



Calle Salomonio

AGRITURISMO





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

Grazie per averci scelti.

MENÙ

ANTIPASTI



IL TAGLIERE DI SALOMONIO

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 e confetture (per 2 persone)

€ 18

1,7

POLPETTE CROCCANTI

spinaci, patate e nocciole con maionese al prezzemolo

€ 10

1,3,8

TORTINO DI MELANZANE BIO

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

€ 12

7

MAKI DI MAREMMANA

battuta di scottona, zucchina della Tuscia con fonduta di parmigiano reggiano e tartufo

€ 14

7

PRIMI



TORTELLLO DEL COLLE

1,3,7

*ripieno di cinghiale della Tuscia,
su vellutata di carote e zest di limone*

€ 15

PAPPARDELLA

1,3,9

tirata a mano al ragù delle tre carni

€ 12

STRAPPATELLA ALLA NORMA

1,3,7

*tipica pasta acqua e farina con melanzana fritta e croccante,
datterino rosso e provola affumicata*

€ 12

MILLEFOGLIE

1,3,7

*fiori di zucca, zucchine, salsiccia viterbese
e mozzarella di Nepi su vellutata di curcuma*

€ 13

CHICCA

7

gnocchetti con cacio, pepe, anatra confit e frutti rossi

€ 13

SECONDI



FILETTO DI MAIALINO BRADO

*cotto a bassa temperatura, con cipollotto dop
su vellutata di patate e zafferano Nepi*

€ 20

CONIGLIO LEPRINO

alla cacciatora e olive taggiasche

€ 18

4

GALLETTO

*cotto a bassa temperatura, farcito con verdure e peperoni
del nostro orto e accompagnato da patata sfogliata*

€ 17

7

TAGLIATA DI CONTROFILETTO NAZIONALE

con olio evo, aglio e rosmarino

€ 18

CONTORNI



PATATE SOUFFLÉ

e salsa barbecue

€ 5

VERDURE DI STAGIONE

dal nostro orto, a cura dello chef

€ 5

7

INSALATA

capricciosa

€ 5

Servizio € 2

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
