

DALLE 12:00

# 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 FORMAGGI\* 16.00 / 7**

### **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**  
*Salmon 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*

**LA RUCOLA\* 12.00 / 7**  
*Rucola, pere, scaglie di parmigiano, noci*

DALLE 12:00



CUCINA



## 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 zabaione d'uovo, polvere di capperi, cipolla rossa  
marinata, gel di Worchesterchire*

**TARTARE DI TONNO\* 14.00** / 7  
*con datterini rossi, basilico, capperi, olive verdi  
e stracciata di bufala*

**UOVO CROCCANTE\* 12.00** / 3-7-12  
*con gorgonzola dolce e crema di castagne*

**IL BACCALÀ\* 13.00** / 4  
*Baccalà cotto a bassa temperatura, crema di patate dolci,  
bacon, cipolla rossa stufata*

## 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*

**SUPPLÌ AL TELEFONO\* 3.50** / 1-3-7-9

*Riso carnaroli, pomodoro, fior di latte, trito di verdure*

**SUPPLÌ CACIO, PEPE & TARTARE DI TONNO\* 7.00** / 1-3-7

*Spaghettone, pecorino romano, pepe nero, burro, tartare di tonno al limone*

**SUPPLÌ ALLA CARBONARA\* 7.00** / 1-7-8

*Spaghettone, pecorino romano, pepe, uovo, guanciale stagionato di Amatrice*

# PRIMI

## I CLASSICI

---

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

*Spaghettoni Pastificio Mancini con uova bio, pecorino romano, guanciale amatriciano e pepe nero*

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

*Rigatoni Pastificio Mancini con pecorino romano, guanciale amatriciano e pepe nero*

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

*Spaghettoni Pastificio Mancini con pecorino romano e pepe nero*

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

*Bucatini Pastificio Mancini con guanciale amatriciano, pomodoro pelato Gargano e pecorino romano*

### **IL PACCHERO\*** 14.00 / 1-7

*Pacchero Pastificio Mancini mantecato con Pomodoro CBT al basilico, datterini rossi e ramato mondato e stracciatella di bufala*

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

---

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

## PASTA FATTA IN CASA

---

### **IL CANNELLONE\*** 14.00 / 1-7-9

*Cannelloni fatti in casa alle 4 carni*

### **LA PAPPARDELLA ALLA GREGORIO\*** 14.00 / 1-7-9

*Pappardella fatta in casa ripiena di zucca mantovana, crema di Castelmagno, pioppini e crumble di amaretto*

### **LA FETTUCINA ALLA PICCHIAPÒ\*** 14.00 / 1-7-11

*Un piatto della tradizione romana preparato con lesso di manzo stufato, pomodoro, cipolla e odori*

### **IL TAGLIOLINO DI MARE\*** 18.00 / 1-2-3-4-14

*Pasta all'uovo mantecata con il pescato del giorno, datterini rossi, calamari, scampi, coda di rospo, cozze, gamberi, orata e pannocchie di mare*

## SECONDI

### LA TAGLIATA\* 25.00

*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*

### LA COTOLETTA PANATA\* 16.00 / 1-3-7

*Bistecchina di maiale panata accompagnata da purè di patate*

### IL CALAMARO\* 19.00 / 1-4-6-7-8-11-12-14

*Calamaro ripieno di patate, spianata piccante alla soia  
con salsa romesco, radicchio arrostito*

### POLPO CROCCANTE\* 18.00 / 7-8-14

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

### GREGORIO BURGER\* 17.00 / 1-3-7-8-9-12

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

## CONTORNI

*Verdure di stagione*

7.00

*Verdure miste forno*

7.00

*Wok di verdure*

7.00 / 1-6

*Patate fritte fatte in casa  
con salse*

7.00 / 1-8

*Purè di patata*

6.00

**DALLE 17:00**

**PIZZERIA**



## 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, gel di basilico*

### NAPOLETANA\* 13.00 / 1-4-7-12

*Pomodoro, fior di latte, alici, origano*

### MARINARA GREGORIO\* 13.00 / 1-4-12

*Pomodoro, capperi, polvere di olive, origano, alici, semi dry pomodori, gel di pomodoro giallo e aglio*

### 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*

### BOSCAIOLA A ROMA\* 16.00 / 1-7-12

*Funghi Pioppini, Cardoncelli e champignon, polpettina di maiale e fior di latte*

### DIAVOLA VENITE IN PACE\* 15.00 / 1-7

*Fior di latte ricotta alla nduja, pane croccante aglio e olio, basilico fritto, salame piccante*

### SALSICCIOSA\* 15.00 / 1-7

*Pomodoro, patate cotte al forno speziate, salsiccia, origano, crema di parmigiano*

### LA VEGANA\* 14.00 / 1-5-6-8

*Crema di patate viola al rosmarino, zucca grigliata agrodolce, timo, ceci croccanti alla paprika, maionese di soia al lime, basilico*

### GAMBERO D'INVERNO\* 17.00 / 1-2-4-7-8-9

*Tartare di gambero, bisque, bufala, crema cavolo nero, pomodoro secco*





**GREGORIAMISÙ\* 8.00 / 1-2**

*Il tiramisù tradizionale*

**AFFOGAMI\* 7.00 / 1-3-7**

*Zabaione al marsala servito con cantucci fatti in casa al cioccolato e arancia*

**FIOR DI LAMPONE\* 8.00 / 1-3-7**

*Semifreddo ai lamponi, meringa, panna*

**PANE DOLCE SFOGLIATO CALDO\* 8.00 / 1-3-7**

*Pane dolce sfogliato al miele, crema pasticcera, gelato fior di latte, confettura visciole*

**BIGNÈ PROFITEROLE\* 8.00 / 1-3-7**

*Profiterole alla crema pasticcera affogato al cioccolato e panna montata*

**CROSTATA ALLE MELE\* 7.00 / 1-3-7**

*Crostata alle mele fatta in casa dallo chef, gelato fior di latte e crumble di amaretti*

*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.