

GASTRONOMIA



GASTRONOMIA

TAGLIERE GREGORIO 22.00 / 1-7-8-12

TAGLIERE SALUMI 16.00 / 1

TAGLIERE FORMAGGI 15.00 / 7

**SELEZIONE DI VERDURE
SOTT'OLIO PIGNATIELLO** 12.00

*Friarielli alla Napoletana, Melanzane alla campagnola,
Peperoncini farciti, Carciofi grigliati*

**PROSCIUTTO DI PARMA
E BUFALA CAMPANA** 15.00 / 7

**PROSCIUTTO DI PARMA
E MELONE** 10.00

**BURRATA D'ANDRIA
E POMODORI CONFIT** 10.00 / 7

**BURRATA D'ANDRIA
E ALICI DI CETARA** 12.00 / 4-7

SOLO A PRANZO

INSALATE

LA PROSCIUTTO 13.00

Prosciutto, Melone, Songino, Datterino, Olive Taggiasche

LA RUCOLA 13.00 / 7-8

Rucola, Pesche, scaglie di Parmigiano, Noci

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

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

Pan brioche, Hamburger di Manzo da 250 g, Cheddar, Insalata, Pomodori ramati

GREGORIO VEGGEBURGER 15.00 / 1-3-7-8-12

*Hamburger Vegano Homemade con Melanzane, Carote, Ceci,
Pomodori secchi, Cipolla agrodolce, Avocado*

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.