

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

Cartoccio di pesce dello chef 8,00 / 1-3-4-12

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

Prosciutto crudo di Bassiano,
affinato al Faggio e 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 Tonic (con Gin Premium + 2.00)

SIGNATURE GREGORIO'S COCKTAIL

THE KING'S CHURCH 12.00

Rum Kingston 62, Kraken Rum , Zuccherò, 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, Zuccherò

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,
Zuccherò, 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, Zuccherò,
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

Lapraigh 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.