

Gran Café
San Marco
TRATTORIA E PIZZA



*Raffinate tentazioni
di dolcezza*

La Nostra Pasticceria

Brownie Vegano al cioccolato 7

con gelato alla ciliegia e salsa all'amarena

Vegan Chocolate Brownie with Cherry Ice Cream and Black Cherry Sauce

Tiramisù 6

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

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

Torta delle Rose servita con salsa alla vaniglia 7

Borgetto's typical sweet bun with vanilla cream

Risino scomposto 6.5

gelato alla crema di riso, salsa alla vaniglia, crumble, wafer di riso croccante

rice cream ice cream, vanilla sauce, crumble, crispy rice wafer

Sbrisolona con Mousse al Mascarpone e Recioto 6.5

Sbrisolona cake with mascarpone mousse and Recioto wine mousse

Crostata al Cioccolato Bianco servita con salsa al ribes rosso 6.5

White Chocolate Tart served with redcurrant sauce

Pesche Noci marinate al Timo 7

servite con gelato alla mandorla d'Avola e crumble croccante

Peaches marinated in thyme with Avola almond ice cream and crunchy crumble

Sorbetto Pesca & Limone, profumato alla rosa 5.5

Peach and lemon sorbet with rose scent

Caffé gourmet San Marco (caffé più 3 mignon assortiti) 6

Coffe with 3 assorted mignon

la Sfera

Mousse Cioccolato Bianco & Caramello 8

cuore al mango e biscotto morbido alla mandorla d'Avola

White chocolate and caramel mousse
with mango heart and soft Avola almond biscuit

per Accompagnare il Vostro Dessert

Um Euer Dessert zu begleiten - To follow your dessert

	BICCH./GLASS	BOTTIGLIA
Appassito Dolce Oro Vicentini	6	26
Passito Alto Mincio “Mantopass” Cantina Reale	7	35
Passito BenRye Donnafugata	10	40
Sauternes Chateau Laribotte	9	32
Tokaji Late Harvest Fuleky	8	40
Recioto “Hestremo” Garbole	9	70
Port White “Butler Nephew” Christie's Port Wine	10	42
Vinho Do Porto “Tawny” Silva Reis	8	26
Calvados Vieux-Vectière Mantilly	10	50