

# GASTRONOMIA



**PANE FATTO IN CASA** 3.50 / 1-6

**FOCACCIA** 5.00 / 1

## **TAGLIERI**

---

**TAGLIERE GREGORIO** 22.00 / 1-7-8-12

**TAGLIERE SALUMI** 15.00 / 1

**TAGLIERE DI PROSCIUTTO  
E BUFALA** 14.00 / 7

**TAGLIERE DI VERDURE MISTE** 12.00 / 1-12

*Friarielli alla Napoletana, Melanzane alla campagnola,  
Peperoncini farciti, Carciofi grigliati*

**TAGLIERE FORMAGGI** 16.00 / 7

## SOLO A PRANZO

### INSALATE

#### LA RUCOLA 13.00 / 7-8

*Rucola, Pesche, scaglie di Parmigiano, Noci*

#### LA CAESAR SALAD 13.00 / 1-3-4-7-9-10-12

*Lattuga, crostini di Pane, Pollo, Pachino, scaglie di Parmigiano, salsa Caesar*

#### LA FISH 14.00 / 4

*Songino, Salmone affumicato, Avocado, Arancia*

### BURGERS

*sono accompagnati da patate fritte*

#### GREGORIO BURGER 16.00 / 1-3-7-8-9-12

*Hamburger Galli 226 g, Cheddar, lattuga, Pomodori*

#### GREGORIO VEGGEBURGER 15.00 / 1-3-7-8-12

*Hamburger Vegano Homemade con Melanzane, Carote, Ceci,  
Pomodori secchi, Cipolla in agrodolce, Avocado*

**CUCINA**



## PER INIZIARE

### CRUDI

#### TARTARE DI MANZO 15.00 / 11

Zabaione d'Uovo, polvere di Capperi, Cipolla marinata, gel di Worcestershire

#### CRUDO DI SCAMPI 18.00 / 4-6

Datterini, salsa di Basilico, Menta

### COTTI

#### SALTIMBOCCA DI MARE 16 / 1-4-11

Pesce spada scottato, bardato al Prosciutto di Parma, Salvia, crema di Sedano Rapa, Lime, cialde di Sedano Rapa

#### PACCHERO SOFFIATO 12 / 1-3-7-9-11

Pacchero soffiato ripieno alla Genovese su salsa Mornay

#### UOVO IN PURGATORIO 8 / 3-7

Uovo in camicia su salsa di Pomodoro piccante

#### SUPPLÌ AL TELEFONO 3.50 / 1-3-7-9

Riso Carnaroli, Pomodoro, Mozzarella, trito Di Verdure

#### SUPPLÌ CARBONARA 5.00 / 1-3-7-12

Spaghettoni, Guanciale, Uovo, Pecorino Romano, Pepe Nero

#### SUPPLÌ VEGETARIANO 6.00 / 1-7

Verdura Ripassata, Provola, Pomodori secchi

#### SUPPLÌ CODA 9.00 / 1-3-9-12

Sfera ripiena di Coda alla Vaccinara

#### SUPPLÌ CACIO PEPE & TARTARE 9.00 / 1-3-7

Spaghettoni quadri Angelica, Pecorino Romano, Pepe Nero, Burro, Tartare di Tonno al Limone

#### BACCALÀ LARDELLATO 12.00 / 1-3-4-12

Baccalà\*, Ceci, Nduja, Lardo

### I FRITTI

Fritti realizzati con panature di Cereali e Pane raffermo, Riso Carnaroli, Pasta da Grani Antichi Siciliani, Pesce, Carne e Verdure da filiera controllata

## PRIMI

### **CLASSICI ROMANI** 13,00 / 1-3-7

*Carbonara / Cacio & Pepe / Amatriciana / Gricia*

### **STROZZAPRETI CORTI** 16,00 / 1-9

*Strozzapreti Acqua e Farina al ragù bianco di Maiale di Cinta Senese al profumo di Arancia*

### **PICI AI TRE POMODORI** 14,00 / 1-3

*Picio Acqua e Farina mantecato con Pomodoro CBT al Basilico, Datterino rossi e ramato mondato*

### **RAVIOLI** 18,00 / 1-3-7

*Raviolo ripieno di Zucca mantecato con salsa ai Funghi Pioppini, su letto di fonduta di Castelmagno e Amaretto sbriciolato*

### **PAPPARDELLE ALLA PICCHIAPÒ** 16,00 / 1-3-9

*Piatto della tradizione romana realizzato con bollito di Almone e muscolo di Manzo rigenerato con sugo di Pomodoro e Aromi*

### **TONNARELLI AL NERO** 18,00 / 1-2-9

*Tonnarello con impasto al Nero di Seppia mantecato con bisque di Gamberi, completato con una quenelle di Tartare di Gamberi*

### **ZUPPA DI STAGIONE** 14,00

## SECONDI

### TAGLIATA SAKURA YOZA 30.00

300 g - Accompagnata da Mais scottato, Insalata, Limone

### FILETTO DI MANZO 28,00 / 3-8

Filetto di manzo in crosta di pistacchi patata viola e broccolo roma

### COSCIO DI POLLO DISOSSATO 16,00 / 3

Accompagnato da mais scottato, insalata, limone.

### TAGLIO DI CARNE DEL GIORNO

Chiedere al personale di sala

### COSTOLETTA 16,00 / 1-7

Costoletta di Vitella in crosta alle Erbe con crema di Sedano Rapa e Finocchi

### POLPO CROCCANTE 16,00 / 7-8-14

Polpo\* con crema di carote alla panna acida e zenzero, terra di mandorle alla paprika

## CONTORNI

Broccoletti ripassati / All'agro 6.00

Patate al forno sablè 6.00 / 1

Wok di Verdure 7.00 / 1-6

Patate fritte con salse 5.00 / 1





## **IL PADELLINO**

*Focaccia realizzata con mix di  
Farine macinate a Pietra,  
Semi misti ed Orzo tostato.  
Doppia Cottura:  
prima in padellino al vapore  
e poi in forno statico*

## **LA PROTEICA: PIZZA IN PADELLINO**

*Salame Cibaria , Crema d'uovo pastorizzata,  
Parmigiano, Sedano **14.00** / 1-3-7-10*

*Ricotta, Mortadella, Misticanza **14.00** / 1-9*

*Pollo Fritto ai Cereali, Maionese,  
Cetriolini, Lattuga **14.00** / 3-7-9-10*

## **TRANCIO DI PIZZA IN TEGLIA**

*Porchetta , Formaggio fuso e Senape **13.00** / 1-7-10*

*Cicoria ripassata, Pomodorini confit e Olive all'Arancia **13.00** / 1*

*Salsiccia Arrosto, Spinaci e Parmigiano **13.00** / 1-7*

## **TRANCIO ROMANO**

*Trancetto di Pizza in  
teglia romana, realizzata  
con Farina macinata  
a Pietra idratata al 90%  
e impastata con  
tecnica Biga*

## **MARGHERITA** 10.00 / 1-7

*Pomodoro, Fiordilatte, Basilico*

## **MARGHERITA CON BUFALA** 13.00 / 1-7

*Pomodoro, Bufala, Basilico*

## **GRICIA AL TARTUFO** 25.00 / 1-7

*Mozzarella, Pecorino Cibaria, Guanciale, Crema di Pecorino, Pepe, Tartufo Fresco*

## **NAPOLETANA** 13.00 / 1-4-7-12

*Pomodoro, Fiordilatte, Basilico, Alici, Origano*

## **COSACCA** 13.00 / 1-7

*Pomodoro Pelato, Parmigiano Reggiano 30 Mesi, Pecorino Romano, Olio Evo, Basilico*

## **MARINARA GREGORIO** 14.00 / 1-4-12

*Pomodoro, Capperi, Olive, Origano, Alici, Aglio nero fermentato*

## **CAPRICCIOSA** 15.00 / 1-3

*Pomodoro, Mozzarella Di Bufala, Carciofino, Prosc. di Parma 18 mesi, Olive Leccino disid., Funghi, crema pastorizzata d'Uovo di Gallina*

## **4 FORMAGGI PIÙ** 15.00 / 1-4-7-12

*Parmigiano Reggiano, Taleggio, Gorgonzola, Stracchino, Mollica atturrata e Radicchio*

## **FRASCHETTA** 15.00 / 1-3-7-9

*Porchetta fatta in casa, Provola dolce, Sedano riccio, Maionese al Finocchietto*

## **BOSCAIOLA A ROMA** 15.00 / 1-7-12

*Salsiccia, Funghi trifolati, Fiordilatte, Mix di Erbe e crema di Pecorino*

## **TONNO & CIPOLLA 2.0** 20.00 / 1-4-7-12

*Carpaccio di Tonno, Pomodoro, Bufala, Porro stufato, Menta*

## **DIAVOLA VENITE IN PACE** 18.00 / 1-7

*Pomodoro Piccante, Nduja, Salame piccante, Straccetti di Bufala e Erbette balsamiche*

## **DOPPIOSTRATO BOMBA SEXY** 16.00 / 1-7

*Porro Stufato, Patate, Mozzarella, Mortadella arrosto*

## **DOPPIOSTRATO MORTAZZA** 16.00 / 1-7-9

*Mortadella, Burrata*

## **DOPPIOSTRATO VEGANA** 16.00 / 1-4

*Cicoria Ripassata, Pomodorini Confit, Olive*

## **DOPPIOSTRATO TORTELLONE** 19.00 / 1-4-7

*Ricotta, Spinaci al Burro, Salvia, Filetti di Alici*

## **PIZZA ROMANA**

— 170 g / 32 cm Ø —

*Alcune Pizze in menu  
sono studiate per  
essere servite ad una  
temperatura inferiore  
per garantire la qualità  
degli ingredienti,  
mantenendo la catena  
del freddo*

**Servizio 1.50**

**Acqua 1 LT 3.00**

## **ALLERGENI**

1 - CEREALI CONTENENTI GLUTINE

2 - CROSTACEI

3 - UOVA

4 - PESCE

5 - ARACHIDI

6 - SOIA

7 - LATTE

8 - FRUTTA A GUSCIO

9 - SEDANO

10 - SENAPE

11 - SEMI DI SESAMO

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13 - LUPINI

14 - MOLLUSCHI

---

### **\*Prodotto Gelo**

Alcuni prodotti sono sottoposti in loco ad abbattimento  
per garantirne la qualità e la sicurezza,  
come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.