

Di nuovo a Correggio nella terra d'origine, dopo le molteplici esperienze lavorative in altri luoghi che hanno arricchito la già vasta esperienza nel campo della ristorazione e della buona cucina, hanno portato all'apertura del
Ristorante Pizzeria San Gregorio.

Il buon gusto, la cordialità e la professionalità, uniti alla competenza, all'abilità e al savoir faire dei gestori, sono le doti vincenti per creare sempre un feeling perfetto con la clientela.

Menu



IN CASO DI ALLERGIE, RICHIEDERE LA CARTA DEGLI ALLERGENI AL PERSONALE

Aperitivi

Aperol Spritz	5,00
Campari Spritz	5,00
Spritz Ottocentorosa	5,00
Capo Spritz	5,00
Hugo	5,00
Gin Tonic	8/10,00

Vini al calice

Bianchi Fermi	
Grillo di Sicilia	5,00
Falanghina	5,00
Ribolla Gialla	5,00
Bianchi Frizzanti	
Prosecco	5,00
Franciacorta	8,00
Trento DOC	8,00
Rossi	
Sangiovese	4,00
Nero D'Avola	4,00

CON ACCOMPAGNAMENTI +2,00 €

Antipasti di Mare

Soutè misto	12,00
Antipasto mare	14,00
Pinsa, burrata e alici	15,00
5 pezzi di pinsa romana con alici del Cantabrico e burratina pugliese	
Polpo alla brace su crema di patate	18,00
Antipasto San Gregorio	18,00
Antipastone famiglia	20,00
Minimo 3 persone. Prezzo inteso a persona	

A RICHIESTA E SU PRENOTAZIONE,
SERVIAMO CRUDITÀ RIGOROSAMENTE
ABBATTUTE A NORMA DI LEGGE

Primi Piatti Mare

Risotto ai frutti di mare	15,00
Spaghetti alle vongole	15,00
Calamarata ai frutti di mare	18,00
Rigatoni alla carbonara di pesce	18,00
Scialatelli allo scoglio	18,00
Linguine di Gragnano all'aragostella	18,00
Paccheri gamberetti, pomodorini semisecchi e pistacchio	18,00
Paccheri tonnara e menta	20,00
Paccheri con scubettata di tonno, olive, capperi, cipolla e mentuccia	

Antipasti di Terra

Pinsa bruschetta	6,00
5 pezzi di pinsa romana con pomodorini, pesto genovese e crema cacio e pepe	
Coppetto fritto di terra	8,00
Antipasto reggiano	12,00
Prosciutto crudo, salame, pancetta, rucola, Parmigiano Reggiano e gocce di aceto balsamico	
Antipasto della casa	12,00
Pinsa gourmet, carpaccio di Black Angus, burratina campana, pomodorino semisecco e glassa di aceto balsamico	
Gnocco fritto, crudo e burrata	12,00
4 pezzi di gnocco fritto con prosciutto crudo e burratina campana	

Primi Piatti Terra

Ravioli cacio e pepe	9,00
Rigatoni alla norma	9,00
Paccheri con pomodorini, basilico e burrata	10,00
Cappelletti	12,00
In brodo, al ragù, alla panna	
Risotto con cavolo viola e speck croccante	12,00
Tortelli misti	12,00
Burro e salvia o soffritto	
Risotto porcini, tartufo e crema di pecorino romano	15,00

Secondi Piatti di Mare

Spiedini di pesce	18,00
Frittura mista di pesce con verdurine croccanti	20,00
Grigliata mista di pesce	20,00
Tagliata di tonno Tonno scottato con cipolla caramellata e burrata	20,00
Branzino alla griglia	20,00
Branzino al forno Con patate, olive e pomodorini	25,00

Secondi Piatti di Terra

Cotoletta e patatine	12,00
Roast-beef	10,00
Tagliata di pollo Con aromi, su letto di insalata.	12,00
Carpaccio di Black Angus Con pomodorini, rucola e scaglie di grana	12,00
Grigliata mista di carne	18,00
Tagliata di manzo Con rucola, scaglie di grana e sale Maldon	20,00

ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI
O CONGELATI

Contorni

Insalata mista	4,00
Insalata verde	4,00
Patate al forno	5,00
Patatine fritte	5,00
Spinaci Burro e parmigiano, o aglio olio e peperoncino	5,00
Verdure miste alla griglia	5,00

Insalate

Piatto vegetariano Verdure miste alla griglia, patate al forno, scamorza alla brace	10,00
Nizzarda Insalata mista, mozzarella, tonno e olive,	10,00
Nizzarda vegetariana Insalata mista, funghi freschi, pomodorini, carciofi, verdure alla griglia, mais	10,00
Nizzarda mare e monti Insalata mista, pomodorini, funghi freschi e misto di mare	12,00
Nizzarda campagnola Insalata mista, pollo grigliato, robiola e noci	15,00

Pizze Classiche

Marinara	5,00	Vegetariana	9,00
Pomodoro, Aglio, Origano		Pomodoro, Mozzarella, Verdure Miste	
Margherita	6,00	Calabrese	10,00
Pomodoro, Mozzarella		Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante,	
Funghi	7,00	Capperi, Olive, Origano	
Pomodoro, Mozzarella, Funghi		Capricciosa	10,00
Greca	7,00	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salsiccia	
Pomodoro, Mozzarella, Olive, Origano		Contadina	10,00
Prosciutto Cotto	7,00	Pomodoro, mozzarella, porcini, Scamorza Affumicata,	
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto		Prezzemolo in uscita	
Pugliese	7,00	Funghi Misti e Speck	10,00
Pomodoro, Mozzarella, Cipolla, Origano		Pomodoro, Mozzarella, Funghi Misti, Speck in uscita	
Romana	7,00	Funghi Porcini	10,00
Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano		Pomodoro, Mozzarella, Porcini	
Siciliana (rossa)	7,00	La Vecchia	10,00
Pomodoro, Acciughe, Origano, Capperi, Olive		Pomodoro, Bufala, Pomodorini, Spinaci, Radicchio,	
Bella Napoli (impasto alto)	8,00	Speck in uscita	
Pomodoro, Bufala, Basilico e Olio Evo in uscita		Margherita Speciale	10,00
Bufala	8,00	Pomodoro, Bufala, Pomodorini, Basilico, Grana	
Pomodoro, Bufala		Scamorza e Speck	10,00
Napoli	8,00	Pomodoro, Mozzarella, Scamorza, Speck in uscita	
Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Origano		Speck e Fontina	10,00
Salamino	8,00	Pomodoro, Mozzarella, in uscita: Speck, Fontina	
Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante		Reggiana	10,00
Salsiccia	8,00	Pomodoro, Bufala, Pomodorini, Spinaci, Crudo in uscita	
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia		Super	10,00
Crudo	9,00	Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Carciofi,	
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo in uscita		Salsiccia, Olive, Salamino Piccante	
Pancetta e Grana (bianca)	9,00	Fresca (bianca)	12,00
Mozzarella, Pancetta, Grana		Bufala, Pomodorini, in uscita: Bresaola, Rucola	
Prosciutto e Funghi	9,00	e Scaglie di Grana	
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi		Stracchino e Rucola	12,00
Quattro Formaggi	9,00	Pomodoro, Bufala, Pomodorini, Stracchino, Rucola in uscita	
Pomodoro, Mozzarella, Formaggi Misti		Pescatora (rossa)	15,00
Quattro Stagioni	9,00	Pomodoro, Frutti Di Mare	
Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi		San Gregorio	15,00
		Pomodoro, Bufala, Funghi, Carciofi, Frutti Di Mare	

IN CASO DI ALLERGIE, RICHIEDERE LA CARTA DEGLI ALLERGENI AL PERSONALE

Pizze Speciali

Cristina 9,00

Pomodoro, Mozzarella, Brie, Speck in uscita

Gorgonzola e Noci (bianca) 9,00

Mozzarella, Gorgonzola, Noci

Norma 9,00

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane Fritte, Ricotta Salata, Basilico

Tricolore 9,00

Divisa in 3 Sezioni: Spinaci, Mozzarella e Pancetta, Rossa con Pomodorini

Zola (bianca) 9,00

Mozzarella, Gorgonzola, Radicchio

Cacio e Pepe (bianca) 10,00

Bufala, Guanciale Affumicato, Crema Cacio e Pepe, Patate al Forno

La Bronte (bianca) 10,00

Mozzarella, in uscita: Mortadella, Granella di Pistacchio e Burrata

Mediterranea 10,00

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Cipolla, Origano, Insalata Verde

Salsiccia, Friarielli e Scamorza (bianca) 10,00

Mozzarella, Scamorza Affumicata, Salsiccia, Friarielli

Guancialina con Acciughe (bianca) 12,00

Bufala, Guanciale Affumicato, in uscita: Acciughe del Cantabrico e Pomodorini Gialli

Guancialina con Friarielli (bianca) 12,00

Bufala, Guanciale Affumicato, Friarielli, Pomodorini Gialli in uscita

Salmone e Burrata (bianca) 15,00

Mozzarella, in uscita: Misticanza, Salmone e Burrata

Supplementi

Pizza Tirata +1,00 Supplemento Salume +3,00

Impasto Integrale +1,00 Supplemento Speciale +3,00

Doppio Impasto +2,00 Impasto Senza Glutine +3,00

Impasto Pinsa +2,00

Calzoni

Calzone Normale 8,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Calzone Farcito 10,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi

Calzone La Vecchia 12,00

Pomodoro, bufala, radicchio, spinaci, speck, pomodoro

Soufflé (Doppio Calzone) 15,00

Pomodoro, mozzarella, uovo, pepe, carciofi, funghi, salsiccia

Calzone San Gregorio 15,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi di bosco, carciofi, frutti di mare

Pizza al metro

Margherita (mezzo metro) 14,00

Marcherita Speciale (mezzo metro) 18,00

Farcito (mezzo metro) da 20,00 a 25,00

Prezzo variabile in base ai gusti scelti

NON È POSSIBILE RICHIEDERE PIZZE AL METRO
E CALZONI SENZA GLUTINE

Gnocchini

Gnocchino Bianco 3,00

Olio Evo, Sale

Gnocchino Rosso 4,00

Pomodoro, Olio Evo

Gnocchino Speciale 6,00

Bufala, Pomodoro, Pomodorini, Aglio, Rosmarino, Origano

Gnocchino Con Crudo 8,00

Olio Evo, Sale, Prosciutto Crudo in uscita

IN CASO DI ALLERGIE, RICHIEDERE LA CARTA DEGLI ALLERGENI AL PERSONALE

Dolci
(SECONDO LA DISPONIBILITÀ)

Sorbetto (Limone - Ananas)	5,00
Crema al caffè	5,00
Tartufo di Pizzo (Bianco - Nero) *	5,00
Coppa di gelato*	5,00
Profiteroles	6,00
Mascarpone	6,00
Tiramisù	6,00
Panna cotta	6,00
Torta Alfieri	8,00
 Dolci fuori menù	 6,00
 * AFFOGATO	 +2,00

Spumanti e Vini Dolci



Moscato Reale 375 ml	15,00
Château Bel Air	18,00/6,00
Malvasia	18,00
Foss Marai dolce reale	20,00

I Nostri Vini

Bianchi Fermi



Falanghina del Sannio 375ml - Campania - Avellino (AV) Gines	9,00
Falanghina del Sannio - Campania - Avellino (AV) Gines	15,00/5,00
Bianca degli Svevi IGP - Basilicata - Venosa (PZ) Re Manfredi	18,00
Gewurztraminer - Alto-Adige - Cortina sulla strada del vino (BZ) Peter Zemmer	22,00
Classe 39 - Sicilia - Mascali (CT) La Contea	18,00
Pinot Grigio - Alto-Adige - Cortina sulla strada del vino (BZ) Peter Zemmer	22,00
Lugana - Veneto - Bardolino (VR) Zeni	18,00
Lugana - Veneto - Illasi (VR) Santi	20,00
Greco di Tufo - Campania - Avellino (AV) Le Grotte	16,00
Rieslieng - Francia - Alsazia Weingartner	20,00
Ribolla gialla - Friuli Venezia Giulia - Cividale del Friuli (UD) Zorzetting	18,00/5,00

Spumanti Metodo Classico



Franciacorta Brut - Lombardia - Adro (BS)	40,00
Muratori	
Franciacorta Saten - Lombardia - Cazzago (BS)	35,00/8,00
Monogram	
Trento doc Chri Rosè - Trentino - Biselga di Pinè (TN)	30,00
Die Felsen	
Trento doc DOP - Trentino - Arco (TN)	35,00
Conti d'Arco	
Trento doc - Trentino	30,00/8,00
Barovier	
Etna Est - Sicilia - Mascali (CT)	35,00
La Contea	
Franciacorta Cuvee Alma - Lombardia - Erbusco (BS)	40,00
Bellavista	
Cremant de la Loire "Chenin e Chardonnay" - Francia - Loira	20,00/8,00
Regine de Liger	
Champagne Blanc de Noirs - Francia - Fontette	45,00
Charles Collin	

Spumanti Metodo Charmat e Frizzanti

Prosecco di Valdobbiadene 375ml - Veneto - Vidor (TV)	10,00
De Faveri	
Spergola Stellato - Emilia Romagna - Il Capriolo (RE)	15,00
Albinea Canali	
Pignoletto - Emilia Romagna - Savignano sul Panaro (MO)	12,00
Terre Forti	
Spumante Ultrabrut - Veneto - Guia di Valdobbiadene (TV)	22,00
Foss Marai	
Prosecco Docg Valdobbiadene - Veneto - Guia di Valdobbiadene (TV)	22,00
Foss Marai	
Prosecco Docg Valdobbiadene - Veneto - Illasi (VR)	20,00
Santi	
Prosecco Docg Valdobbiadene - Veneto - Vazzola (TV)	18,00
Maschio dei Cavalieri	

Lambruschi



Vinello Rosso - Emilia Romagna - Correggio (RE) Vitivinicola Fangareggi	10,00
Ottocentonero - Emilia Romagna - Il Capriolo (RE) Albinea Canali	12,00
Lambrusco Bio - Emilia Romagna - Il Capriolo (RE) Albinea Canali	10,00
Ottocentorosa - Emilia Romagna - Il Capriolo (RE) Albinea Canali	15,00

Rossi Fermi



Sangiovese - Emilia Romagna - Castel San Pietro (BO) Dal Fiume	10,00/4,00
Sangiovese Superiore - Emilia Romagna - Mercato Saraceno (FC) Bartolini	15,00
Aglianico - Campania - Paternopoli (AV) Vinosia	12,00
Chianti Docg - Toscana - Bassa/Cerreto Guidi (FI) Tenute Rossetti	12,00
Pinot Nero - Alto-Adige - Cortina sulla strada del vino (BZ) Peter Zemmer	20,00
Nero d'Avola Doc - Sicilia - Filatore (TP) Fazio	12,00/4,00
Morellino di Scansano - Toscana - Magliano in Toscana (GR) Fattorie Mantellassi	15,00
Valpolicella Ripasso Superiore - Veneto - Illasi (VR) Santi	18,00

Bevande

Acqua Minerale 0,75l 2,50

Naturale e gasata

Bibite 33cl 2,50

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, thè limone e pesca

Alla Spina

BIRRE

Pils Alla Spina Piccola 3,00

Pils Alla Spina Media 5,00

Weiss Alla Spina Piccola 3,50

Weiss Alla Spina Media 6,00

VINI

1/4l Vino Alla Spina (Bianco o Lambrusco) 2,50

1/2l Vino Alla Spina (Bianco o Lambrusco) 5,00

1l Vino Alla Spina (Bianco o Lambrusco) 10,00

Birre

Analcolica 33cl 4,00

Poretti 4 Luppoli 66cl 4,00

Senza Glutine 33cl 5,00

Norbertus Kardinal 5,00

Norbertus Weiss Spezial 50cl 5,00

Cordelia Ipa 50cl 6,00

San Miguel 1l 8,00

Weltenburger Kloster 50cl 5,00

Festbier, Pils, Bock

Birrificio Kottabos 75cl 12,00

Pils, Golden Ale, Bock

Bar e distillati

Caffè 2,00

Anche Decaffeinato, Ginseng, Orzo

Caffè americano 2,50

Cappuccino 2,50

Thè caldo e tisane 2,50

Amari 4,00

Amaro Del Capo, Averna, Branca Menta, Fernet Branca, Disaronno, Jagermeister, Montenegro, Unicum, Sambuca

Jefferson 6,00

Liquori 4,00

Arancino, Limoncino, Nocino, Liquirizia

Whiskey 8,00

Jack Daniels, Jameson, Glen Grant, J&B

Brandy 8,00

Vecchia Romagna, Stravecchio, Carlos I

Grappa bianca 5,00

Grappa Barrique 6,00

Grappa Castagner ciliegio 7,00

Grappa Castagner 7 anni 8,00

Vodka 5,00

Baileys 8,00

Rum Abuelo 10,00

Rum Zacapa 10,00

Rum Matusalem gran riserva 10,00

Degustazione rum 18,00

Assaggi di 3 rum con accompagnamenti