

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

**PROSCIUTTO CRUDO DI
BASSIANO** 15.00 / 1
affinato al Faggio e tagliato a mano

**TAGLIERE PROSCIUTTO
E BUFALA** 14.00 / 7

VERDURE MISTE SOTT'OLIO 12.00 / 1-12
*Selezione Famiglia Pignatiello:
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

TARTARE DI TONNO ROSSO 15.00 / 4-6

con crema di Mango, Zenzero, Maionese di Soia

TARTARE DI MANZO 15.00 / 3-11

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

FRITTO MISTO ALLA ROMANA 12.00 / 1-8-11-12

In pastella (Carciofi, broccolo romano, cavolfiore)

UOVO CROCCANTE 12.00 / 1-3-7-8

Con fonduta di parmigiano e cavolo nero stufato

SUPPLÌ AL TELEFONO 3.50 / 1-3-7-9

Riso Carnaroli, Pomodoro, Mozzarella, trito Di Verdure

SUPPLÌ CARBONARA 6.00 / 1-3-7-12

Spaghettoni, Guanciale, Uovo, Pecorino Romano, Pepe Nero

SUPPLÌ CODA 9.00 / 1-3-9-12

Sfera ripiena di Coda alla Vaccinara

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

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

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 14.00 / 1-3-7

Carbonara / Cacio & Pepe / Amatriciana / Gricia

PACCHERI AI TRE POMODORI 15,00 / 1-3

Pacchero mantecato con Pomodoro CBT al Basilico, Datterini rossi e ramato mondato

RAVIOLO DI ZUCCA 17.00 / 1-7-12

Pioppini, fonduta di castelmagno e amaretti

CARCIOLINO 17.00 / 1-8-11

Tagliolini con ragù di agnello, crema di carciofi e carciofo croccante

PAPPARDELLE ALLA PICCHIAPÒ 16.00 / 1-3-9

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

TAGLIOLINO 16.00 / 1-4-12

Al Baccalà mantecato al sugo ramato, olive taggiasche, capperi

SECONDI

CALAMARO RIPIENO 17.00 / 1-4-12-14

Di scarola, alici e uvetta su patata viola

POLPO CROCCANTE 16.00 / 7-8-14

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

TAGLIATA SAKURA YOZA 30.00

300 gr-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

GUANCIA DI MANZO 22.00 / 7-12

Brasata al vino con vellutata di patate al tartufo e fonduta di parmigiano

CONTORNI

Carciofo alla giudia 7.00 / 1-8-11

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

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

*Pollo Fritto ai Cereali, Maionese,
Cetriolini, Lattuga **14.00** / 1-3-7-9-10*

MARGHERITA 10.00 / 1-7

Pomodoro, Fiordilatte, Basilico

MARGHERITA CON BUFALA 13.00 / 1-7

Pomodoro, Bufala, Basilico

MARINARA GREGORIO 13.00 / 1-4-12

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

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

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

BOSCAIOLA A ROMA 15.00 / 1-7-12

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

TONNO & CIPOLLA 2.0 19.00 / 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 VEGANA 18.00 / 1-4

Cicoria Ripassata, Pomodorini Confit, Olive

DOPPIOSTRATO MORTAZZA 18.00 / 1-4-8-12

Mortadella e puntarelle condite con aglio, olio e alici

DOPPIOSTRATO PORCHETTA 18.00 / 1-12

Porchetta fatta in casa in crosta di patate

**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

GREGORIO'S SWEETS



GREGORIAMISU' 8.00 / 1-3-4-7-8

Il Tiramisù tradizionale

IL PROFITEROLE 9.00 / 1-3-7-8

Bigné alla Crema ricoperti con una ganache al Cioccolato e fiocchi di Panna

CREAM BRULÈ 9.00 / 3-7

al Passion Fruit

TORTINO DI MELE 9.00 / 1-3-4-7

Tortino di mele al cuore caldo con terra di cacao, cialda di melograno, gelée di melograno e ciuffo di panna

ORANGE CHOCOLATE 8.00 / 1-3-7-8

Torta al cioccolato con arancia candita, Yougurt bianco e scaglie di cioccolato

COMPOSTA DI FRUTTA 7.00

SELEZIONE FORMAGGI

CON VINO DOLCE 12.00 / 7

Servizio 2.00

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.