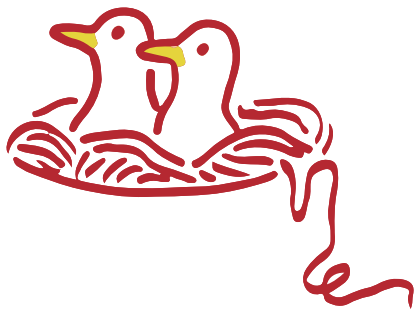


# **G L O R I A**

**TRATTORIA**



**ITALIAN CUISINE**

# GLORIA BRUNCH SET MENU

PRODOTTI DIRETTAMENTE DALL'ITALIA

DUE VOLTE ALLA SETTIMANA

**32€ PER PERSON**  
+ SERVICE CHARGE

We serve family-style sharing menus to enjoy for the whole table!

PLEASE LET OUR STAFF KNOW  
IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR DIETARY  
REQUIREMENTS, THEY WILL BE ABLE TO ADJUST  
THE MENU ACCORDINGLY.

## --- ANTIPASTI ---

SAN DANIELE HAM (gf)  
*19 months, everything about  
this ham is perfect*

DUO DI SALAMI TOSCANI (gf)  
*truffle and fennel salami  
fatto con amore  
dai fratelli Gombitelli*

STRACCIATELLA (v)(gf)  
*burrata's creamy smoky heart*

PAPPA POMODORO BURRATA (v)  
*generous 250g burrata  
di Puglia, filled with  
homemade pesto and served  
with chef Andrea's pappa  
al pomodoro*

## PASTA FRESCA

LA GRAN CARBONARA  
*home-made spaghetti chitarra served  
in the whole round of pecorino, crispy guanciale,  
egg yolk, a lot of pepper*

BURRATA ARRABIATA (v)  
*hand-made linguine, our inimitable spicy  
arrabiata tomato sauce, creamy burrata heart,  
extra virgin olive oil*

## --- PIZZA NAPOLETANA ---

LA NOSTRA PIZZA COTTA IN FORNO A LEGNA NASCE DA UN AUTOLISI,  
IL NOSTRO IMPASTO INDIRETTO CHE PERMETTE "E NUN BERE TUTT A NUTTAT"

MAMMARGHERITA DI BUFALA (v)  
*mozzarella di bufala,  
San Marzano tomato, fresh basil*

ANIMAL LOVER (v)(veg)  
*San Marzano tomato, aubergines, mushrooms,  
red peppers, vegan pesto, Taggiasche olives*

## BRUNCH

CINNAMON FRENCH TOAST (v)  
*home-made fluffy brioche, apples,  
cranberry coulis, mascarpone whipped cream*

GLORIA'S PANCAKES (v)  
*airy ricotta pancakes, caramelised banana,  
TOPPING OF YOUR CHOICE: maple syrup  
OR home-made chocolate sauce*

EGGS ALLA FIORENTINA (v)  
*two organic poached eggs and fresh spinach  
on warm fluffy brioche, delicious  
hollandaise salsa*

## DOLCI

TIGRAMISU / Gloria's Classic

## DRINKS

CAFFÈ

BURRATA IGP, STRACCIATELLA DA SALVATORE MONTRONE - (BT) - 0039 8835 414 35 - MOZZARELLA ERICOTTA DI BUFALA DA SALVATORE CORSO - (NA) - 0039 8183 177 07 - OLIVETAGGIASCHE DA PAOLO BOERI - (IM) - 0039 1844 080 04 - ACETO BALSAMICO DA ACETAIA GUERZONI - (MO) - 0039 0535 565 61 - N'DUJA DA VITTORIO CALLA - (VV) - 0039 328 541 4510 - GORGONZOLA, PECORINO, TALEGGIO, CASTELMAGNO DA GIUSEPPE CASTAGNA - (VB) - 0039 3238 376 29 - PARMIGIANO 30 MESI MATRICOLA 2312 DA PAOLO GENNARI - (PR) - 0039 5218 059 47 - SALSICCIA TOSCANA, LARDO, FILETTO BRESAOLATO DA ALDERIGO GOMBITELLI - (LU) - 0039 5849 719 66 - SPECK DA MARTINO DE STEFANI - (TV) - 0039 4239 006 27 - PROSCIUTTO DI PARMA DA ONESTO GHIRARDI - (PR) - 0039 5218 576 17 - PROSCIUTTO SAN DANIELE, CULATELLO CON COTENNA DA LORENZO BAGATTO - (UD) - 0039 4329 572 52 - OREGANO, ROSEMARY, FINOCCHIO SELVATICO, TIMO, SALVIA, MAGGIORANA DA ENRICO RUSSINO - (RG) - 0039 3426 167 81 - OLIO DI OLIVE DA ROMINA SALVADORI - (LI) - 0039 5866 775 72 - BREAD DA E5 BAKE HOUSE - LONDON - 0044 2085 252 890 - BEEF DA PHILIP WARREN - LAUNCESTON - 0044 1566 772 244 - LOBSTER DA PESKY FISH - AMBLE - 0044 7930 920 723 - PLATES DA MICHELE CARAVAGGIO - DERUTA - 0039 2889 095 41 - PELTRO DA VINCENZO LORENZO ARTALE - (BS) - 0039 3097 800 69 - WOOD OVEN DA FERDINANDO MARANA - (BR) - 0039 2889 095 41 - SEE MORE ON OUR WEBSITE WWW.BIGMAMMAGROUP.COM

(GF) DISHES ARE GLUTEN-FREE. (V) DISHES ARE VEGETARIAN. (VEG) DISHES ARE VEGAN. PLEASE ASK OUR STAFF FOR ANY ALLERGY INFORMATION. ALL DISHES MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN, NUTS AND OTHER ALLERGENS.

GLORIA IS PROUD OF ITS PARTNERSHIP WITH THINKFORWARD. A DISCRETIONARY £1 WILL BE ADDED TO YOUR BILL TO SUPPORT LOCAL YOUNG PEOPLE FROM DISADVANTAGED BACKGROUNDS TO DEVELOP THE RIGHT SKILLS TO FIND A JOB.  
CHEQUES NOT ACCEPTED

# **G L O R I A**

**TRATTORIA**



**ITALIAN CUISINE**

# GLORIA LUNCH SET MENU

PRODOTTI DIRETTAMENTE DALL'ITALIA

DUE VOLTE ALLA SETTIMANA

**32€ PER PERSON**  
+ SERVICE CHARGE

We serve family-style sharing menus to enjoy for the whole table!

PLEASE LET OUR STAFF KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS, THEY WILL BE ABLE TO ADJUST THE MENU ACCORDINGLY.

## --- ANTIPASTI ---

### FOCACCIA DELLA NONNA (v)(veg)

warm and fluffy focaccia, Sicilian finocchio selvatico, green olive oil, olive Taggiasche

### SAN DANIELE HAM (gf)

19 months, everything about this ham is perfect

### STRACCIATELLA (v) (gf)

burrata's creamy smoky heart

### DUO DI SALAMI TOSCANI (gf)

truffle and fennel salami fatto con amore dai fratelli Gombitelli

### PAPPA POMODORO BURRATA (v)

generous 250g burrata di Puglia, filled with homemade pesto and served with chef Andrea's pappa al pomodoro

## PASTA FRESCA

### LA GRAN CARBONARA

home-made spaghetti chitarra served in the whole round of pecorino, crispy guanciale, egg yolk, a lot of pepper

### GLORIA'S PASTA AL TARTUFO (v)

house special fresh mafalda, black Molise truffle, mascarpone, button mushrooms

### BURRATA ARRABIATA (v)

hand-made linguine, our inimitable spicy arrabiata tomato sauce, creamy burrata heart, extra virgin olive oil

## --- PIZZA NAPOLETANA ---

LA NOSTRA PIZZA COTTA IN FORNO A LEGNA NASCE DA UN AUTOLISI, IL NOSTRO IMPASTO INDIRETTO CHE PERMETTE "E NUN BERE TUTT A NUTTAT"

### ANIMAL LOVER (v)(veg)

San Marzano tomato, aubergines, mushrooms, red peppers, vegan pesto, Taggiasche olives

### MAMMARGHERITA DI BUFALA (v)

mozzarella di bufala, San Marzano tomato, fresh basil

### PIZZAGIANA (v)

San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, aubergines alla parmigiana, fresh mozzarella di bufala

## --- DOLCI ---

TIGRAMISU / Gloria's Classic

## DRINKS

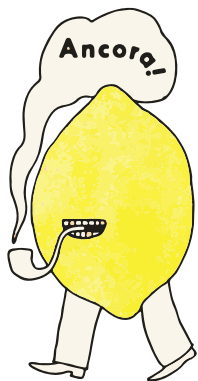
Caffè

BURRATA IGP, STRACCIATELLA DA SALVATORE MONTRONE - (BT) - 0039 8835 414 35 - MOZZARELLA E RICOTTA DI BUFALA DA SALVATORE CORSO - (NA) - 0039 8183 177 07 - OLIVE TAGGIASCHE DA PAOLO BOERI - (IM) - 0039 1844 080 04 - ACETO BALSAMICO DA ACETAIA GUERZONI - (MO) - 0039 0535 565 61 - N'DUJA DA VITTORIO CALLA - (VV) - 0039 328 541 4510 - GORGONZOLA, PECORINO, TALEGGIO, CASTELMAGNO DA GIUSEPPE CASTAGNA - (VB) - 0039 3238 376 29 - PARMIGIANO 30 MESI MATRICOLA 2312 DA PAOLO GENNARI - (PR) - 0039 5218 059 47 - SALSICCIA TOSCANA, LARDO, FILETTO BRESAOLATO DA ALDERIGO GOMBITELLI - (LU) - 0039 5849 719 66 - SPECK DA MARTINO DE STEFANI - (TV) - 0039 4239 006 27 - PROSCIUTTO DI PARMA DA ONESTO GHIRARDI - (PR) - 0039 5218 576 17 - PROSCIUTTO SAN DANIELE, CULATELLO CON COTENNA DA LORENZO BAGATTO - (UD) - 0039 4329 572 52 - OREGANO, ROSEMARY, FINOCCHIO SELVATICO, TIMO, SALVIA, MAGGIORANA DA ENRICO RUSSINO - (RG) - 0039 3426 167 81 - OLIO DI OLIVE DA ROMINA SALVADORI - (LI) - 0039 5866 775 72 - BREAD DA E5 BAKE HOUSE - LONDON - 0044 2085 252890 - BEEF DA PHILIP WARREN - LAUNCESTON - 0044 1566 772244 - LOBSTER DA PESKY FISH - AMBLE - 0044 7930 920723 - PLATES DA MICHELE CARAVAGGIO - DERUTA - 0039 2889 095 41 - PELTRO DA VINCENZO LORENZO ARTALE - (BS) - 0039 3097 800 69 - WOOD OVEN DA FERDINANDO MARANA - (BR) - 0039 2889 095 41 - SEE MORE ON OUR WEBSITE WWW.BIGMAMMAGROUP.COM

(GF) DISHES ARE GLUTEN-FREE. (V) DISHES ARE VEGETARIAN. (VEG) DISHES ARE VEGAN. PLEASE ASK OUR STAFF FOR ANY ALLERGY INFORMATION. ALL DISHES MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN, NUTS AND OTHER ALLERGENS.

GLORIA IS PROUD OF ITS PARTNERSHIP WITH THINKFORWARD. A DISCRETIONARY £1 WILL BE ADDED TO YOUR BILL TO SUPPORT LOCAL YOUNG PEOPLE FROM DISADVANTAGED BACKGROUNDS TO DEVELOP THE RIGHT SKILLS TO FIND A JOB.  
CHEQUES NOT ACCEPTED

# **G** **TRATTORIA** **L** **O** **R** **I** **A**



**ITALIAN CUISINE**

# GLORIA DINNER SET MENU

PRODOTTI DIRETTAMENTE DALL'ITALIA

DUE VOLTE ALLA SETTIMANA

**48€ PER PERSON**  
+ SERVICE CHARGE

We serve family-style sharing menus to enjoy for the whole table!

PLEASE LET OUR STAFF KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS, THEY WILL BE ABLE TO ADJUST THE MENU ACCORDINGLY.

## --- ANTIPASTI ---

**FOCACCIA DELLA NONNA** (v)(veg)  
warm and fluffy focaccia, Sicilian finocchio selvatico, green olive oil, olive Taggiasche

**SAN DANIELE HAM** (gf)  
19 months, everything about this ham is perfect

**DUO DI SALAMI TOSCANI** (gf)  
truffle and fennel salami fatto con amore dai fratelli Gombitelli

**STRACCIATELLA** (v)(gf)  
burrata's creamy smoky heart

**PAPPA POMODORO BURRATA** (v)  
generous 250g burrata di Puglia, filled with homemade pesto and served with chef Andrea's pappa al pomodoro

**CROCCHÈ CON GUANCIALE**  
delicious deep-fried crocchè, black truffle béchamel, crispy guanciale, parmigiano

## PASTA FRESCA

### LA GRAN CARBONARA

home-made spaghetti chitarra served in the whole round of pecorino, crispy guanciale, egg yolk, a lot of pepper

### GLORIA'S PASTA AL TARTUFO (v)

house special fresh mafalda, black Molise truffle, mascarpone, button mushrooms

### BURRATA ARRABIATA (v)

hand-made linguine, our inimitable spicy arrabiata tomato sauce, creamy burrata heart, extra virgin olive oil

## --- PIZZA NAPOLETANA ---

LA NOSTRA PIZZA COTTA IN FORNO A LEGNA NASCE DA UN AUTOLISI, IL NOSTRO IMPASTO INDIRETTO CHE PERMETTE "E NUN BERE TUTT A NUTTAT"

### JACK O' PIZZA (v)

delica pumpkin puree base, mozzarella fior di latte, chestnuts, fresh radicchio, fresh ricotta di bufala

### MAMMARGHERITA DI BUFALA (v)

mozzarella di bufala, San Marzano tomato, fresh basil

### ROBERT DE NITRO (spicy!)

mozzarella fior di latte, San Marzano tomato with nduja, smoked heart of burrata, salame piccante, candied onions

## DOLCI

### GELATO (V)(GF)

selection of our home-made ice-creams

### TIGRAMISU

Gloria's Classic

### THE INCOMPARABLE LEMON PIE

sour, crispy, humongous 5'9-inch meringue layer, THE must

## DRINKS

Caffè,  
Limoncello

BURRATA IGP, STRACCIATELLA DA SALVATORE MONTRONE - (BT) - 0039 8835 414 35 - MOZZARELLA ERICOTTA DI BUFALA DA SALVATORE CORSO - (NA) - 0039 8183 177 07 - OLIVETAGGIASCHE DA PAOLO BOERI - (IM) - 0039 1844 080 04 - ACETO BALSAMICO DA ACETAIA GUERZONI - (MO) - 0039 0535 565 61 - N'DUJA DA VITTORIO CALLA - (VV) - 0039 328 541 4510 - GORGONZOLA, PECORINO, TALEGGIO, CASTELMAGNO DA GIUSEPPE CASTAGNA - (VB) - 0039 3238 376 29 - PARMIGIANO 30 MESI MATRICOLA 2312 DA PAOLO GENNARI - (PR) - 0039 5218 059 47 - SALSICCIA TOSCANA, LARDO, FILETTO BRESAOLATO DA ALDERIGO GOMBITELLI - (LU) - 0039 5849 719 66 - SPECK DA MARTINO DE STEFANI - (TV) - 0039 4239 006 27 - PROSCIUTTO DI PARMA DA ONESTO GHIRARDI - (PR) - 0039 5218 576 17 - PROSCIUTTO SAN DANIELE, CULATELLO CON COTENNA DA LORENZO BAGATTO - (UD) - 0039 4329 572 52 - OREGANO, ROSEMARY, FINOCCHIO SELVATICO, TIMO, SALVIA, MAGGIORANA DA ENRICO RUSSINO - (RG) - 0039 3426 167 81 - OLIO DI OLIVE DA ROMINA SALVADORI - (LI) - 0039 5866 775 72 - BREAD DA E5 BAKE HOUSE - LONDON - 0044 2085 252890 - BEEF DA PHILIP WARREN - LAUNCESTON - 0044 1566 772244 - LOBSTER DA PESKY FISH - AMBLE - 0044 7930 920723 - PLATES DA MICHELE CARAVAGGIO - DERUTA - 0039 2889 095 41 - PELTRO DA VINCENZO LORENZO ARTALE - (BS) - 0039 3097 800 69 - WOOD OVEN DA FERDINANDO MARANA - (BR) - 0039 2889 095 41 - SEE MORE ON OUR WEBSITE WWW.BIGMAMMAGROUP.COM

(GF) DISHES ARE GLUTEN-FREE. (V) DISHES ARE VEGETARIAN. (VEG) DISHES ARE VEGAN. PLEASE ASK OUR STAFF FOR ANY ALLERGY INFORMATION. ALL DISHES MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN, NUTS AND OTHER ALLERGENS.

GLORIA IS PROUD OF ITS PARTNERSHIP WITH THINKFORWARD. A DISCRETIONARY £1 WILL BE ADDED TO YOUR BILL TO SUPPORT LOCAL YOUNG PEOPLE FROM DISADVANTAGED BACKGROUNDS TO DEVELOP THE RIGHT SKILLS TO FIND A JOB.

CHEQUES NOT ACCEPTED