

GASTRONOMIA



PANE FATTO IN CASA 3.50 / 1-6

FOCACCIA 5.00 / 1

SALUMI & FORMAGGI

SELEZIONE SALUMI E FORMAGGI ITALIANI 22.00 / 1-7

SELEZIONE SALUMI 15.00 / 1

SELEZIONE FORMAGGI 16.00 / 7

PROSCIUTTO E MELONE 10.00

LA BUFALA 125 G

**MOZZARELLA
DI BUFALA** 8.00 / 7
Selezione Caseificio Costanzo

FRITTA 9.00 / 7

- *Bufala in pastella*

ALLA CAPRESE 12.00 / 7-8

- *Bufala con datterino fresco, basilico, olive*

CON PROSCIUTTO 14.00 / 7

- *Bufala con prosciutto crudo di Parma 20 mesi*

CON ALICI 12.00 / 4-7

- *Bufala con alici del Mar Cantabrico*

LA BURRATA 125 G

**BURRATA CON
PROSCIUTTO** 14.00 / 7
*Burrata di Andria con prosciutto crudo
di parma 20 mesi*

**BURRATA CON
DATTERINO** 10.00 / 7
*Burrata di Andria con datterino fresco,
basilico e olive*

**BURRATA
CON ALICI** 12.00 / 4-7
Burrata di Andria con alici del Mar Cantabrico

INSALATE (SOLO A PRANZO)

LA FISH 14.00 / 4
Salmone affumicato, songino, avocado, arancia

LA CAESAR 12.00 / 1-3-4-7-9-10-12
lattuga, crostini di pane, pollo, pachino, scaglie di parmigiano, salsa caesar

L'AVOCADO 12.00 / 7
misticanza, avocado, melone, feta, cetrioli



PER INIZIARE

ANTIPASTO GREGORIO 16.00

*Proposta di cinque portate
selezionate dallo Chef per due persone*

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO 12.00 / 8-11
con avocado olive taggiasche e semi di sesamo

TARTARE DI SALMONE 14.00 / 7
con mango, mousse alla ricotta e salsa ai lamponi

UOVO CROCCANTE 12.00 / 1-3-5
con asparagi, songino e polvere di liquirizia

IL BACCALÀ 12.00 / 4-7
Baccalà mantecato con salsa alla cacciatora

FRITTI FATTI IN CASA

Fritti realizzati con panature di cereali e pane raffermo, riso carnaroli, pasta da grani antichi siciliani, pesce, carne e verdure da filiera controllata

SUPLÌ AL TELEFONO 3.50 / 1-3-7-9
Riso carnaroli, pomodoro, fior di latte, trito di verdure

SUPLÌ CACIO, PEPE & TARTARE DI TONNO 9.00 / 1-3-7
Spaghettone, pecorino romano, pepe nero, burro, tartare di tonno al limone

ROCHER DI POLLO AI PEPERONI 8.00 / 1-7
Pollo ruspante, peperoni rossi, parmigiano reggiano

PARMIGIANA CROCCANTE FRITTA 8.00 / 1-7-8
Parmigiana di melanzane cotta al forno, fior di latte, basilico, parmigiano Reggiano

PRIMI

SPECIAL

IL PACCHERO 14.00 / 1-7

Pacchero mantecato con Pomodoro CBT al basilico, datterini rossi e ramato mondato e stracciata di bufala

IL CANNELLONE 14.00 / 1-7-9

Cannelloni fatti in casa alle 4 carni

LO SPAGHETTONE 15.00 / 1-7

Fiori di zucca, zafferano mantecato alla ricotta di bufala

IL RAVIOLO 15.00 / 1-7

Raviolo mantecato con pomodoro CBT ripieno di ricotta e spinaci

IL TORTELLONE 16.00 / 1-4

Pasta fatta in casa con ripieno di pesce, crema di zucchine alla menta e crumble al limone

SPAGHETTI ALLA

NERANO 15.00 / 1-7-11

Zucchina romanesca, parmigiano Reggiano, provolone del Professore del Caseificio Costanzo

PACCHERO AI

PEPERONI 15.00 / 1-4-7

Peperoni rossi bruciati, alici del Cantabrico, polvere di olive nere e stracciata di bufala

I CLASSICI

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

CACIO E PEPE 14.00 / 1-7

Spaghettone di grano duro con pecorino romano 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

Spaghettone per due persone servito al tavolo direttamente nella forma di pecorino, da condividere 15.00 a pp / 1-7

SECONDI

IL FILETTO 28.00 ¹⁻⁸

di manzo danese affumicato servito con patate e salse fatte in casa

LA TAGLIATA 24.00

di scottona danese 300 g servita con mais scottato

IL COSCIO 16.00 ^{/ 3}

di pollo disossato servito con mais scottato e salsa fatta in casa

GREGORIO BURGER 16.00 ^{/ 1-3-7-8-9-12}

*hamburger 226 gr, cheddar, lattuga e pomodori,
servito con pane, patate e salse fatte in casa*

CALAMARO SCOTTATO 18.00 ^{/ 12-14}

con zucchine romanesche alla scapece, fiori di zucca e pecorino romano

FRITTURA DI PESCE 18.00 ^{/ 1-2-4-8}

selezione di pesce con salsa fatta in casa

CONTORNI

*Insalata di finocchi con
arancia e olive taggiasche*
6.00

Verdure miste forno
7.00

Cicoria ripassata / All'agro
6.00

Patate al forno sablè
6.00 ^{/ 1}

Wok di verdure
7.00 ^{/ 1-6}

*Patate fritte fatte in casa
con salse*
7.00 ^{/ 1-8}



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

MARGHERITA 10.00 / 1-7

Pomodoro, fiordilatte, basilico

MARGHERITA CON BUFALA 13.00 / 1-7

Pomodoro, bufala, basilico

NAPOLETANA 13.00 / 1-4-7-12

Pomodoro, fiordilatte, basilico, alici, origano

MARINARA GREGORIO 13.00 / 1-4-12

Pomodoro, capperi, olive, origano, alici, aglio nero fermentato

LA FIORI 14.00 / 1-4-7-8

Fiori di zucca, crema di zucchine romanesche, alici, fior di latte, zucchine scapece

LA MELANZANA 13.00 / 1-7-8

Pomodoro, melanzana fritta, stracciata di bufala e basilico

LA SALMONE 19.00 / 1-4-7

Salmone affumicato, crema di zucchine romanesche, fior di latte, stracciata di bufala, foglie di rucola

MADE IN ITALY 15.00 / 1-7

Burrata di Andria, songino, datterino fresco, olive e basilico

CAPRICCIOSA 15.00 / 1-3-7

Pomodoro, mozzarella di bufala, carciofino, prosciutto di Bassiano 18 mesi, olive di Leccino disidratate, funghi, zabaione d'uovo

QUATTRO FORMAGGI 15.00 / 1-4-7-12

Crema di radicchio e gorgonzola, scaglie di grana, fior di latte, taleggio e mollica atturrata

BOSCAIOLA A ROMA 16.00 / 1-7-12

Salsiccia, funghi trifolati, fiordilatte e battuta di prezzemolo

LA TONNO 16.00 / 1-4-7

Tartare di tonno, pomodoro, straccetti di bufala, porro stufato e menta

DIAVOLA VENITE IN PACE 15.00 / 1-7

Pomodoro, salame piccante, straccetti di bufala

LA PATATA 14.00 / 1-7

Patata gialla, patata viola, fior di latte e riduzione di cipolla

LA PEPERONI 14.00 / 1-7

Ragù di peperoni alle alici, gel di basilico, stracciata di bufala e passata di pomodoro al peperone rosso



GREGORIAMISÙ 8.00 / 1-2

Il tiramisù tradizionale

LA GOLOSA 8.00 / 1-3-7

Coppa gelato al fior di latte, nutella e panna

TERRA DOLCE 8.00 / 1-3-7

Cheesecake al caramello mou e menta, terra al cioccolato e brownies

AFFOGAMI 7.00 / 1-3-7

Cantucci fatti in casa croccanti da affogare alla crema allo zabaione

LA SCOMPOSTA 8.00 / 1-3-7

Crostata alla frutta scomposta con crema pasticcera

FIOR DI LAMPONE 8.00 / 1-3-7

Semifreddo panna e lamponi zest di lime e meringa

GELATO ARTIGIANALE 3.00 per gusto / 1-3-5-6-7-8-11-12

Selezione di gelato artigianale, chiedere al personale di sala

FRUTTA DI STAGIONE 5.00

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.