

# COCKTAIL BAR E TAPAS



## APERITIVI

### APERI GREGORIO

*Drink + Tapas fritte*  
15.00 / 1-7-8-9-12

### TAPAS

*Ogni giorno il nostro Chef propone una selezione di tapas. Chiedi al nostro personale di sala.*

*Tapas Romane 4.00*

*Tapas vegetariane 3.00*

*Tapas di pesce 5.00*

1- 4-9-12-14

### SFIZI

*Olive alle mandorle 5,00 / 8-12*

*Peperoncini ripieni 5,00 / 4-12*

*Tempura vegetale con salsa agrodolce 5 / 1-8-12*

*Nachos e guacamole 6,00 / 1*

*Sfilacci di pollo fritto con maionese al curry 7 / 1-3-8-11-12*

*Prosciutto tagliato a mano 15.00 / 1*

## GREGORIO COCKTAIL LIST

### APEROL SPRITZ 8.00

*Aperol ,prosecco & soda*

### CAMPARI SPRITZ 8.00

*Campari ,prosecco & soda*

### AMERICANO 9.00

*Campari , Vermouth del Professore & Soda*

### IL NEGRONI 9.00

*BullDog Gin , Campari & Vermouth del Professore*

### PALOMA 9.00

*Tequila Espolon, succo di lime, agave & Thomas Henry Pink Grapefruit*

### GIN&TONIC 10.00

*BullDog Gin & Thomas Henry Tonica (con Gin Premium + 2.00)*

## SIGNATURE GREGORIO'S COCKTAIL

### THE KING'S CHURCH 12.00

Rum Kingston 62, Kraken Rum , Zucchero, Menta,  
Succo di Lime, Soda, Angostura

### HABEMUS GREGORIO 14.00

Aperol, Liquore alle Arance dell'Etna, Succo di Pompelmo,  
Cordiale di Pompelmo e Rosmarino al profumo di Bitter Campari

### THE GOOD POPE 12.00

Ketel one Vodka, Italicus Bergamotto, Basilico,  
Succo di Limone, Zucchero

### GREG-RITA 12.00

Tequila Espolon infusa con coriandolo, Cointreau,  
succo di lime, tabasco e Agave.

### VATICAN CITY 12.00

Bull Dog Gin, St. Germain Liquore di Sambuco, Liquore al Lychee,  
Cordiale di Cetriolo e Lemongrass, Menta, Succo di Lime

### SMOKE MYSTERY 14.00

Wild Turkey Bourbon, Laphroaig, Cointreau, Succo di Limone,  
Zucchero, Polvere di Cannella e Angostura .

### EXOTIC POPE 14.00

Rum Kingston 62, Rum Diplomatico, Cointreau, Succo di Lime,  
Passion fruit , Falernum, Angostura

### GREEN KAMI 14.00

Vodka Ketel One, Infusione di Té Matcha, Succo di Lime, Zucchero,  
Zenzero, Thomas Henry Ginger Beer

### RED CHAPEL 12.00

Bull Dog Gin, Cointreau, Succo di Lime, Succo di Mirtillo,  
Purea di Frutti di bosco

### CATEDRAL DE OAXACA 12.00

Mezcal Montelobos, Cointreau, Succo di Lime, Succo di Arancia,  
Agave, Passion Fruit, Bitter al Grapefruit

## ANALCO- LICI

### RED BASIL

10.00

Fragola, basilico,  
Succo di Limone, Agave,  
Thomas Henry Pink  
Grapefruit

### TIKI- TIKI

8.00

Ananas,  
Latte di Cocco,  
Succo di Lime,  
Falernum, Cannella

### BLOOD FOREST

8.00

Succo di Mirtillo, Lime,  
Purea di Frutti di Bosco

### EXOTIC FRUIT

8.00

Cocco, Ananas , Passion  
Fruit e succo di lime

## HOT DRINKS

### ESPRESSAMI

8.00 / 7

*Caffe Espresso Lavazza Tierra,  
Frangelico, Bayles, Panna shakerata e  
scaglie di Cioccolata fondente*

### KING CHOCOLATE 7.00

*Cioccolata fondente aromatizzata con Kingston Rum infuso al Peperoncino e scorze di Arancia*

### SAINT PETER 7.00

*Bulldog Gin infuso con Tea verde allo Zenzero e Agrumi, Liquore al Sambuco,  
Cordial al Cetriolo e Lemongrass*

### RED CARDINAL 7.00

*Ketel One Vodka aromatizzata al Pepe rosa e infusa con Tea ai fiori di Hibiscus, Italicus Bergamotto,  
polvere di Rapa rossa e sciroppo alle Rose*

## PREMIUM SPIRITS

### VODKA

*Belvedere* 7.00

*Grey Goose* 7.00

*Beluga Silver* 8.00

*Ciroc* 7.00

### GIN

*Gin Mare* 8.00

*Hendricks* 8.00

*Roku Japanaise* 8.00

*Tanqueray 10* 8.00

*Bombay Sapphire* 8.00

*Gin Del Professore* 8.00

*Monkey 47* 9.00

*Hills & Harbour* 8.00

*Mediterraneo London* 8.00

*Malfy Originale, Limone E Arancia* 8.00

### RUM

*Havana 7* 7.00

*Kraken Spiced Rum* 7.00

*Diplomatico Mantuano* 8.00

*Matusalem 15* 8.00

*Zacapa 23* 10.00

### TEQUILA

*Tequila Don Julio Blanco* 9.00

*Tequila Don Julio Reposado* 9.00

*Tequila Don Julio Anejo* 9.00

### SCOTCH WHISKEY

*Laproygh* 9.00

*Talisker Skye* 9.00

*Oban 14* 9.00

*Ardbeg* 9.00

### BOURBON WHISKEY

*Wild Turkey 101* 8.00

*Bulleit* 9.00

*Maker's Mark* 8.00

*Buffalo Trace* 8.00

## JAPANAISE WHISKEY

*Kensei Blended* 12.00

*Nikka From The Barrel* 12.00

## COGNAC & BRANDY

*Remy Martin Vsop* 12.00

*Cardinal Mendoza* 10.00

## GRAPPE

*Grappa Castagner Bianca* 6.00

*Grappa Castagner Barrique* 7.00

*Grappa Castagner Amarone* 7.00

## AMARI

*Jefferson* 6.00

*Amaro Formidabile* 6.00

*Montenegro* 5.00

*Sambuca Molianri* 5.00

*Amaro Del Capo* 5.00

*Limoncello* 5.00

*Mirto Zedda Piras* 5.00

*Averna* 5.00

*Fernet* 5.00

*Jaghermeister* 5.00

# 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.