

Gran Café
San Marco
TRATTORIA E PIZZA



COMINCIAMO COSÌ

LE SARDE IN SAOR (SECONDO DISPONIBILITÀ) € 10.5

Sardinen in saor (je nach Verfügbarkeit) - Sardines in saor (subject to availability)

LUCCIO IN SALSA CON POLENTA € 11

Pike in Sauce mit Polenta - Pike in sauce with polenta

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE SUPERIOR € 14.5

Muscheln und Venusmuscheln Sautierten - Mussels and clams sautéed

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI

CROSTINO DI PANE E STRACCIATELLA DI BUFALA € 12

Lachscarpaccio mariniert in Zitrus mit geröstetes Brot und Büffelstracciatella
Salmon carpaccio marinated in citrus with toasted bread and buffalo stracciatella

BATTUTA A COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE € 15

Tartare vom "Fassona Piemontese" Fleisch

Tartare of "Fassona Piemontese" meat

SELEZIONE DI SALUMI DEL TERRITORIO

E GIARDINIERA NOSTRANA € 16.5

Die Auswahl an Wurst mit hausgemachte Pickles

Selection of meats with artisan gardener

FLAN DI ZUCCA CON FONDUTA DI MONTE DI BUFALA

E TARTUFO NERO DEL BALDO € 12.5

Kürbiskuchen mit Buffel Monte Käsefondue und schwarzem Baldo-Trüffel

Pumpkin flan with Buffel Monte cheese fondue and black Baldo truffle

FUNGHI FRESCHI SALTATI DI STAGIONE

SU PUREA DI PATATA E CASTAGNA

CON GUANCIALE CROCCANTE € 13.5

Frisch sautierte Saison Pilzen mit Kartoffel-Kastanien-Püree und knusprigem Speck

Fresh sautéed seasonal mushrooms on potato and chestnut puree with crispy bacon

COMPOSIZIONE DI FORMAGGI,

MOSTARDA CREMONESE, MIELE E NOCI € 18

Gemischter Käse mit Cremonese Senf, Honig und Walnüssen

Mixed cheeses with Cremonese mustard, honey and walnuts

LA PASTA RIPIENA DELLA TRADIZIONE

TORTELLINI DI VALEGGIO BURRO FUSO E SALVIA € 10

Tortellini von Valeggio mit Butter und Salbei - Valeggio's Tortellini with butter and sage

TORTELLINO DI VALEGGIO IN BRODO DI GALLINA € 10

Tortellini von Valeggio mit Hühnerbrühe - Valeggio's Tortellini with chicken broth

TORTELLI DI ZUCCA AL RAGÙ DI TASTASAL € 10

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

TORTELO AL BRASATO CON FONDUTA DI BAGOSS € 11

Geschmorter Tortelli mit Bagoss-Käsefondue

Braised tortelli with Bagoss cheese fondue

DEGUSTAZIONE DI TORTELLI € 15

Tortelli-Verkostung - Tortelli tasting

I PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA ALL'ASTICE € 19.5

Frische Pasta-Tagliolini mit Hummer - Fresh pasta tagliolini with lobster

SPAGHETTONE MONOGRANO "FELICETTI"

ALLE VONGOLE SUPERIOR € 14.5

"Felicetti" Einkorn-Spaghetti mit feinen Muscheln

"Felicetti" single-grain spaghetti with superior clams

BIGOLI CON 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

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI LEPRE € 13.5

Pappardelle mit Hasenragout

Pappardelle with hare sauce

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ D'ANATRA € 12

Hausgemachte Nudeln mit Entensauce - Homemade noodles with duck sauce

GNOCCHETTI DI BARBABIETOLA

FONDENTE DI TALEGGIO E TARTUFO SCORZONE € 11

Gnocchi mit Taleggio Fondue und Scorzone Trüffel

Beetroot dumplings with Taleggio cheese fondue and Scorzone truffle

I CONTORNI

PER I VOSTRI CONTORNI UTILIZZIAMO
SOLO VERDURE DI STAGIONE
E PATATE FRESCHE PELATE A MANO!

L'INSALATA MISTA DI STAGIONE € 5

Gemischter Saisonsalat
Mixed seasonal salad

LE PATATE OLANDESI FRITTE € 5

Pommes Frites - French-fried

LE PATATE AL FORNO € 5

Ofenkartoffeln - Baked potatoes

LE VERDURE DI STAGIONE

SPADELLATE € 5

Gemüse der Saison
Seasonal vegetables

I SECONDI DALLA BRACE

BRANZINO INTERO € 16

Bass - Bass

TAGLIATA DI BUFALO CON FONDUTA DI CACIOTTA € 15.5

Büffel in Scheiben geschnitten mit Käsefondue
Sliced buffalo with cheese fondue

COSTATA DI SCOTTONA DA 500 GR, FROLLATURA EXTRA € 18.5

Die Kosten von Scotton Reifung Extra, 500 gr
Scottona rib extra maturing, 500 gr

FILETTO DI SCOTTONA ALLA BRACE E CHIMICHURRY € 21

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

GRIGLIATA IMPERIALE DI CROSTACEI (ASTICE, GAMBERONI E SCAMPI) € 37.5

Imperialer Schalentiergrill mit Hummer, Garnelen und Scampi
Imperial grilled shellfish with lobster, prawns and scampi

IL PESCE D'ACQUA DOLCE

LAVARELLO ALLA BRACE (SECONDO DISPONIBILITÀ) € 13.5

Gegrillter Felchen (je nach Verfügbarkeit)
Grilled Whitefish (subject to availability)

L'ANGUILLA ALLA BRACE
CON POLENTA GRIGLIATA € 15

Gegrillter Aal und gegrillter Polenta
Grilled eel and grilled polenta

FRITTURA DI PESCE D'ACQUA DOLCE,
MAIONNAISE AL BASILICO € 14

Fritierte Süßwasserfische und Basilikum-Mayonnaise
Fried fresh water fish and basil mayonnaise

I SECONDI DALLA CUCINA

GUANCIALE DI MAIALINO (CBT) IN SALSA
DI BIANCO DI CUSTOZA E FINOCCHIETTO SELVATICO € 17.5

Schweinebacke (bei niedriger Temperatur gekocht) mit Custoza Weißweinsauce und wildem Fenchel
Pork cheek (low temperature cooked) with Custoza white wine sauce and wild fennel

LA VERA COTOLETTA ALLA MILANESE
CON L'OSSO, ALTA E SUCCOSA 500 GR € 21

Echte Wiener Schnitzel mit Knochen 500 gr
Real Wiener Schnitzel with bone 500 gr

IL POLLETTO NOSTRANO DISOSSATO
CON PATATE NOVELLE E CIPOLLA DI TROPEA € 13

Hühnchen ohne Knochen mit Kartoffeln und Tropea-Zwiebeln
Boneless chicken with potatoes and Tropea onion

POLPO FRITTO SU CREMA DI CECI, INSAPORITA AL LARDO,
ROSMARINO E POLVERE DI PEPERONE CRUSCO € 16

Gebratener Tintenfisch mit Kichererbsencreme aromatisiert mit Schmalz,
Rosmarin und Crusco-Pfeffer-Pulver

Fried octopus with chickpea cream flavored with lard,
rosemary and crusco pepper powder

LE INSALATONE ED I PIATTI UNICI

LA SAN MARCO € 12

Insalata mista di stagione, crudo di Parma 24 mesi,
stracciatella di bufala e tartufo del Baldo

Saison Gemischter Salat, Parma roh Schinken,
Stracciatella di Bufala Käse und Monte Baldo Trüffel

Mixed Season Salad, Parma Raw Ham,
bufala Stracciatella cheese and Baldo truffle

LA SALMONE E AVOCADO, EDAMAME, CAPPUCCIO VIOLA E MISTO DI SEMI € 12

Lachs und Avocado, Edamame, Purpurkohl und gemischte Samen
Salmon and avocado, edamame, purple cabbage and mixed seeds

INSALATA DI POLPO, ZUCCA STUFATA, CAPPUCCIO VIOLA E SALSA VALEDIUM PROFUMATA AL LIME € 14.5

Tintenfischsalat, geschmorter Kürbis, lila Kohl
und Valediumsauce mit Limettenduft

Octopus salad, stewed pumpkin, purple cabbage
and lime scented valedium sauce

VELLUTATA DI ZUCCA, ORZO PERLATO, CROSTINI DI PANE E POLVERE DI CRUSCO € 12

Kürbiscreme, Graupen, Croutons und Crusco-Pfeffer-Pulver
Cream of pumpkin, barley, croutons and crusco pepper powder

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.

PER I PIÙ PICCOLI

LA BABY PIZZA

AL PROSCIUTTO O WURSTEL € 6

Baby-Pizza mit Schinken oder Würstchen

Baby pizza with ham or wurstel

LA PASTA

AL POMODORO O RAGÙ € 6

Pasta mit Tomatensauce oder Fleisch

Pasta with tomato or meat sauce

LA BABY COTOLETTA DI POLLO € 8

Baby Hühnerschnitzel

Baby chicken cutlet

FILETTO DI PLATESSA PANATO € 9.5

Paniertes Flunder filet

Breaded plaice fillet



In mancanza di prodotto fresco si serve surgelato

Fehlt das Frischprodukt wird es durch ein Tiefkühlprodukt ersetzt

Frozen products may be used when fresh products are not available

Coperto - Gedeck - Cover charge € 2

PIZZA CON IMPASTO DI FARRO MONOCOCCO E CEREALI CHE RICORDANO I GRANI ANTICHI

PIZZA WITH MONOCOCCO SPELLED DOUGH AND CEREALS
THAT REMEMBER THE ANCIENT GRAINS

SAN MARZANO DOP € 12

San marzano DOP, crudo di parma 24 mesi, stracciatella di bufala, basilico fresco
San Marzano Tomaten, Parma Schinken, Stracciatella Käse, frischem Basilikum
San Marzano tomato, Parma ham, Stracciatella cheese, fresh basil

FIOCCHETTO E PEPERONE CRUSCO € 12

Fiordilatte, Taleggio di bufala, fiocchetto, peperone crusco
Fiordilatte Käse, Büffel Mozzarella, Fiocchetto-Schinken, Crusco-Pfeffer
Fiordilatte cheese, buffalo mozzarella, fiocchetto ham, crusco pepper

TONNO FRESCO MARINATO AGLI AGRUMI E CIPOLLA CAMELLATA € 12

Tonno fresco marinato agli agrumi, mozzarella di bufala DOP, cipolla di Tropea caramellata
Frischer Thunfisch mariniert mit Zitrusfrüchten, DOP Büffelmozzarella, karamellisierte Tropea-Zwiebel
Fresh tuna marinated with citrus fruits, buffalo mozzarella DOP, caramelized Tropea onion

ZUCCA E LARDO NOSTRANO € 12

Crema di zucca, fiordilatte, lardo nostrano e tartufo nero del Baldo
Kürbiscreme, Fiordilatte, lokaler Schmalz und schwarzer Baldo-Trüffel
Pumpkin cream, fiordilatte, local lard and Baldo black truffle

MORTADELLA E PISTACCHIO DI BRONTE € 12

Fiordilatte, mortadella, granella di pistacchio di Bronte, stracciatella di bufala
Fiordilatte, Mortadella, Bronte-Pistazienkörner, Büffel-Stracciatella-Käse
Fiordilatte, mortadella, Bronte pistachio grains, buffalo stracciatella cheese



LA ZUCCAIOLA (VEGANA) € 14

Crema di zucca, tofu, funghi di stagione, tartufo nero del Baldo
Kürbiscreme, Tofu, Saisonpilze, Baldo schwarzer Trüffel
Pumpkin cream, tofu, seasonal mushrooms, Baldo black truffle

LE PIZZE

PER LE NOSTRE PIZZE UTILIZZIAMO SOLO FARINE NATURALI MACINATE A PIETRA
CON GRANO PROVENIENTE DA COLTURE BIOLOGICHE, CHE LE RENDE UNICHE PER DIGERIBILITÀ E SAPORE.
OLTRE ALLE PIZZE CLASSICHE ABBIAMO CERCATO DI PROPORRE DELLE PIZZE ALTERNATIVE CON ABBINAMENTI CURIOSI.
POTRETE COMUNQUE COMPORRE LE PIZZE A VOSTRO PIACIMENTO.

MARGHERITA € 7

Polpa di pomodoro, mozzarella
Tomaten, Mozzarella
Tomato pulp, mozzarella

BUFALA CLASSICA € 9.5

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala,
basilico fresco
Gehackte Tomaten, Büffelmozzarella,
frisches Basilikum
Tomato pulp, buffalo mozzarella, fresh basil

LA CAPRICCIO € 9

Polpa di pomodoro, mozzarella, carciofi,
prosciutto cotto, funghi freschi, olive greche
Gehackte Tomaten, Mozzarella,
Artischocken, Schinken, frisch Pilze, Oliven
Tomato pulp, mozzarella, artichokes,
ham, fresh mushrooms, olives

L'ORTO SULLA PIZZA € 9

Polpa di pomodoro, fiordilatte
ortaggi di stagione
Tomatenmark, Fiordilatte Käse,
Gemüse der Saison
Tomato pulp, fiordilatte cheese,
seasonal vegetables

GORGONZOLA DOP E CRUDO DI PARMA 24 MESI € 10

Polpa di pomodoro,
mozzarella, gorgonzola,
crudo di Parma 24 mesi
Gehackte Tomaten, Mozzarella,
Gorgonzola, Parma Schinken
Tomato pulp, mozzarella,
gorgonzola, Parma ham

PROVOLA AFFUMICATA, FUNGHI DI STAGIONE E SPECK € 10

Polpa di pomodoro, mozzarella,
provola affumicata, funghi di stagione e speck
Gehackte Tomaten, Mozzarella,
geräucherter Provola-Käse, Saison Pilze und Speck
Tomato pulp, mozzarella, smoked Provola cheese,
seasonal mushrooms and speck

SICILIANA € 8.5

Pomodoro, mozzarella, capperi di salina, olive greche,
origano fresco, salame piccante
Tomaten, Käse, Salina Kapern, Oliven,
frischem Oregano, scharfe Salami
Tomatoes, cheese, Salina's cappers, olives,
fresh origanum, spicy salami

TALEGGIO DI BUFALA BIO, MANDORLE TOSTATE E PANCETTA (BIANCA) € 9

Fiordilatte, Taleggio di bufala BIO,
mandorle tostate, pancetta
Fiordilatte Käse, Buffalo Taleggio Käse,
geröstete Mandeln, Speck
Fiordilatte cheese, Buffalo Taleggio cheese,
roasted almonds, bacon

SALSICCIA, PATATE E GORGONZOLA DOP € 8.5

Pomodoro, mozzarella, salsiccia,
patate, gorgonzola dop
Tomaten, Mozzarella, Wurst,
Kartoffeln, Gorgonzola Käse
Tomato, mozzarella, sausage,
potatoes, gorgonzola cheese

CALZONE € 9

Fiordilatte, prosciutto, funghi
Fiordilatte Käse, Schinken, Pilze
Fiordilatte cheese, ham, mushrooms

ROMANA DOP € 9

Pomodoro, bufala, alici di Cetara,
capperi di Salina, origano
Tomaten, Büffel, Cetara Sardellen,
Salina Kapern, Oregano
Tomatoes, buffalo, anchovies from Cetara,
Salina capers, oregano

CIME DI RAPA E NDUJA (BIANCA) € 10

Mozzarella, cime di rapa, Nduja
Mozzarella, Rübengrün, Nduja Salami
Mozzarella, turnip greens, Nduja salami

IL BAR

BEVANDE - GETRÄNKE

COCA, FANTA, LEMON 0,2 L € 3

COCA, FANTA, LEMON 0,4 L € 4

COCA, SPRITE, THE 0,33 L € 3

SUCCHI DI FRUTTA € 3

ACQUA MINERALE 0,7 L € 3

BIRRE

SPINA PICCOLA 0,2 L € 3

SPINA MEDIA 0,4 L € 4

SPINA GRANDE 1 L € 9

WEIZEN ERDINGER 0,5 L € 5

CORONA 0,33 L € 4

APERITIVI

ANALCOLICO SHIRLEY TEMPLE SCIROPPO DI GRANATINA, GINGER ALE € 7

APEROL SPRITZ PROSECCO BRUT, APEROL, SELZ € 6

HUGO CUSTOZA MOSSO, SELZ, SAMBUCCO, MENTA € 6

GALLIANO SPRITZ GALLIANO, PROSECCO BRUT, SELZ € 7.5

BASIL SMASH SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO, TANQUERAY GIN € 8

GOLD NEGRONI BIANCOSARTI, CARPANO BIANCO, TANQUERAY GIN € 9

MONKEY 47 TONIC MONKEY 47 GIN, TONICA, TWIST DI LIMONE € 10



LE NOSTRE GRAPPE

DISTILLERIA SCARAMELLINI A FUOCO DIRETTO

LA GRAPPA DI AMARONE € 3

LA GRAPPA DI RECIOTO € 3

LA GRAPPA PRIME UVE € 4.5

LA GRAPPA DI LUGANA € 3

LA GRAPPA 903 BARRIQUE € 4.5

LA GRAPPA INVECCHIATA 5 ANNI € 5

ECCO LA NOSTRA BOTTEGA DOVE POTRETE TROVARE LE NOSTRE PRELIBATEZZE GASTRONOMICHE



NUOVA APERTURA - CORTE REGIA RELAIS & SPA



MOMUS

RISTORANTE



Il pescato del giorno e un'attenta selezione di vini, dall'Italia e dal mondo, vi accoglieranno nella terrazza esclusiva sopra LA PLUME a Peschiera del Garda.

È consigliata la prenotazione:
momus@ristoclassique.it - 045 6448449



Il tuo viaggio nel gusto inizia da qui
Inquadra e scarica il menu

Your journey into taste starts here
Frame and download the menu

I NOSTRI VINI



Gran Café
San Marco
TRATTORIA E PIZZA



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

APERITIVI KICK STARTERS

Aperol Spritz (Prosecco Brut, Aperol, Selz)	€	6
Hugo (Custoza mosso, Selz, Sambuco, Menta)	€	6
Pink Negroni (Malfi gin pompelmo rosa, Martini bianco, bitter, fiori d'arancio)	€	8
Mare Tonic (Gin Mare, Tonic, Rosmarino)	€	8
Spritz Cynar (Prosecco Cynar, Aperol, Selz)	€	7
Japanese Negroni (Vermouth, Bitter Campari, Sakè)	€	8

BIRRE ARTIGIANALI CRAFT BEER

Blanche - Amburon (0,33 l)	4,5% vol.	€	5
A base di frumento con aromi naturali di coriandolo e curacao			
Ambrée - Amburon (0,33 l)	6,3 % vol.	€	5
Rifermentata in bottiglia con leggero retrogusto di caramello			
Vaurien (0,33 l)	5,7 % vol.	€	4
Birra bionda craft di nuova generazione prodotta nel cuore delle Ardenne belghe			
Golden Ale - Trentino BIO (0,75 l)	4,8 % vol.	€	11.5
Bionda fresca e dissetante con delicate note agrumate di fiori bianchi (azienda 100% ecosostenibile)			

VINI AL CALICE GLASS OF WINE

Prosecco Superiore Valdobbiadene - Valdo	€	4.5
Lugana DOC - I Gelsi	€	4
Soave Superiore "Il Casale" - Az. Agr. Vicentini	€	4
Gewurztraminer - Albino Armani	€	4
Bardolino Chiaretto - Costadoro	€	4
Valpolicella Bonacosta - Masi	€	5
Ripassa - Zenato	€	6
Amarone - Masi	€	8
Franciacorta Rosé Brut - Faccoli	€	6.5
Champagne Remi - Couvreur Brut	€	7.5

BOLLICINE E ROSATI

BUBBLES & PINK WINES

Verde Piona Bianco Frizzante - Albino Piona	€	18
Prosecco Superiore Valdobbiadene - Valdo	€	18
Prosecco DOCG Extra Brut - Bele Casel	€	20
Lambrusco Grasparossa "Punto e a Capo" - La Piana	€	20
Bardolino Chiaretto - Costadoro	€	17
Chiaretto Rosè Brut - Costadoro	€	18.5
Rosato Monte della Guardia - Ca Lojera	€	21
"Agathe" Rosato Verona IGT- Corte Sant'Alda	€	20

FRANCIACORTA TRENTO DOC

Durella Metodo Classico - Fongaro	€	32
Rosé Brut - Faccoli	€	38
Cà del Bosco Prestige - Cà del Bosco	€	40
Dosaggio Zero "001" - Reale	€	40
Saten - Bellavista	€	58
Alma Gran Cuvée - Bellavista	€	46
Annamaria Clementi - Cà del Bosco	2011	€ 110
Trento DOC Brut "Tananai" - Borgo dei Posseri	€	35
Giulio Ferrari Riserva - Ferrari	2008	€ 120

CHAMPAGNE

Remi - Couvreur Brut	€	45
Blanc de Noirs Brut - Fleury	€	50
Billecart Salmon Brut - Billecart Salmon	€	65
Louis Roederer - Brut Reserv	€	80
Blanc de Blancs - Gran Cru Brut Encry	€	90
Dom Perignon Vintage	2010	€ 220
Crug Gran Cuvée - Krug	€	230
Rosè Brut - Billecart	€	95
Cristal - Louis Roederer	2012	€ 230

MEZZE BOTTIGLIE 0,375 L

MINI BOTTLES OF WINES

Lugana "Mandolara" - Le Morette	€	12
Lugana Santa Cristina - Zenato	€	13
Bardolino Chiaretto Classico - Le Morette	€	11
Valpolicella Classico Superiore - Zenato	€	13
Ripassa Zenato - Zenato	€	16
Amarone Contasera - Masi	€	25
Prosecco Valdobbiadene - Foss Marai	€	13
Bellavista - Bellavista	€	23
Champagne Louis Cassers Brut Cuvée Superiore	€	28

BIANCHI DAL TERRITORIO

TERRITORY WHITE WINES

Custoza - Tantini Giovanna	€	18
Bianco di Custoza - Albino Piona	€	18
Custoza DOC - Le Vigne di San Pietro	€	20
Lugana DOC - I Gelsi	€	17
Lugana Santa Cristina - Zenato	€	22
Lugana Riserva del Lupo - Ca Lojera	€	25
Lugana Artigianale - El Citera	€	26
Lugana Riserva Sergio Zenato - Zenato	€	34
Lugana Capotesta - Cascina Maddalena	€	24
Lugana Benedictus - Le Morette	€	24
Soave Superiore "Il Casale" - Az. Agr. Vicentini	€	23
Soave "Roccolo del Durco" - Battistelle	€	25
Capitel Foscarino - Anselmi	€	28
Sauvignon Crestale IGT - Reale	€	20

BIANCHI DALL'ITALIA

ITALIAN WHITE WINES

TRENTINO

Gewurztraminer - Albino Armani	€	18
Müller Thurgau IGT Quaron - Borgo dei Posseri	€	20
Riesling Renano Cembrani - Pelz	€	28

PIEMONTE

Langhe Chardonnay - Ettore Germano	€	18
Gavi "Tuffo" - Morgassi Superiore	€	25

SICILIA

Catarratto "Lu Bancu" - Il Feudo di Sisa	€	22
Etna Bianco - Tenute San Michele	€	35

FRIULI VENEZIA GIULIA

Pinot Bianco "Poc Ma Bon" - Tarlao	€	25
Ribolla Gialla - Livio Felluga	€	30

CAMPANIA

Fiano d'Avellino - Vadiaperti	€	21
Greco di Tufo Terra d'Uva - Benito Ferrara	€	32

ABRUZZO

Pecorino d'Abruzzo - Torre dei Beati	€	19
--------------------------------------	---	----

TOSCANA

La Vernaccia di San Gimignano "Clara Stella" - Cappella Sant'Andrea	€	22
---	---	----

LIGURIA

Pigato Sancio	€	30
---------------	---	----

MARCHE

Verdicchio Origini - Fattoria Nannì	€	29
-------------------------------------	---	----

ROSSI DAL TERRITORIO

TERRITORY RED WINES

Bardolino Classico - Le Morette	€	18
Bardolino Classico Superiore - Costadoro	€	18
Bardolino - Giovanna Tantini	€	19
Bardolino - Le vigne di San Pietro	€	23
Campofiorin IGT - Masi	€	20
Valpolicella Superiore Ca Fiui - Corte Sant'Alda	€	19
Valpolicella Classico Superiore - Zenato	€	20
Valpolicella Superiore - Ferragù	€	40
Valpolicella Mithas DOC Sup. - Corte Sant'Alda	€	75
Valpolicella - Quintarelli	€	90
Ripassa Zenato - Zenato	€	28
Ripasso Campi Magri - Corte Sant'Alda	€	29
Amarone della Valpolicella DOC - Zenato	€	48
Amarone Costasera - Masi	€	55
Amarone della Valpolicella - Corte Sant'Alda	€	75
Amarone della Valpolicella - Ferragù	€	95

ROSSI DALL'ITALIA

ITALIAN RED WINES

PIEMONTE

Gattinara - Travaglini	€	34
Barbera d'Alba Ferrione - Coterno Diego	€	32
Barbaresco San Stunet - Piero Busso	€	55
Barolo - Coterno	€	58

TOSCANA

Chianti Colli Senesi - Il Colombaio	€	19
Ornellaia - Le Volte	€	30
Bolgheri Rosso - Le Macchiole	€	29
Brunello di Montalcino - Il Colle	€	55
Tignanello - Antinori	€	85

LOMBARDIA

Valtellina Sup. Sassella - Arpepe	€	43
-----------------------------------	---	----

MOLISE E CAMPANIA

"Quattro Spine" Costa d'Amalfi Riserva - Tenuta San Francesco	€	34
---	---	----

Tintilla del Molise - Az. Agr. Vinica	€	24
---------------------------------------	---	----

TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein - Brunnenhof Egna	€	29
---------------------------	---	----

Pinot Nero - Brunnenhof Egna	€	28
------------------------------	---	----

PUGLIA E CALABRIA

Cirò - Luigi Scala	€	19
--------------------	---	----

Primitivo di Manduria Sassi Rossi - Feudi Salentini	€	24
---	---	----

SICILIA

Frappato - Baroni di Piano Grillo	€	24
-----------------------------------	---	----

UMBRIA

Sagrantino di Monte Falco - Adanti	€	38
------------------------------------	---	----

ABRUZZO

Monte Pulciano d'Abruzzo - Cirelli	€	36
------------------------------------	---	----

EMILIA ROMAGNA

Sangiovese di Romagna - Noelia Ricci	€	19
--------------------------------------	---	----

ESTERO FOREIGN WINES

FRANCIA (Bianco) - Chablis Domaine Seguinot Daniel	€	44
--	---	----

ARGENTINA Malbec Seleccion La Consulta Prodigio El Hijo Prodigio	€	22
--	---	----

SUD AFRICA Shiraz Somerbosch (Syrah)	€	23
--------------------------------------	---	----

Il tuo viaggio nel gusto inizia da qui
Inquadra e scarica il menu



Your journey into taste starts here
Frame and download the menu



Seguici su Facebook!



Il pescato del giorno e un'attenta selezione di vini, dall'Italia e dal mondo, vi accoglieranno nella terrazza esclusiva sopra LA PLUME a Peschiera del Garda.

È consigliata la prenotazione:
momus@ristoclassique.it - 045 6448449



www.ristoclassique.it

Gran Café
San Marco
TRATTORIA E PIZZA



*Lasciati travolgere
dalle Nostre raffinate
Tentazioni di Dolcezza...*

per Accompagnare il Vostro Dessert

Um Euer Dessert zu begleiten - To follow your dessert

	BICCH./GLASS	BOTTIGLIA
Appassito Dolce Oro Vicentini	€ 5	€ 24
Recioto della Valpolicella Farina	€ 6	€ 30
Passito BenRye Donnafugata	€ 8	€ 40
Sauternes Chateau Laribotte	€ 9	€ 32
Tokaji Late Harvest Fuleky	€ 8	€ 40

La Nostra Pasticceria



Torta di Mele e Cannella (vegana) € 7

Accompagnata da gel alla vaniglia

Vegan apple and cinnamon cake with vanilla gel

Tiramisù € 5.5

Savoardi imbevuti al caffè espresso, mousse al mascarpone, cacao amaro

Tiramisù with savoiardi soaked in coffee, mascarpone mousse, unsweetened cocoa

Crostatina Monte Bianco € 7

Frolla rustica, mousse di marron glacé e cacao

Rustic shortcrust pastry tart with marron glacé and cocoa mousse

Crema Brûlée allo Zabaione € 6.5

Crema brûlée with Zabaione cream

la Sfera

ZUCCA E CIOCCOLATO € 7.5

Mousse alla zucca con perle di cioccolato croccante glassata al cacao

Pumpkin mousse with crunchy chocolate drops glazed with cocoa

Sbrisolona Mantovana con Mousse al Mascarpone e Recioto € 5.5

Mantovana Sbrisolona with Mascarpone and Recioto wine Mousse

Cheesecake al Caramello € 6.5

Caramel cheesecake

Salame Cacciatorino al Cioccolato con Vino Passito rosso € 7

Chocolate salami with red raisin wine

Sorbetto al Limone o al Caffè € 4.5

Lemon or coffee sorbet

Caffè gourmet San Marco (caffè più 3 mignon assortiti) € 6

Coffee plus 3 assorted mignons