

IL NOSTRO BAR

APERITIVI

APEROL SPRITZ Prosecco Brut, Aperol, Selz	€ 6.5
HUGO Custoza Mosso, Selz, Sambuco, Menta	€ 6.5
GOLD NEGRONI Biancosarti, Carpano Bianco, Tanqueray Gin	€ 9.5

BIRRE

Spina piccola	0,2l	€ 3
Spina media	0,4l	€ 4
Spina grande	1l	€ 9
Weizen Erdinger	0,5l	€ 5
Bud	0,33l	€ 4
Corona	0,33l	€ 4

BRANDY - COGNAC

Vecchia Romagna	€ 3
Stravecchio	€ 3
Martell	€ 5
Cardenal Mendoza	€ 5
Remy Martin	€ 5

AMARI

€ 3

BEVANDE - GETRÄNKE

Coca, Fanta, Lemon	0,2l	€ 3
Coca, Fanta, Lemon	0,4l	€ 4
Coca, Sprite, The	0,33l	€ 3
Succhi di frutta		€ 3
Acqua minerale	0,7l	€ 3

CAFFETTERIA

Caffé espresso	€ 1.5
Decaffeinato	€ 2
Caffé d'Orzo	€ 2
Caffé corretto	€ 2.5
Cappuccino	€ 2
Camomilla / The	€ 3
Tisane (Duphil's)	€ 3.5

WHISKY-RUM

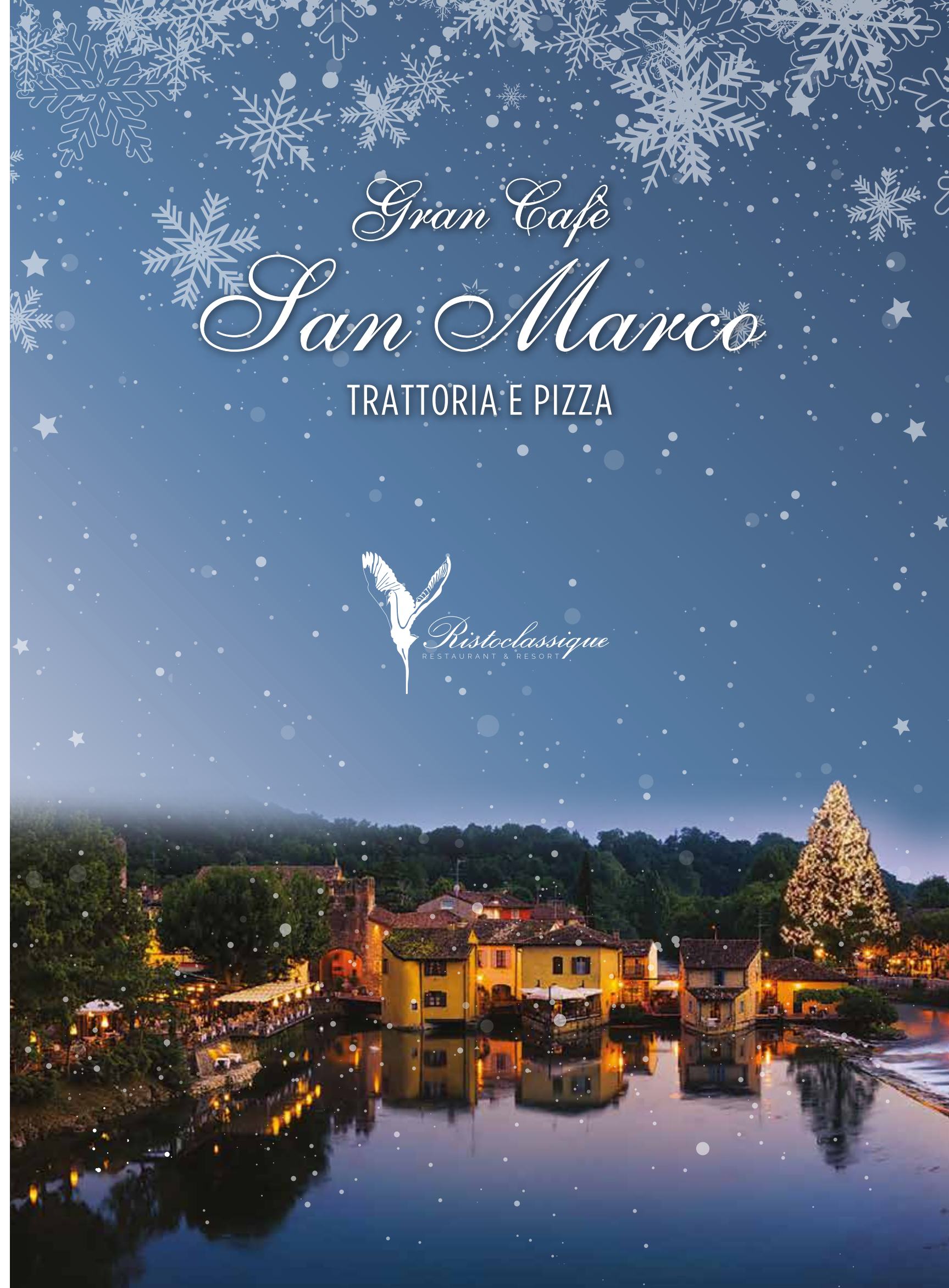
Glen Grant	€ 4
Jack Daniel's	€ 4
Chivas Regal	€ 5
Macallan	€ 5
Zacapa Soleira Gran Riserva	€ 8
Diplomatico Reserva	€ 5.5

LE NOSTRE GRAPPE

distilleria SCARAMELLINI a fuoco diretto



La grappa di Amarone	€ 3	La grappa di Lugana	€ 3
La grappa di Recioto	€ 3	La grappa di Moscato	€ 3.5
La grappa Prime Uve	€ 4	La grappa invecchiata 5 anni	€ 4.5



Gran Café
San Marco

TRATTORIA E PIZZA



gli Antipasti

(Es kann losgehen - The opening)

Luccio in salsa con polenta € 11.5

Pike in Sauce mit Polenta - Pike in sauce with polenta

Il baccalà (a modo nostro) in umido con polenta € 12.5

Geschmorter Kabeljau mit Polenta - Stewed Cod with polenta

Antipasto misto pesce della casa € 16.5

Gemischte Fischplatte Vorspeise - Mixed fish hors d'oeuvre

Sarde in Saor € 10.5

Sardinen in saor - Sardines in saor

Battuta a coltello di fassona piemontese € 15.5

Geschnittenes fassona fleisch - Sliced fassona meat

Selezione di salumi del territorio e giardiniera nostrana € 17

Die Auswahl an Wurst mit eingelegtes Gemüse

Selection of meats with pickled vegetables

Flan di zucca con fonduta di Monte di Bufala e Tartufo nero del Baldo € 13

Kürbiskuchen mit Monte-Büffel-Käsefondue und Baldo-Schwarztrüffel

Pumpkin flan with Monte buffalo-cheese fondue and Baldo black truffle

la Pasta Ripiena della tradizione

(Gefüllte Teigwaren Tradition - Traditional stuffed pasta)

Tortellini di Valeggio al burro fuso e salvia € 10.5

Tortellini mit Butter und Salbei - Tortellini with butter and sage

Tortellino di Valeggio in brodo di cappone € 11

Tortellini von Valeggio mit Kapaunbrühe - Valeggio's Tortellini with capon broth

Tortelli di zucca al ragù di tastasal € 11

Kürbis-Ravioli mit Fleischsauce "Tastasal" - Pumpkin ravioli with meat sauce "Tastasal"

Tortello al brasato con fonduta di Bagoss € 12.5

Geschmorter Tortelli mit Bagoss-Käsefondue - Braised tortelli with Bagoss cheese fondue

Primi piatti

(Erste Gänge - First dishes)

Bigoli alle sarde del Garda e pane aromatizzato € 12

Bigoli mit Sardinen auf den Gardasee und Brot Aroma

Bigoli with sardines of Lake Garda and bread aroma

Spaghetti DI PASTA FRESCA alle vongole superior € 14.5

Spaghetti mit feinen Muscheln - Spaghetti with superior clams

Tagliatelle fatte in casa al ragù d'anatra € 12.5

Hausgemachte Nudeln mit Entensauce - Homemade noodles with duck sauce

Gnocchetti di barbabietola, fondente di Taleggio e tartufo scorzone € 12.5

Rüben-Gnocchi mit Taleggio-Käsefondue und Scorzone-Trüffel

Beet gnocchi with Taleggio cheese fondue and Scorzone truffle

Secondi piatti

(Sekunden - Seconds dishes)

Branzino intero (alla brace) € 16

Ganzer Wolfsbarsch (gegrillt) - Whole sea bass (grilled)

Anguilla alla brace con polenta grigliata € 16

Gegrillter Aal mit gegrillter Polenta - Grilled eel with grilled polenta

Frittura di pesce d'acqua dolce e maionese al basilico € 15.5

Frittierte Süßwasserfisch und Basilikum-Mayonnaise - Fried freshwater fish and basil mayonnaise

Tagliata di bufala con fonduta di caciotta € 16.5

Büffel Schnitt mit Caciotta-Käse Fondue - Buffalo cut with caciotta cheese fondue

Costata di Scottona frollatura extra € 19.5

Die Kosten von Scotton Reifung Extra - Scottona rib extra maturing

Filetto di Scottona e chimichurry (alla brace) € 22.5

Scottona Rinderfilet und Chimichurri-Sauce - Scottona beef fillet and chimichurri sauce

Gran bollito misto come una volta e Pearà € 19.5

Gemischtes gekochtes Fleisch mit Pearà Sauce - Mixed boiled meat with Pearà sauce

i Contorni

(Beilagen - Side dishes)

per i vostri contorni utilizziamo solo verdure di stagione e patate fresche pelate a mano!

Insalata mista di stagione € 5

Gemischter Salat der Saison - Mixed seasonal salad

Le patate al forno € 5

Ofenkartoffeln - Baked potatoes

Le verdure saltate di stagione € 5

Gekocht saisonales Gemüse - Cooked seasonal vegetables

Le patate olandesi fritte € 5

Pommes Frites - French Fries

per i Più Piccoli

(Für die Kleinsten... - For the children...)

La pasta al pomodoro o ragù € 7

Pasta mit Tomatensauce und Fleisch - Pasta with tomato or meat sauce

La baby cotoletta di pollo € 9

Baby Hühnerschnitzel - Baby chicken cutlet

Per i nostri piatti usiamo solo prodotti italiani di prima scelta



Für unsere Speisen verwenden wir ausschließlich italienische Produkte erster Qualität - For our dishes we use only first quality Italian products

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal.

Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.