



GORGEIOUS

BAR & BISTRÒ

MONTEROSI

MENU BISTRÒ

ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO

con capperi, olive, senape antica e uovo cotto a bassa temperatura. € 20

BUFALA CROCCANTE



un guscio croccante di panatura nasconde una sfera di mozzarella cremosa e fondente, accompagnata da un carpaccio di zucchine. €14

TARTUFINI & CO.

palline di riso in diversi gusti e crocchetta di patate al lime. € 6/3pz

GRANFIORE

fiore di zucca fritto in pastella, ripieno di fior di latte alici (fatto da noi). € 5

TAGLIERE GORGEOUS

di salumi e formaggi della Toscana. € 15

MAXI TAGLIERE GORGEOUS

salumi e formaggi della Toscana con fritti e verdure. € 25

CESTINO DI FOCACCIA € 4

FEDDA ARRUSTITA

pane arrostito con burrata pugliese e filetti di alici del Cantabrico. € 14

BACCALA' DORATO

filetti di baccalà fritto in pastella. € 4

PRIMI

LUNGARELLO GORGEOUS - L'ORIGINALE

La fonduta di Pecorino Romano DOP incontra la cremosità dell'uovo cotto a bassa temperatura, il pepe e le scaglie di tartufo, per un'esplosione di sapori. Con lungarello acqua e farina. € 16

Crea il tuo Lungarello

- Tradizionale, con guancia croccante € 17
- Goloso, con scapicollata di Nepi € 18



Frascati Superiore DOCG Riserva

RAVIOLONE

fatto in casa, con burrata pugliese e zafferano. € 15

PARMIGIANINO

il tortino di melanzane con mozzarella, parmigiano, salasa di pomodoro e basilico. € 14

FETTUCCINA SELVATICA

fettuccine fresche al ragù di cinghiale, rigorosamente in bianco. € 14

I PRIMI DELLA TRADIZIONE ROMANA:

Aggiungi 2€ per avere la porzione extra di guanciale

RIGATONI CON LA PAJATA

pajata di vitellino da latte cotta lentamente nel pomodoro con rigatoni e pioggia di Pecorino Romano DOP € 14

CACIO E PEPE € 12

una cream setosa di Pecorino Romano DOP e pepe che avvolge la tua pasta € 12

GRICIA

Guanciale croccante e Pecorino Romano DOP per una pasta semplice e gustosa € 13

AMATRICIANA

il perfetto equilibrio tra la dolcezza del pomodoro San Marzano e la sapidità del guanciale € 13

CARBONARA

pasta corta o lunga mantecata con una crema di tuorlo d'uovo, Pecorino Romano DOP e completata da guanciale croccante € 13

SECONDI

GUANCIA FONDENTE

guancia di manzo selezionata, cotta lentamente a bassa temperatura per mantenere intatta la sua succosità, servita su una vellutata di patate al rosmarino e ridotta con il suo fondo di cottura. € 25

TAGLIATA DI SCOTTONA

*con rucola, pomodori pachino e scaglie di parmigiano. € 20
con scaglie di tartufo. € 30*

TRIPPA ALLA ROMANA

trippa nella ricetta originale romana, con Pecorino Romano DOP e menta. € 14,50

L'ESSENZIALE: AGNELLO E PINZIMONIO

cotolette di agnello panate e fritte, da mangiare rigorosamente con le dita. Servite con verdure fresche al pinzimonio e la nostra salsa. € 25

FILETTO DOPPIA SENAPE

il nostro filetto 200gr con senape di Dijon in crema e in grani, e sfoglia di parmigiano. € 25

*Provalo
con tre diverse salse,
tra cui la celebre
CICCIO CREAM
al peperone!
Con soli 5€*



CONTORNI

Chips di patate € 6

Insalata mista € 6

Verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni) € 6

Verdure ripassate con aglio e peperoncino € 6

PINSA ROMANA

SCAPICOLLATA

con patate, fior di latte,
Scapicollata di Nepi e finocchiella. € 14

PETALI E MARE

con fiori di zucca, fior di latte e
alici. € 14

PETALI E TERRA

con fiori di zucca, fior di latte e
Scapicollata di Nepi. € 15

VALTELLINA

con bresaola, rucola, scaglie di grana e
scaglie di mandorle. € 15

REGINA MARGHERITA

con salsa di pomodoro, stracciatella, olive
taggiasche e alici. € 14

INCONTRO

con ventricina, salsa di pomodoro, fior di
latte, scaglie di grana e glassa di aceto
balsamico. € 13

GOLOSA

focaccia con stracciatella, alici del
cantabrico e pomodorini confit. € 15

ORTO GUSTOSO

l'evoluzione dell'ortolana con fior di
latte, melanzane funghetto, patate
morbide, zucchine julienne e
pomodorini confit. € 12

CINQUE FORMAGGI

con fior di latte, gorgonzola, Pecorino
Romano DOP, taleggio e grana. € 13

PINSA E MORTAZZA

con mortadella Favola Gran Riserva
(Mec Palmieri-Miglior mortadella
d'Italia 2023), stracciatella e granella di
pistacchio. € 16

MARGHERITA

con salsa di pomodoro, fior di latte e
basilico. € 8,5

- con alici + 1,5
- con salsiccia +2,5
- con wurstel + 1,5
- con mozzarella di bufala +2,5

MEDITERRANEA

con tonno fresco, pomodorini confit,
cipolla di Tropea, capperi, rosmarino e
origano. € 15

FOCACCIA € 6

BEVANDE

Acqua 1lt € 2

Coca Cola 33cl in vetro € 4

Coca Cola zero 33cl in vetro € 4

BIRRE ARTIGIANALI

Selezione 'Itineris' € 6,5

Ci troviamo a Civita Castellana, dove il Mastro Birraio di ITINERIS si diletta a sperimentare ricette sempre nuove nell'ottica di una birrificazione consapevole legata al territorio della Tuscia.

FINE PASTO

Caffè Vergnano € 1,10

Selezione grappe € 6

Selezione whisky e cognac € 6

Amaro, limoncello, grappa € 3

Servizio € 2

** Alcuni prodotti potrebbero essere congelati.*

*** Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale.*