



AL VECCHIO FRANTOIO

**BARTOLOMEI**

DAL 1890

CATALOGO EXPERIENCE

# LA NOSTRA ACCOGLIENZA IN UMBRIA TRA GLI OLIVI

*Our Hospitality in Umbria among the Olive Groves*





UNA STORIA MAGNIFICA DA OLTRE 100 ANNI

*A magnificent story for over 100 years*



LA FAMIGLIA  
È IL POSTO DEL  
NOSTRO CUORE  
E L'INIZIO DELLA  
NOSTRA STORIA.

# FRANTOIO & MUSEO A MONTECCHIO RISTORANTE & OLEOTECA A ORVIETO.

UN VIAGGIO NELL'OLIO EXTRAVERGINE RACCONTATO  
DA UNA FAMIGLIA DI PRODUTTORI.

OIL MILL & MUSEUM IN MONTECCHIO AND RESTAURANT & OLEOTECA IN ORVIETO.  
A JOURNEY INTO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL TOLD BY A FAMILY OF PRODUCERS.



Nel nostro Frantoio & Museo dell'Olio di Montecchio prende vita una storia lunga oltre cento anni. Tra macchinari storici e produzione contemporanea, scoprirai la cultura dell'olio extravergine e la passione che la nostra famiglia tramanda da quattro generazioni.



*At our Oil Mill & Olive Oil Museum in Montecchio, a story spanning over a century comes to life. Among historic machinery and modern production, discover the culture of extra virgin olive oil and the passion our family has passed down for four generations.*



Nel nostro Ristorante & Oleoteca di Orvieto l'olio extravergine è protagonista a tavola. Degustazioni guidate e piatti della tradizione umbra creano un'esperienza gastronomica pensata per esaltare aromi, equilibrio e personalità dei nostri oli.



*At our Restaurant & Oleoteca in Orvieto, extra virgin olive oil takes center stage at the table. Guided tastings and traditional Umbrian dishes create a gastronomic experience designed to highlight the aromas, balance and personality of our oils.*

MONTECCHIO

# FRANTOIO & MUSEO DELL'OLIO

THE OIL MILL & MUSEUM



DENTRO LA PRODUZIONE: UN VIAGGIO TRA MEMORIA E TECNOLOGIA

*Inside olive oil production: a journey between memory and technology*



Dalle antiche macchine e utensili del museo, tra fotografie in bianco e nero e un esemplare unico di pressa del XVI secolo, fino al frantoio moderno con luci, ritmi contemporanei e tecnologia sostenibile: un percorso lento e meditativo che svela la magia e la sapienza della produzione dell'olio, tra passato e presente. Il percorso è raccontato da un membro della famiglia Bartolomei, che accompagna i visitatori svelando storie, gesti e segreti tramandati da generazioni.



*From the museum's ancient tools and machinery, among black-and-white photographs and the unique 16th-century press, to the modern mill with its lights, contemporary rhythms, and sustainable technology: a slow, contemplative journey revealing the magic and craftsmanship of olive oil production, bridging past and present. The journey is narrated by a member of the Bartolomei family, guiding visitors and sharing stories, gestures, and secrets passed down through generations.*

# GLI AMBIENTI: DESIGN E RACCONTO

## THE SPACES: DESIGN AND STORYTELLING



### SALA CAMINETTO

Un ambiente intimo e accogliente dove viene servito l'aperitivo di benvenuto davanti al calore del camino acceso. La sala si presta perfettamente anche ad accogliere piccoli gruppi, da 10 a 15 persone, offrendo un'atmosfera raccolta e conviviale.



### FIREPLACE ROOM

*An intimate and welcoming space where the welcome aperitif is served by the warmth of a lit fireplace. The room is also ideal for hosting small groups of 10 to 15 people, creating a cozy and convivial atmosphere.*



### SALA DI VETRO

Un'ampia sala degustazione caratterizzata da grandi vetrate panoramiche che permettono di abbracciare tutto con uno sguardo: gli oliveti, il museo e l'area di produzione. La sala dispone di 70 posti a sedere.



### GLASS ROOM

*A spacious and bright tasting room featuring large panoramic windows that offer a complete view of the estate: the olive groves, the museum and the production area. The room offers seating for up to 70 guests.*



### ANGOLO DEGUSTAZIONE

Un'intima area degustazione all'interno del negozio del frantoio. Un gioco di luci e ombre di design avvolge lo spazio, creando un'atmosfera calda e suggestiva. Perfetta per piccoli gruppi di 6-8 persone, offre un'esperienza autentica e coinvolgente, dove ogni assaggio racconta una storia.



### TASTING CORNER

*A cozy tasting area inside the mill's shop. A play of light and shadow from elegant design elements creates a warm and inviting atmosphere. Perfect for small groups of 6-8 guests, offering an authentic and engaging experience where every tasting tells a story.*



### IL GIARDINO DEGLI OLIVI

E visto che siamo su queste dolci colline che disegnano l'Umbria in modo unico, vi presentiamo anche i nostri spazi all'aperto: un giardino immerso tra gli olivi, ideale per momenti di relax, degustazioni o piccoli eventi all'aria aperta, avvolti dal paesaggio e dalla luce tipica della regione.



### OLIVE GROVE GARDEN

*And since we are perched on these gentle hills shaping Umbria in a unique way, we also offer our outdoor spaces: a garden nestled among the olive trees, perfect for moments of relaxation, tastings, or small outdoor events, surrounded by the landscape and the region's characteristic light.*

ORVIETO

# RISTORANTE & OLEOTECA

*Restaurant & Oleoteca*



Nel cuore di Orvieto, a pochi passi dal Duomo e dalla Torre del Moro, convivono due anime dello stesso luogo: il Ristorante e l'Oleoteca, per un'esperienza completa dedicata all'Olio Extra Vergine di Oliva.

## IL RISTORANTE

Una cucina che racconta l'Umbria attraverso piatti tradizionali preparati con ingredienti locali, dove l'olio extravergine diventa protagonista di ogni ricetta, esaltandone profumi e sapori. Tavoli ispirati a antiche macine per olive rendono l'esperienza ancora più unica.

## L'OLEOTECA

Uno spazio dedicato alla cultura dell'olio, dove degustare diverse varietà di EVO, partecipare ad assaggi guidati e scoprire le caratteristiche sensoriali di ogni olio, con la possibilità di acquistare i prodotti del frantoio direttamente.



*In the heart of Orvieto, just a few steps from the Duomo and Torre del Moro, two souls of the same place come together: the Restaurant and the Olive Oil Tasting Room, united by one true protagonist, Extra Virgin Olive Oil.*

## THE RESTAURANT

*A place where cuisine tells the story of Umbria through its most authentic flavours. Traditional dishes, prepared with carefully selected local ingredients, find in extra virgin olive oil the element that enhances every recipe. Making the experience even more distinctive are tables inspired by ancient olive millstones, evoking the history and culture of the region.*

## THE OLEOTECA

*A space designed to immerse guests in the culture of extra virgin olive oil. Here, visitors can taste different EVO varieties, take part in guided tastings, and discover the sensory characteristics of each oil. The experience is completed by the opportunity to purchase products from the olive mill directly.*

# GLI AMBIENTI: TRADIZIONE E ORIGINALITÀ

## THE SPACES: TRADITION AND ORIGINALITY



### L'ANTICA MACINA – CUORE CONVIVIALE

All'interno al piano terra, primeggia il tavolo centrale tondo per 9 persone, ispirato a una vecchia macina per olive. Un pezzo unico che unisce design e tradizione, trasformando ogni pasto in un momento conviviale e suggestivo.



### THE ANCIENT MILLSTONE – CONVIVIAL HEART

*Inside, on the ground floor, the central round table for nine people, inspired by an old olive mill, stands out. A unique piece that combines design and tradition, transforming every meal into a convivial and evocative experience.*



### LA SALETTA SUPERIORE – ATMOSFERA INTIMA E STORICA

Al piano superiore, una saletta esclusiva con archi che ne disegnano l'architettura, elemento distintivo che richiama la storia e il fascino del luogo. E' perfetta per una cenetta intima, con 10 posti a sedere, ideale per coppie o piccoli gruppi che desiderano un'esperienza riservata e raffinata.



### THE UPPER ROOM – INTIMATE AND HISTORIC ATMOSPHERE

*Upstairs, an exclusive dining room with arches that define its architecture. It's perfect for an intimate dinner, seating 10, ideal for couples or small groups seeking a private and refined experience.*



### SPAZIO ESTERNO

Con una capacità di circa 20 persone, i nostri tavoli esterni offrono l'occasione ideale per pranzi, cene o aperitivi all'aperto, immersi in un contesto storico e suggestivo che unisce charme, tranquillità e autenticità.



### OUTDOOR SPACE

*With a capacity of approximately 20 people, our outdoor tables offer the ideal opportunity for al fresco lunches, dinners, or aperitifs, immersed in a historic and evocative setting that combines charm, tranquility, and authenticity.*



### LO SCAFFALE DELL'OLIO

Lo scaffale che espone i prodotti in vendita e per tutta la sua lunghezza una romantica tavola in legno di olivo. Pensata per accogliere degustazioni veloci e informali in piedi, diventa all'occorrenza un'area conviviale grazie all'aggiunta di sgabelli alti, offrendo ulteriori posti a sedere.



### THE OLIVE OIL SHELF

*The shelf that displays the products for sale extends along its entire length as a charming olive-wood counter. Designed for quick and informal standing tastings, it can easily transform into a convivial area with the addition of high stools, offering extra seating for moments of tasting and discovery.*

# DEGUSTAZIONI / TASTINGS PER OGNI PALATO, IL GIUSTO EQUILIBRIO

THE RIGHT BALANCE FOR EACH PALATE



Italiano



English

Per le degustazioni Gourmet effettuate presso la nostra sede di Montecchio è richiesto un numero minimo di 6 partecipanti.  
*For the Gourmet tastings held at our Montecchio location, a minimum of 6 participants is required.*

## DEGUSTAZIONE LIGHT / LIGHT TASTING

- EXTRAVERGINE
- BRUSCHETTA  
FOREVER



Un percorso di assaggi mirati, informale e veloce, ideale per chi desidera conoscere le caratteristiche del nostro Olio EVO attraverso una degustazione guidata essenziale ma completa.



*A series of targeted, informal, and quick tastings, ideal for those who want to learn about the characteristics of our EVO oil through a simple yet comprehensive guided tasting.*

## DEGUSTAZIONE GOURMET / GOURMET TASTING

- MAMMA MIA
- UN SORVOLO SULLE COLLINE
- VIAGGIO NEL CUORE DELL'UMBRIA



Un'esperienza più ampia e strutturata: un vero percorso gastronomico in cui l'Olio Extra Vergine di Oliva diventa protagonista, abbinato a piatti selezionati per esaltarne aromi, equilibrio e personalità.



*A broader and more structured experience: a true gastronomic journey where Extra Virgin Olive Oil takes center stage, paired with dishes selected to enhance its aromas, balance, and personality.*

ATTIVITÀ / ACTIVITIES

# UNA OIL EXPERIENCE UNICA E INDIMENTICABILE

A UNIQUE AND UNFORGETTABLE OIL EXPERIENCE



Italiano



English

Nella sede di Orvieto è possibile effettuare esclusivamente le Masterclass e le Cooking Class.

*At the Orvieto location, only the Masterclasses and Cooking Classes are available.*

---

MASTERCLASS OLIO EVO  
TECNICHE, PROFUMI E ABBINAMENTI

---

EVO OIL MASTERCLASS  
TECHNIQUES, PERFUMES AND PAIRINGS

---

COOKING CLASS  
UMBRICHELLI: LA PASTA TIPICA

---

COOKING CLASS  
UMBRICHELLI: THE TYPICAL PASTA

---

L'ATMOSFERA  
MONTECCHIO: UN LUOGO MAGICO

---

THE ATMOSPHERE  
MONTECCHIO: A MAGICAL PLACE

---

PASSEGGIATA TRA GLI OLIVI  
OLIVETO IL PERO: TRA TRADIZIONE E  
INNOVAZIONE

---

WALK AMONG THE OLIVE TREES  
OLIVETO IL PERO: BETWEEN  
TRADITION AND INNOVATION

---

YOGA TRA GLI ULIVI  
UN MOMENTO DI RELAX  
A CONTATTO CON LA NATURA

---

YOGA AMONG THE OLIVE TREES  
A MOMENT OF RELAX  
IN CONTACT WITH NATURE



AL VECCHIO FRANTOIO

**BARTOLOMEI**

DAL 1890

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

WWW.OLEIFICIOBARTOLOMEI.IT



seguiti su facebook e instagram  
al vecchio frantoio bartolomei

