

Gran Café
San Marco
TRATTORIA E PIZZA

LA NOSTRA PASTICCERIA



CASTAGNACCIO VEGANO € 7

SERVITO CON CREMA DI MARRONI E CACAO AMARO

Vegan castagnaccio served with chestnut cream and bitter cocoa

TIRAMISÙ € 6

SAVOIARDI IMBEVUTI AL CAFFÈ ESPRESSO,
MOUSSE AL MASCARPONE, CACAO AMARO

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

TORTA DELLE ROSE € 7

SERVITA CON SALSA ALLO ZABAIONE

Borgetto's typical sweet bun with zabaglione

STRUDEL DI MELE, NOCI, PINOLI E UVETTA € 7

SERVITO CON SALSA ALLA VANIGLIA

Apple, walnut, pine nut and raisin strudel with vanilla sauce

SBRISOLONA CON MOUSSE
AL MASCARPONE E RECIOTO € 6.5

Sbrisolona cake with mascarpone mousse and Recioto wine mousse

TORTINO CON CUORE CALDO
DI CIOCCOLATO AL 70% € 7

PROFUMATO AL PEPE DI SICHUAN

Cake with a warm 70% chocolate heart flavored with Sichuan pepper

SORBETTO AL POMPELMO ROSA € 5

Pink Grapefruit Sorbet

CAFFÉ GOURMET SAN MARCO € 6

CAFFÉ PIÙ 3 MIGNON ASSORTITI

Coffe with 3 assorted mignon

LA SFERA

GIANDUJA & PISTACCHIO 8

CROCCANTINO AL GIANDUJA, MOUSSE AL PISTACCHIO,
CREMOSO AL GIANDUJA E GLASSA AL PISTACCHIO

Gianduja crunch, pistachio mousse,
gianduja cream and pistachio glaze

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

