

# 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  
TAGLIATO A MANO** 15.00 / 1

**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

#### **CACIO E PEPE** 14.00 / 1-7

*Spaghettone di grano duro con pecorino romano e pepe nero*

#### **CARBONARA** 14.00 / 1-3-7

*Spaghettone di grano duro con uova bio, pecorino romano, guanciale amatriciano e pepe nero*

#### **GRICIA** 14.00 / 1-7

*Rigatoni di grano duro con pecorino romano, guanciale amatriciano e pepe nero*

#### **AMATRICIANA** 14.00 / 1-3-7

*Tonnarello all'uovo con guanciale amatriciano, pomodoro pelato "Gargano" e pecorino romano*

#### **CACIO E PEPE YOU & ME**

15.00 a persona / 1-7

*Spaghettone per due persone servito al tavolo direttamente nella forma di pecorino, da condividere.*

### SPECIAL

#### **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 Almone 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.