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 Massimiliano e dalla nostra pasticcera Daniela.

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, primo sale alle noci, caciotta vaccina semi stagionata, pecorino di Sini, accompagnato da miele, confetture fatte in casa

(per 2 persone)

22€

MILLEFOGLIE DI FIORE DI ZUCCA BIO *1,4,7*

Il nostro fiore di zucca pastellato con bufala, alici e zest di limone

16€

PANELLA DI CECI CROCCANTE

Con roastbeef cotto a bassa temperatura e limone candito

16€

POLPETTA DI MELANZANE CROCCANTE *1,7*

Con scamorza, pomodoro e grana

15€

ROLLS DI SCOTTONA DELLA TUSCIA *7*

Battuta di scottona con zucchine Bio del nostro orto, crema di reggiano e tartufo nero

20€

CARPACCIO DI PICANHA

Con anguria marinata, gel di limone e more fresche

18€

Primi Piatti

PAPPARDELLA RIPIENA *1,3,4*

Di galletto alla diavola con fondo di manzo e tartufo nero

18€

GNOCCHETTO AL PESTO DI RUCOLA *1,7,8*

Con mandorle, datterino confit Bio e stracciatella di Nepi

16€

FETTUCCINE CON I PORCINI *1,3,7*

Fettuccine tirate a mano con funghi porcini freschi

18€

TORTELLO RIPIENO DI RICOTTA, PERE E NOCI *1,3,7,8*

Su fonduta di gorgonzola e crumble di noci

18€

AMATRICIANA DEL COLLE *1*

Tortorello (tipica pasta acqua e farina)

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

16€

Secondi Piatti

PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE

Con composta di mele, cipolla e zenzero home made

22€

ROLL DI CARNI BIANCHE DELLA TUSCIA *4*

cotto a bassa temperatura ripieno di verdure di stagione dell'orto e il suo fondo

22€

BRASATO DI MANZO LOCALE *9,12*

Con purea di patate e porro croccante

24€

CONIGLIO LEPRINO

Alla cacciatora con olive taggiasche

24€

Grill

Le nostre carni arrivano da allevamenti del territorio,
vengono preparate con cura, cotte alla griglia,
per offrirti sapori veri e genuini.

SCOTTONA DI MANZO TUSCANIA

Frollatura 30 giorni

7€ l'etto

TAGLIATA DI CONTROFILETTO LAZIALE

Con scapicollata di Nepi, lardo e noci

26€

TAGLIATA DI CONTROFILETTO VITERBESE

All'olio extravergine d'oliva Dop

22€

TAGLIATA DI CONTROFILETTO VITERBESE

Con rucola, pomodorini e grana

24€

Le verdure del nostro orto

Proponiamo solo le verdure che coltiviamo nel nostro orto.

VERDURE GRIGLIATE

Ripassati con aglio, olio e peperoncino

6€

PATATE

Al forno con aglio, olio e rosmarino

6€

CICORIA

Ripassata con aglio, olio e peperoncino

6€

INSALATA VERDE

Con olio extravergine d'oliva

6€

La pasticceria di Daniela

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA *3,7,8*

Con gelato alla crema

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	ACQUA	CAFFÈ
3€	**3€**	**2,50€**

Colle Salomonio
AGRITURISMO

Via Cassia Cimina 1348, Nepi VT
+39 3756348549