

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

MISTO PESCE DELLA CASA € 16.5

Gemischter fisch - Mixed fish

SALAME MANTOVANO, STRACCHINO, POLENTA GRIGLIATA
E LA NOSTRA MOSTARDA € 10.5

Mantuan Salami, Käse, gegrillte Polenta und unseren Senf

Mantuan salami, cheese, grilled polenta and our mustard

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

BURRATA PUGLIESE, INSALATINA FRESCA DI STAGIONE
E FILETTI DI ALICI DEL CANTABRICO € 13.5

Burrata Käse, frischer Salat der Saison und kantabrische Sardellenfilets

Burrata cheese, fresh seasonal salad and Cantabrian anchovy fillets

CARPACCIO DI BUFALO, GRANA PADANO DOP
E TARTUFO NERO DEL BALDO € 13

Büffelcarpaccio, Grana Padano Käse und schwarzer Baldo Trüffel

Buffalo carpaccio, Grana Padano cheese and black Baldo truffle

CRUDO RULIANO 22 MESI E MELONE € 12

Rohschinken 22 Monate gereift und Melone

Raw ham aged 22 months and melon

PINZIMONIO DI VERDURE FRESCHE € 8

Pinzimonio von frischem Gemüse - Fresh vegetables pinzimonio

LA PASTA RIPIENA DELLA TRADIZIONE

TORTELLINI BURRO FUSO E SALVIA € 10

Tortellini mit Butter und Salbei - Tortellini with butter and sage

TORTELLONI AL BAGOSS E RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO € 10.5

Tortelloni mit Bagoss Käse und Kaninchensoße - Tortelloni with bagoss cheese and rabbit sauce

TORTELLI DI ZUCCA AL RAGÙ DI TASTASAL € 10

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

DEGUSTAZIONE DI TORTELLI € 15

Tortelli-Verkostung - Tortelli tasting

I PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI AROMATIZZATI AL LIME, ACQUA DI DATTERINO GIALLO

STRACCIATELLA E TARTARE DI SCAMPO € 18.5

Tagliolini nudeln mit Limettengeschmack, gelbes Datterinowasser, Stracciatella Käse und Scampotatar

Tagliolini pasta flavored with lime, yellow datterino water, stracciatella cheese and Scampo-tartare

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA ALL'ASTICE € 19.5

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

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE SUPERIOR € 14.5

Spaghettone mit superior Venusmuscheln - Spaghettone 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

BIGOLI LUCCIO AROMATIZZATO,

CICORIA E ZABAIONE DI ALICI DI CETARA € 14

Bigoli pasta mit aromatisiertem Hecht, Chicorée und Cetara-Sardellen-creme

Bigoli pasta with flavored pike, chicory and Cetara-anchovy cream

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 VERDURE GRIGLIATE € 5

Gegrilltes Gemüse - Grilled vegetables

LE PATATE OLANDESI FRITTE € 5

Pommes Frites - French-fried

LE PATATE AL FORNO € 5

Ofenkartoffeln - Baked potatoes

LE VERDURE DI STAGIONE € 5

Gemüse der Saison - Seasonal vegetables

I SECONDI DALLA BRACE

BRANZINO ALLA BRACE € 15.5

Gegrillte Bass - Grilled 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 RAZZA BOVINA PIEMONTESE

E SALSA CHIMICHURRY € 19.5

Piemontesischen Rinderfilet und Chimichurry-Sauce

Piemontese beef fillet and chimichurry sauce

GAMBERONI ALLA BRACE

E INSALATINA DI VERDURE IN AGRODOLCE € 23

Gegrillte Garnelen und süß-saurer Gemüsesalat

Grilled prawns and sweet and sour vegetable salad

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

POLPO FRITTO CON PUREA DI PASTINACA
E VERDURA CALDA DI STAGIONE € 15.5

Gebratene Tintenfisch mit Pastinakenpüree und warmes Gemüse der Saison
Fried octopus with parsnip puree and hot seasonal vegetables

FILETTO DI SALMONE IN SALSA VALEDIUM
PROFUMATA AL LIME E VERDURE SALTATE € 14.5

Lachsfilet in Valediumsauce mit Limettenduft und sautiertes Gemüse
Salmon filet in lime scented valedium sauce and sautéed vegetables

LINGUA SALMISTRATA, INSALATINA DI STAGIONE
SALSA VERDE LEGGERA € 11.5

Gepökelte Rinderzunge mit Salat und grüner Soße
Cured beef tongue with salad and green sauce

IL POLLETTO DISOSSATO RUSPANTE E PATATE FRITTE € 12.5

Entbeinte Hahnchen vom Grill und Pommes frites
Grilled boned cockerel and French fries

LA VERA COTOLETTA ALLA MILANESE
CON L'OSSO, ALTA E SUCCOSA 500 GR € 19

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

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

INSALATA DI POLLO, MARINATO ALLA SOIA, CON UVETTA, DATTERINO GIALLO E FORMAGGELLA BIO € 12.5

Hühnersalat in Soja mariniert mit Rosinen, gelben Datterino-Tomaten und Käse
Chicken salad marinated in soy with raisins, yellow datterino tomatoes and cheese

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

QUINOA E RISO VENERE, TOFU, POMODORINO CONFIT E MISTO DI SEMI € 12

Quinoa und schwarzer Reis mit Tofu, Confit-Tomaten und gemischtem Samen
Quinoa and black rice with tofu, confit tomatoes and mixed seed

INSALATA DI POLPO, FAGIOLINI FRESCHI, PATATE AL VAPORE E SALSA VALEDIUM PROFUMATA AL LIME € 14.5

Tintenfischsalat, frische grüne Bohnen,
gedünstete Kartoffeln und Valediumsauce mit Limettenduft

Octopus salad, fresh green beans,
steamed potatoes and lime scented valedium sauce

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

LASAGNA AL FORNO DELLA TRADIZIONE € 9

Traditionelle gebackene Lasagne - Traditional baked lasagna



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.

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,
CRUDO DI PARMA 24 MESI,
STRACCIATELLA DI BUFALA, BASILICO FRESCO € 12

San Marzano Tomaten, Parma Schinken, Stracciatella Käse, frischem Basilikum
San Marzano tomato, Parma ham, Stracciatella cheese, fresh basil

ALICI DI CETARA, MOZZARELLA DI BUFALA DOP
DATTERINO E FIORE DI CAPPERO € 12

Fiordilatte, bufala, alici di Cetara, datterino, fiore di capperi
Fiordilatte Käse, Büffel Mozzarella, Cetara Sardellen, Datterino Tomate, Kapern
Fiordilatte cheese, buffalo mozzarella, Cetara's anchovies, datterino tomato, capers

STRACCETTI DI TONNO FRESCO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP
CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA € 12

Bufala DOP, straccetti di tonno fresco agli agrumi, cipolla di Tropea caramellata
Bufala Käse, Thunfisch mit Zitrusgeschmack, karamellisierte Tropea-Zwiebel
Buffalo cheese, tuna with citrus flavor, caramelized Tropea onion

CREMA DI DATTERINO GIALLO,
FIORDILATTE, LARDO NOSTRANO
E TARTUFO NERO DEL BALDO € 12

Gelbe Datterino-Tomaten-Creme, Fiordilatte Käse, lokales Schmalz und schwarzer Baldo-Trüffel
Yellow Datterino tomato cream, Fiordilatte cheese, local lard and Black Baldo truffle

MORTADELLA, FIORDILATTE,
GRANELLA DI PISTACCHIO DI BRONTE,
STRACCIATELLA DI BUFALA € 12

Mortadella, Fiordilatte Käse, gehackte Pistazien, Stracciatella Käse
Mortadella, Fiordilatte cheese, chopped pistachio, Stracciatella cheese

ROSMARINO,
MOSTARDA MANTOVANA,
LARDO NOSTRANO E PEPE NERO € 12

Mozzarella, rosmarino, mostarda mantovana, lardo nostrano e pepe nero
Mozzarella, Rosmarin, Mantuan-Senf, lokales Schmalz und schwarzer Pfeffer
Mozzarella, rosemary, Mantuan mustard, local lard and black pepper

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 FRESCHI E SPECK € 9

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 € 8

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, ricotta di bufala
Fiordilatte Käse, Schinken, Pilze, Büffel-ricotta
Fiordilatte cheese, ham, mushrooms, buffalo ricotta

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

APEROL SPRITZ PROSECCO BRUT, APEROL, SELZ € 6

HUGO CUSTOZA MOSSO, SELZ, SAMBUCCO, MENTA € 6

PINK NEGRONI MALFI GIN POMPELMO ROSA, MARTINI BIANCO, BITTER, FIORI D'ARANCIO € 8

MARE TONIC GIN MARE, TONICA, ROSMARINO € 8

SPRITZ CYNAR PROSECCO CYNAR, APEROL, SELZ € 7

JAPANESE NEGRONI VERMOUTH, BITTER CAMPARI, SAKÈ € 8



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



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!

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!

Gran Café
San Marco
TRATTORIA E PIZZA



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



i Protagonisti della nostra Carte



FAVA TONKA

Viene dal Sudamerica. I semi simili al legno nella consistenza, acquistano con l'essiccazione una gamma di aromi incredibile, connubio tra mandorla, vaniglia e cannella.



OLIO EXTRA VERGINE DEL GARDA FRANTOIO MORELLI



PISTACCHIO DI SICILIA



VANIGLIA BOURBON DEL MADAGASCAR



LIMONI DEL GARDA



FRUTTA FRESCA DA SEMPRE PARTE INTEGRANTE DEI NOSTRI DESSERT



Lasciati catturare dalla Tentazione

Camilla alle erbe (senza farina) € 7



Tortino morbido di carote e mandorle con mela verde cubettata profumata al basilico servita con gel al sambuco

Soft carrot and almond pie with diced green apple pieces, basil scented, with flourless elderberry gel

Tiramisù € 5.5

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

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

Crostata al Cioccolato e Fava Tonka € 6.5

Frolla al cacao con crema cotta al cioccolato profumata alla fava tonka servita con crema allo zenzero

Cocoa shortcrust pastry with tonka-bean-scented chocolate cooked cream served with ginger sauce

Crostata con crema cotta ai frutti di bosco € 6.5

Frolla rustica, crema cotta alla vaniglia e frutti di bosco

Rustic shortcrust pastry with vanilla cream and berries

Macedonia Arancione € 6.5

Macedonia d'arancia con ananas e papaya marinate al lime, zenzero e menta servita con gelato al mango

Fruit salad with lime, ginger and mint marinated pineapple and papaya served with mango ice cream

la Sfera

DELIZIA DEL GARDA € 7.5

Pan di spagna inzuppato al limone del Garda con chantilly alla vaniglia e limone, giro d'olio extravergine del Garda

Sponge cake soaked in Garda lemon with vanilla & lemon chantilly with a drizzle of extra virgin Garda olive oil

Sbrisolona Mantovana con Mousse al Mascarpone e Recioto € 5.5

Mantovana Sbrisolona with Mascarpone and Recioto wine Mousse

Cheesecake alle fragole marinate con zucchero di canna e menta € 6.5

Strawberry cheesecake marinated in brown sugar and mint

Creme Brulée al Pistacchio di Sicilia € 7

Sicilian Pistachio Creme Brulée

Sorbetto al Limone o al Caffè € 4.5

Lemon or coffee sorbet

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

Coffee plus 3 assorted mignons

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



www.ristoclassique.it

Classique

CAFÈ RESTAURANT e SUITES
Lazise - Tel. 045 7580270

Classique Grill

Lazise - Tel. 045 7581367

Taverna
Marconi

PIATTI TIPICI E PIZZA
Lazise - Tel. 045 7580270

La Bohème

CUCINA E PIZZA - CHAMBRES
Lazise - Tel. 045 6470205

Locanda Gallehus

RISTORANTE E PIZZA
Pacengo - Tel. 045 6490019

La Plume

GRILL E PIZZA
Peschiera - Tel. 045 7550584

L'OSTERIA
in strada

STREET FOOD
Peschiera - Tel. 045 7550455

Ardea Purpurea

RISTORANTE E PIZZA
Peschiera - Tel. 045 4950328

Gran Café San Marco

TRATTORIA E PIZZA
Borghetto - Tel. 045 7950018

L'OSTERIA
in strada

STREET FOOD
Borghetto - Tel. 045 7950018

Arpège

RISTORANTE E PIZZA
Desenzano - Tel. 030 9142205