production.



### SOGGIORNA PRESSO I NOSTRI ALLOGGI

Due graziosi piani terra immersi tra gli ulivi per godere la pace di questi luoghi: la casa di Demetra e di Diana, una fonte di relax naturale.



### STAY IN OUR ACCOMMODATIONS

Two cozy ground floors surrounded by olive trees to enjoy the peace of these places: the home of Demetra and Diana, a source of natural relaxation.



· RISTORANTE · OLEOTECA ·

# BARTOLOMEI

## ORVIETO

## BENVENUTI E GRAZIE PER SEDERVI A TAVOLA CON NOI. PIACERE: BARTOLOMEI!

Non siamo chef stellati ma agricoltori.

La nostra azienda agricola e frantoio sono a Montecchio, uno splendido paesino a 20 km da qui.

Coltiviamo i nostri oliveti, li vediamo crescere e la nostra passione è ricavarne uno dei prodotti principe dell'Umbria:

è ricavarne uno dei prodotti principe dell'Umbria:

L' OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA .

Mettetevi comodi e gustatelo. È quello Autentico, garantito da una Famiglia che lo produce da oltre 100 anni, 4 Generazioni.

## WELCOME AND THANK YOU TO SIT AT OUR TABLE. PLEASED TO MEET YOU : OUR NAME IS BARTOLOMEI!

We are no chefs but Farmers.

We are Olive Oil Producers for 4 generations already.

We farm and mill some 20 km from here, in the beautiful medieval village of Montecchio.

It is our profession to cultivate our olive groves, watching them grow, prosper and by doing so, obtaining one of the best products of Umbria : the EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

This 'Olive Oil Shop & kitchen' is our way to share our passion for this work, and let you taste one "king" of Umbrian Products .



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

al vecchio frantoio Bartolomei

# MENU

**ANTIPASTI & SFIZI**

LA BRUSCHETTA ..... € 11

6 Bruschette Miste

Pasta di Olive Verdi e Nere – Con Legumi – Con Verdurine di Stagione.

TAGLIERE DI SALUMI..... € 18

Prosciutto di Norcia IGP, capocollo, salsiccia secca, lardo DOP d'ARNAD.

CACIO PERE & MIELE ..... € 16

Fior di pecora fresco, Cenerino, Parmigiano DOP 6 mesi, Pura pecora con Pistacchi.

I formaggi sono abbinati a Miele di Acacia & Frutta.

I NOSTRI SOTT'OLI ..... € 13

Carciofini, Aglio Marinato, Peperoni Arrosto e Cipolline.

Verdure Arrostite alla Brace e conservate in Olio Extra Vergine.

Li trovate nello scaffale.

L'EXTRA VERGINE ..... € 12

Una selezione di verdure di stagione per scoprire i nostri Extra Vergini.

**PRIMI PIATTI**

Zuppa Contadina di Legumi ..... € 11

Umbrichelli all'arrabbiata ..... € 14

Tagliolini al Ragù Bianco di Cinghiale ..... € 15

Umbrichelli al Tartufo ..... € 14

**SECONDI PIATTI**

Tagliata di Manzo con Contorno di Stagione ..... € 23

Filetto di Manzo ai ferri con contorno di stagione..... € 23

**LEGUMI**..... € 12

Ceci al Rosmarino & Guanciale Croccante

Lenticchie All'Alloro

**INSALATONE** ..... € 12

Insalata Serancia

Insalata, Caciotta fresca a dadini, Noci, Pere a dadini.

Insalata Corsica

Insalata Mista, Alici, Capperi, Olive & Pomodorini Pachino.

**PIATTO BARTOLOMEI - Ideale per due** ..... € 40

Abbondante Piatto Misto Con Bruschette, Salumi, Cacio & Miele,

Insalatina & Specialità Sott'olio, Legumi, Frutta Secca & Frutta Fresca.

**PIATTO BARTOLOMEI VEG - Ideale per due** ..... € 40

Abbondante Piatto Misto Con Bruschette, Cacio & Miele, Insalatina &

Specialità Sott'olio, Legumi, Verdurine di Stagione, Frutta Secca & Frutta Fresca.

**APPETIZERS**

LA BRUSCHETTA ..... € 11

6 typical Bruschette with Cream of Green and Black Olives-Legumes-Seasonal Vegetables.

COLD CUTS ..... € 18

Salami, ham, other local cold cuts.

CACIO PERE & MIELE ..... € 16

Typical Italian combination with Cheese, Pears and Honey.

I NOSTRI SOTT'OLI ..... € 13

Artichokes, Roasted Peppers and Onions, Marinated Garlic.

You can find them on the shelf.

L'EXTRA VERGINE ..... € 12

A selection of seasonal raw vegetables for discover our Extra Virgin Olive Oils.

**FIRST COURSES ~ PASTA**

Legumes Soup ..... € 11

Umbrichelli all'arrabbiata (spicy tomato sauce) ..... € 14

White Wild Boar Tagliolini..... € 15

Umbrichelli with Truffle Sauce ..... € 14

**SECOND COURSES**

Beef Steak with Seasonal Side Dish ..... € 22

Beef Fillet with seasonal Side Dish..... € 23

**LEGUMES**..... € 12

Chickpeas with Rosemary and Crispy Bacon

Black Lentils with Laurel

**BIG SALADS**..... € 12

Serancia Salad

Mixed Salad, Cheese, Pears & Nuts

Corsica Salad

Mixed Salad, Anchovies, Capers, Olives and Pachino Cherry Tomatoes

**PIATTO BARTOLOMEI - For Two People**..... € 40

Big Mixed Plate With Bruschetta, Typical Cold Cuts, Cheese & Honey,

Fresh Salad and Specialty In Olive Oil, Legumes, Dried Nuts & Seasonal Fruit.

**PIATTO BARTOLOMEI VEG - For Two People** ..... € 40

Big Mixed Plate With Bruschetta, Cheese & Honey, Fresh salad and Specialty

in Olive Oil, Legumes, Seasonal Vegetables, Dried Nuts & Seasonal Fruit.