

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 stracciata di bufala

CACIO E PEPE YOU & ME*

*Spaghettoni per due persone servito 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, basilico, 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 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.