



Menu





L' Agriturismo Colle Salomonio nasce con il desiderio di combinare i piatti tipici della tradizione con richiami alla cucina moderna, l'ambiente caldamente familiare, il paesaggio e la natura che circondano l'agriturismo vi faranno scoprire il gusto del “mangiar bene”.

Le nostre ricette riportano in tavola l'autenticità dei sapori e la genuinità dei cibi che sono garantiti provenendo direttamente dall'azienda agricola di famiglia, creata nel 1910 da nonno Giorgio e nonna Margherita, gestita oggi con la stessa passione dai pronipoti Christian e Piergiorgio.

Il menù segue il ritmo delle stagioni diversificandosi durante l'anno a seconda di quello che la natura ci offre.

Menù Degustazione

LA TUSCIA NEL PIATTO

Un percorso culinario alla scoperta dei piatti tipici della nostra tradizione, rivisitati dai nostri chef Manuel e Mattia.

Possibilità di scelta tra un:

Antipasto

Primo

Secondo

Contorno

Dolce

La nostra maître Simona e il nostro sommelier Piergiorgio vi guideranno in questa esperienza consigliandovi gli abbinamenti perfetti tra cibo e vino.

(Minimo 2 persone e non divisibile)

50€

Bevande escluse

Antipasti

IL TAGLIERE DI SALOMONIO ^{1,7,9,8}

Prosciutto dei cimini, corallina viterbese, salsiccia di magro, mortadella al pepe, lonzino della Tuscia, ricotta di Nepi, stracchino stagionato, caciotta invecchiata al fieno, pecorino di Sini, accompagnato da miele, confetture, pappa al pomodoro e il nostro olio Evo Dop
(per 2 persone)

20€

TORTINO DI MELANZANE BIO 🌱🌾 7

Con pomodori grigliati, cipolla di Nepi in agrodolce, basilico e stracciatella di Nepi

12€

PANELLA DI CECI CROCCANTE 🌾🍷

Con roastbeef cotto a bassa temperatura e limone candito

14€

POLPETTA DI STRACOTTO 7

Con salsa picchiapò e mentuccia romana

12€

BATTUTA DI CONTROFILETTO NAZIONALE 🌾 7

Con composta di peperoncino homemade, caprino e capperi essiccati

15€

UOVO POCHÈ 🌱🌾 3,7

Con fonduta di parmigiano 24 mesi e tartufo nero estivo

16€

Primi Piatti

IL TORTELLO 🌱 1,3,7

Ripieno di patata viola su fonduta di cacio e zucchine crispy

16€

PAPPARDELLE AL CINGHIALE 1,3,7

Tirate a mano con ragù bianco di cinghiale della Tuscia

16€

FETTUCCINE AGLI ASPARAGI 1,3

Tirate a mano con variazione di asparagi, guancialetto croccante e fiore di zucca disidratato

16€

GNOCCO DI PATATE AL RAGÙ DI LEPRINO 1,3

Gnocchi fatti in casa al ragù di coniglio con crema di zucchine marinate e limone candito

16€

MILLEFOGLIE AL PESTO DI BASILICO 1,3

Lasagna con salsiccia Viterbese, fagiolini e pinoli su crema di patate allo zafferano di Nepi

16€

AMATRICIANA DEL COLLE

Tortorello (tipica pasta acqua e farina)

Con pomodorino dell'orto bio fumé, guancialetto croccante e pecorino di Sini Dop

14€

Secondi Piatti

FILETTO DI MAIALINO BRADO 🍷

Cotto a bassa temperatura su vellutata di piselli con cialda di cipolla croccante in crosta di sale

22€

CARRÈ D'AGNELLO 🌾 🍷 3,8

In crosta di nocciole, verza rossa e mayo homemade alla salvia

22€

BRASATO DI MANZO LOCALE 🍷 9,12

Con crema di sedano rapa e porro fritto

22€

TAGLIATA DI CONTROFILETTO LAZIALE 🌾 🍷

Con variazione di carciofi bio

22€

CONIGLIO LEPRINO 🌾 🍷

Alla cacciatora con olive taggiasche

22€

Le verdure del nostro orto

Si definisce in maniera riduttiva con il termine “contorno” una pietanza d’accompagnamento. Per noi in Agriturismo è un piatto irrinunciabile. La stagione fa da protagonista.

SCAROLA ^s

Con mandorle, uvetta e olive taggiasche

7€

PATATE

Al forno con aglio, olio e rosmarino

6€

CICORIA

Ripassata con aglio, olio e peperoncino

6€

MISTICANZA DI CAMPO

Con mele e glassa di aceto balsamico

7€

La pasticceria di Daniela

ZUPPA INGLESE ^{1,3,7}

7€

CREMA AL MASCARPONE ^{1,3,7,8}

Con crumble di nocciole, cioccolato e frutti rossi

7€

BROWNIE AL CIOCCOLATO 🌾💧 ³

Con crema al pistacchio

7€

CROSTATA DEL GIORNO ^{1,3,7}

Con le nostre composte di frutta di stagione

7€

PASTICCERIA SECCA ^{1,3,7,8}

Ciambelline al vino e tozzetti con le nostre nocciole

7€

MIX GOLOSO ^{1,3,7,8}

Degustazione di tutta la nostra pasticceria

18€

ALLERGENI

In questo registro troverà tutte le indicazioni utili sulla presenza di sostanze o prodotti che potenzialmente possono provocare allergie o intolleranze:

*1 glutine e derivati - 2 crostacei e derivati - 3 uova e prodotti derivati - 4 pesce e prodotti derivati
- 5 arachidi e prodotti derivati - 6 soia e prodotti derivati - 7 latte, lattosio e prodotti derivati
- 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 semi di sesamo - 12 anidride solforosa e solfiti
superiore a 10 mg/kg - 13 lupino e prodotti derivati - 14 molluschi e prodotti a base di molluschi*

** in mancanza di alimento fresco, vengono utilizzati prodotti abbattuti e congelati secondo la normativa vigente*



Privo di lattosio



Vegetariano



Privo di glutine

SERVIZIO

2€

ACQUA

3€

CAFFÈ

2€

COCA COLA

3€

Calle Salomario
AGRITURISMO



Via Cassia Cimina 1348, Nepi VT

+39 3756348549