

Gran Café
San Marco
TRATTORIA E PIZZA



ANTIPASTI DI TERRA

CARCIOFI FRITTI E PARMIGIANO DI BRUNA ALPINA € 12.5
Frittierte Artischocken und "Bruna Alpina" Parmesan - Fried artichokes and "Bruna Alpina" Parmesan

BATTUTA A COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE "CAZZAMALI" € 15
Tartare vom "Fassona Piemontese" Fleisch - Tartare of "Fassona Piemontese" meat

CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI € 13.5
Roher Parmaschinken Ruliano alter 24 Monate - Raw Parma ham Ruliano aged 24 months

SELEZIONE DI SALUMI DEL TERRITORIO E GIARDINIERA NOSTRANA € 16.5
Die Auswahl an Wurst mit hausgemachte Pickles - Selection of meats with artisan gardener

UOVO NOSTRANO, FONDENTE DI PATATE,
ASPARAGO VERDE E TARTUFO SCORZONE DEL BALDO € 13
Lokales Ei, Kartoffelpüree, Spargel und Scorzone del Baldo-Trüffel
Local egg, mashed potatoes, asparagus and scorzone del Baldo truffle

MANZO FREDDO, FAGIOLI, CIPOLLA DI TROPEA
E PARMIGIANO DI BRUNA ALPINA € 13.5
Kaltes Rindfleisch mit Bohnen, Tropea-Zwiebel und "Bruna Alpina" Parmesan
Cold beef with beans, Tropea onion and "Bruna Alpina" Parmesan

SELEZIONE DI FORMAGGI E MOSTARDA CREMONESE € 16
Gemischter Käse mit Cremonese Senf - Mixed cheeses with Cremonese mustard

ANTIPASTI DI PESCE

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 € 12.5
Lachscarpaccio mariniert in Zitrus mit geröstetes Brot und Büffelstracciatella
Salmon carpaccio marinated in citrus with toasted bread and buffalo stracciatella

LA PASTA RIPIENA DELLA TRADIZIONE

TORTELLINI DI VALEGGIO BURRO FUSO E SALVIA € 11

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

TORTELLINO DI VALEGGIO IN BRODO DI GALLINA € 12

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

TORTELLI DI ZUCCA AL RAGÙ DI TASTASAL € 11

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

TORTELO AL BRASATO CON FONDUTA DI BAGOSS € 12

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

DEGUSTAZIONE DI TORTELLI € 16

Tortelli-Verkostung - Tortelli tasting

I PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA ALL'ASTICE € 24

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

SPAGHETTO ALLE VONGOLE SUPERIOR € 15.5

Spaghetti mit feinen Muscheln - 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

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI E SCAGLIE DI RICOTTA AFFUMICATA € 14

Tagliatelle mit Steinpilzen und geräucherte Ricotta-Flocken
Tagliatelle with porcini mushrooms and smoked ricotta flakes

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ D'ANATRA € 13

Hausgemachte Nudeln mit Entensauce - Homemade noodles with duck sauce

GNOCCHETTI DI BARBABIETOLA

FONDATE DI TALEGGIO E MANDORLE TOSTATE € 12

Gnocchi mit Taleggio Fondue und geröstete Mandeln
Beetroot dumplings with Taleggio cheese fondue and toasted almonds

CARTA DELLE VERDURE

SPINACI SPADELLATI AL BURRO E SCAGLIE DI PARMIGIANO € 6.5
Sautiert Spinat mit Butter und Parmesanflocken - Sautéed spinach with butter and Parmesan flakes

FINOCCHI GRATINATI € 5.5
Fenchel gratiniert - Gratinated fennel

CICORIA RIPASSATA ALLA N'DUJA € 6.5
Sautierter Chicorée mit N'duja - Chicory sauteed with N'duja

BARBABIETOLA SPADELLATA CON OLIO, SALE E PEPE € 6
Sautiert Rote Bete mit Öl, Salz und Pfeffer - Sautéed beetroot with oil, salt and pepper

PATATE FRITTE € 5
Pommes Frites - French-fries

PATATE AL FORNO € 5
Ofenkartoffeln - Baked potatoes

INSALATA MISTA € 5
Gemischter Salat - Mixed salad

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 € 20.5
Die Kosten von Scotton Reifung Extra, 500 gr - Scottona rib extra maturing, 500 gr

FILETTO DI SCOTTONA ALLA BRACE E CHIMICHURRY € 21.5
Scottona Rinderfilet und Chimichurri-Sauce - Scottona beef fillet and chimichurri sauce

GRIGLIATA IMPERIALE DI CROSTACEI (ASTICE, GAMBERONI E SCAMPI) € 42.5
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)

ANGUILLA ALLA BRACE
CON POLENTA GRIGLIATA € 16

Gegrillter Aal und gegrillter Polenta
Grilled eel and grilled polenta

FRITTURA DI PESCE D'ACQUA DOLCE,
MAIONNAISE AL BASILICO € 14.5

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

I SECONDI DALLA CUCINA

GUANCIALE DI MAIALINO AL BIANCO DI CUSTOZA
E FINOCCHIETTO SELVATICO € 17.5

Schweinebacke mit Custoza Weißweinsauce und wildem Fenchel
Pork cheek with Custoza white wine sauce and wild fennel

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE
CON L'OSSO 500 GR € 23.5

Milanese Kalb Schnitzel mit Knochen 500 gr
Milanese veal cutlet with bone 500 gr

POLLETTO NOSTRANO DISOSSATO
CON PATATE E CIPOLLA DI TROPEA € 13

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

POLPO FRITTO, CREMA DI FAVE
E POLVERE DI PEPERONE CRUSCO € 16

Gebatener Tintenfisch mit Saubohnencreme,
und Crusco-Pfeffer-Pulver

Fried octopus with broad bean cream,
and crusco pepper powder

LE INSALATONE ED I PIATTI UNICI

LA SAN MARCO € 12.5

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 € 13

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

INSALATA DI POLPO, ASPARAGO AL VAPORE, CAPPUCCIO VIOLA E SALSA VALEDIUM PROFUMATA AL LIME € 14.5

Tintenfischsalat, gedünsteter Spargel, lila Kohl
und Valediumsauce mit Limettenduft

Octopus salad, steamed asparagus, purple cabbage
and lime scented valedium sauce

ORZO PERLATO, BARBABIETOLA SPADELLATA, CECI E MANDORLE € 13.5

Gerstengraupen mit sautierte Rote Bete, Kichererbsen und Mandeln
Barley with sautéed beetroot, chickpeas and almonds

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

BABY PIZZA AL PROSCIUTTO O WURSTEL € 6.5

Baby-Pizza mit Schinken oder Würstchen
Baby pizza with ham or wurstel

PASTA AL POMODORO O RAGÙ € 6.5

Pasta mit Tomatensauce oder Fleisch
Pasta with tomato or meat sauce

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 € 12.5

San marzano DOP, crudo Ruliano 24 mesi, stracciatella di bufala, basilico fresco
San Marzano Tomaten, Ruliano Schinken, Stracciatella Käse, frischem Basilikum
San Marzano tomato, Ruliano 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 CARAMELLATA € 12.5

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

CARCIOFI E LARDO NOSTRANO € 12.5

Fiordilatte, carciofi saltati, lardo e scaglie di Parmigiano
Fiordilatte Käse, sautierte Artischocken, Schmalz und Parmesanflocken
Fiordilatte cheese, sautéed artichokes, lard and Parmesan flakes

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



FAVE, FUNGHI E TOFU (VEGANA) € 14

Crema di fave, funghi freschi, tofu, pomodoro secco, basilico
Ackerbohnencreme, frische Pilzen, Tofu, getrocknete Tomaten, Basilikum
Broad bean cream, fresh mushrooms, tofu, dried tomatoes, basil

LE PIZZE

UNSERE PIZZAS - OUR PIZZAS

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.

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 RULIANO 24 MESI € 10

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

PROVOLA AFFUMICATA,

FUNGHI FRESCHI E SPECK € 10

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

SICILIANA € 9

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 € 9

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

SPINACI E NDUJA (BIANCA) € 10

Mozzarella, spinaci freschi,
ricotta affumicata stagionata, Nduja
Mozzarella, frischer Spinat,
gewürzter geräucherter Ricotta, scharfe Nduja-Salami
Mozzarella, fresh spinach,
seasoned smoked ricotta, Nduja hot 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 € 6

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, SAMBUCO, 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 € 3.5

LA GRAPPA DI RECIOTO € 3

LA GRAPPA PRIME UVE € 4.5

LA GRAPPA DI LUGANA € 3

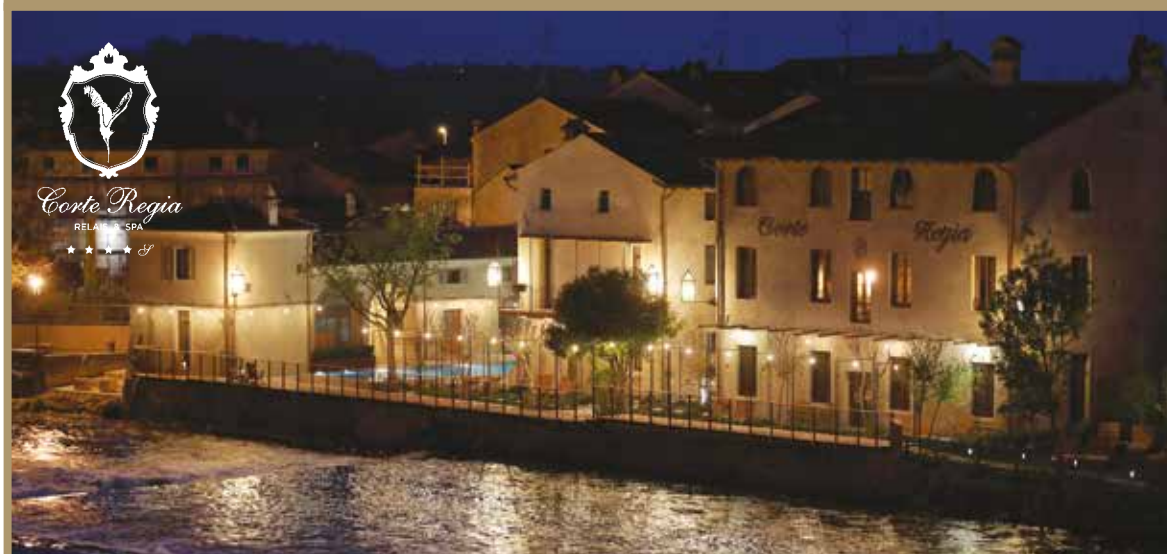
LA GRAPPA 903 BARRIQUE € 4.5

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



INQUADRA E SCARICA IL MENU - FRAME AND DOWNLOAD THE MENU



**MO
MUS**
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



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

Servita con caramello alla vaniglia

Vegan apple and cinnamon cake with vanilla caramel

Tiramisù € 5.5

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

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

Torta delle Rose € 6.5

Servita con crema alla vaniglia

Borgetto's typical sweet bun with vanilla cream

Creme Brulèe alla Mandorla € 6.5

Almond Creme Brulèe

la Sfera

CIOCCOLATO BIANCO, FRAGOLE E PISTACCHIO € 7.5

Mousse al cioccolato bianco, cuore morbido alle fragole, pan di spagna al pistacchio, glassata al cioccolato bianco

White chocolate mousse, soft strawberry heart, pistachio sponge cake, white chocolate glaze

Sbrisolona Mantovana con Mousse al Mascarpone e Recioto € 5.5

Mantovana Sbrisolona with mascarpone mousse and Recioto wine mousse

Cheesecake in vetro con more profumate al sambuco € 6.5

Crumble, crema cheesecake, more marinate al sambuco

Crumble, cheesecake cream, blackberries marinated with elderberry, served in glass

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

Coffe with 3 assorted mignon