

MONOCULTIVAR - SINGLE-VARIETY

Una tipologia di oliva in ciascun olio. **Raccolta:** Prima metà di Ottobre
One kind of Olive in each Extra Virgin Olive Oil. Harvest: First two weeks of October

1 VARIETÀ - VARIETY NOCELLARA

Profilo Sensoriale
Fruttato Intenso - Amaro Leggero - Piccante Medio
Abbinamenti
Verdure Crude - Pesce Azzurro - Piatti delicati

Sensory Profile
Intense Fruity - Light Bitterness - Medium Spicy
Pairings
Raw Vegetables - Blue Fish - Light dishes

1 VARIETÀ - VARIETY LECCIO DEL CORNO

Profilo Sensoriale
Fruttato Medio - Amaro Intenso -
Piccante Intenso
Abbinamenti
Radicchio Crudo o leggermente scottato -
Zuppa di Legumi o Verdure

Sensory Profile
*Medium Fruity - Intense Bitterness -
Intense Spicy*
Pairings
*Raw or lightly seared Radicchio - Legume
or Vegetable Soup - Cooked dishes*

1 VARIETÀ - VARIETY MORAIOLO

Profilo Sensoriale
Fruttato Medio - Amaro Intenso - Piccante
Medio
Abbinamenti
Carne alla Brace - Cacciagione - Verdure
Cotte

Sensory Profile
*Medium Fruity - Intense Bitterness -
Medium Spicy*
Pairings
Grilled Meat - Game - Cooked Vegetables

BLEND

Due o Più Tipologie di Oliva - Two or More Olive Varieties



DOP UMBRIA - COLLI ORVIETANI
VARIETÀ / VARIETIES: MORAIOLO - FRANTOIO - LECCINO

Raccolta
Ottobre
Profilo Sensoriale
Fruttato Medio - Amaro Intenso - Piccante
Medio
Abbinamenti
Carne alla Brace - Pane Appena Tostato -
Verde Cotte - Zuppe

Harvest
October
Sensory Profile
*Medium Fruity - Intense Bitterness -
Medium Spicy*
Pairings
*Grilled Meat - Lightly Toasted Bread -
Cooked Greens - Soups - Legumes*



SELEZIONE PREGIATA
VARIETÀ MISTE SELEZIONATE - SELECTED MIXED VARIETIES

Raccolta
Novembre
Profilo Sensoriale
Fruttato Leggero - Amaro Medio -
Piccante Leggero
Abbinamenti
Per cucinare o a crudo su piatti delicati

Harvest
November
Sensory Profile
*Light Fruity - Medium Bitterness - Medium
Spicy*
Pairings
For cooking or for seasoning light dishes

DESSERT € 6

Gelato all'Olio Evo con scaglie di Mandorle / Olive Oil Ice cream with flaked almonds
Tortino morbido al cioccolato / Soft Melted Chocolate cake
Delizia alla crema di Limone / Lemon Cream Deligt
Bavarese Fredda Yogurt e gelatina di Frutta / Cold Bavarian Yogurt and Fruit Jelly
Tozzetti di Orvieto e Vino Dolce / Tozzetti biscuits from Orvieto and Sweet Wine
Tortino Freddo Ricotta e Pere / Cold Ricotta and Pear Tart



RISTORANTE OLEOTECA
Corso Cavour 49
05018 Orvieto
Umbria - Italy
Tel. +39 0763 344540
orvieto@oleificiobartolomei.it

FRANTOIO & MUSEO
Via Cagnano, 6
05020 Montecchio (TR)
Umbria - Italy
Tel. + 39 0744 951395
info@oleificiobartolomei.it

• 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.

MENÙ

Ogni piatto nasce dalla nostra tradizione culinaria e si completa con i nostri Oli Extravergini;
 ogni portata viene rifinita con l'olio che meglio lo esalta.

*Every dish is inspired by our culinary tradition and completed with our Extra Virgin Olive Oils;
 each course is finished with the oil that best enhances it.*



Vegetarian



Vegan

ANTIPASTI & SFIZI

- LA BRUSCHETTA € 12
 5 Bruschette Miste con Salse alle Verdure e Legumi
 preparate fresche.
- TAGLIERE DI SALUMI € 16
 Prosciutto di Norcia IGP, Capocollo, Salsiccia secca, Guanciale.
- CACIO PERE & MIELE € 16
 Fior di pecora fresco, Cenerino, Parmigiano DOP 6 mesi, Ricotta Salata.
 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 € 10
 Una selezione di verdure crude per scoprire i nostri Extra Vergini.
 Gli Olii sono di nostra produzione e li trovate nello scaffale.

PRIMI PIATTI

- Zuppa Contadina di Legumi & Cubetti di Pane Croccante € 14
- Umbrichelli Cacio & Pepe € 14
- Umbrichelli al Tartufo € 16
- Tagliatelle al Ragù Bianco di Cinghiale € 16
- Paccheri all'Amatriciana € 16

SECONDI PIATTI

- Controfiletto di Manzo ai Ferri € 23
- Tris di Tartare con i nostri Tre Monocultivar € 18
- Parmigiana di Melanzane € 16
- Hamburger Rustico su Torta al Testa € 20

INSALATE € 10

- Insalata Serancia
 Insalata, Caciotta fresca a dadini, Noci, Pere a dadini.
- Insalata Corsica
 Insalata Mista, Alici, Capperi, Olive & Pomodorini Pachino.

LEGUMI € 12

- Lenticchie all'Alloro
 Polpettine di Ceci con Salsa allo Yogurt & Erbe Aromatiche

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
 Mixed Bruschettas with Freshly Prepared Vegetable
 and Legume Sauces
- COLD CUTS € 16
 Salami, Ham, Bacon, other local cold cuts.
- CHEESE, PEARS AND HONEY € 16
 Typical Italian combination with Cheese, Pecorino, Parmisan,
 Salted Ricotta, Pears & Lemon Honey
- I NOSTRI SOTT'OLI € 14
 Artichokes, Roasted Peppers and Onions, Marinated Garlic.
 You can find them on the shelf.
- L'EXTRA VERGINE € 10
 A selection of raw vegetables to discover our Extra Virgin Olive Oils.
 The Olive Oils are from our production and you can find them on the shelf.

FIRST COURSES ~ PASTA

- Legumes Soup & Crispy Bread € 14
- Umbrichelli with Cheese and Black Pepper € 14
- Umbrichelli with Truffle Sauce € 16
- Tagliatelle with White Wild Boar Ragù € 16
- Paccheri pasta with crispy guanciale, tomato sauce,
 and pecorino romano cheese. € 16

SECOND COURSES

- Grilled Beef Sirloin € 23
- Tris di Tartare with our Monocultivar Extra Virgins € 18
- Eggplant Parmigiana € 16
- Rustic Burger on Umbrian Testa Flatbread € 20

SALADS € 10

- Serancia Salad
 Mixed Salad, Cheese, Pears & Nuts.
- Corsica Salad
 Mixed Salad, Anchovies, Capers, Olives and Pachino Cherry Tomatoes.

LEGUMES € 12

- Bay Leaf Lentils
 Chickpea Patties with Yogurt Sauce and Aromatic Herbs

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.