



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 con Frantoio & Museo dell'Olio 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:

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 not Chefs but Farmers.

Our Farm with the Oil Mill and Museum are in Montecchio, a beautiful village 20 kms from here.

We've been Olive Oil Producers already for 4 generations.

Cultivating olive grove, watching them grow and prosper is our passion.

Doing so we obtain one of the best products of Umbria:
the EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

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



www.oleificiobartolomei.it

 al vecchio frantoio Bartolomei

MENU



Vegetarian



Vegan

ANTIPASTI & SFIZI

LA BRUSCHETTA € 12

6 Bruschette Miste

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

TAGLIERE DI SALUMI..... € 16

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 € 14

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

Passatina di Ceci & Castagne Croccanti € 14

Zuppa Contadina di Legumi € 14

Umbrichelli Cacio & Pepe € 14

Tagliatelle al Ragù Rosso € 15

Umbrichelli al Tartufo € 16

SECONDI PIATTI

Tagliata di Manzo ai Ferri € 23

Filetto di Manzo ai Ferri € 23

Crostone con Cavolo Verza & Burrata € 15

LEGUMI € 14

Lenticchie Nere all'Alloro

Mousse di Fagioli Borlotti & Pecorino Croccante

Ceci al Rosmarino & Guanciale Croccante

INSALATONE € 14

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 € 48

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

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

PIATTO BARTOLOMEI VEGETARIANO - Ideale per due € 48

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

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

APPETIZERS

LA BRUSCHETTA € 12

6 typical Bruschette with

Cream of Green and Black Olives-Legumes-Seasonal Vegetables.

COLD CUTS..... € 16

Salami, ham, other local cold cuts.

CACIO PERE & MIELE € 16

Typical Italian combination with Cheese,

Pears and Honey.

I NOSTRI SOTT'OLI € 14

Artichokes, Roasted Peppers and Onions, Marinated Garlic.

You can find them on the shelf.

L'EXTRA VERGINE € 12

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

FIRST COURSES ~ PASTA

Chickpeas and Crunchy Chestnut Cream Soup € 14

Legumes Soup € 14

Umbrichelli with Cheese and Black Pepper € 14

Tagliatelle with Red Ragout € 15

Umbrichelli with Truffle Sauce € 16

SECOND COURSES

Beef Steak € 23

Beef Fillet € 23

Bruschetta with Cabbage and Burrata € 15

LEGUMES € 14

Black Lentils with Laurel

Mousse of Borlotti Beans & Crispy Pecorino

Chickpeas with Rosemary and Crispy Bacon

BIG SALADS € 14

Serancia Salad

Mixed Salad, Cheese, Pears & Nuts

Corsica Salad

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

PIATTO BARTOLOMEI - For Two People € 48

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

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

PIATTO BARTOLOMEI VEGETARIAN - For Two People € 48

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

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