



New Opening - Borghetto sul Mincio

Gran Café San Marco

TRATTORIA E PIZZA



gli Antipasti

(Es kann losgehen - The opening)

Luccio in salsa con polenta € 11

Pike in Sauce mit Polenta - Pike in sauce with polenta

Antipasto misto pesce della casa € 16

Gemischte Fischplatte Vorspeise - Mixed fish hors d'oeuvre

Sarde in Saor € 11

Sardinen in saor - Sardines in saor

Carciofi fritti e scaglie di Grana Padano DOP € 12.5

Frittierte Artischocken und Flocken Grana-Käse

Fried artichokes and flakes of grana cheese

Battuta a coltello di fassona piemontese € 16

Geschnittenes fassona fleisch

Sliced fassona meat

Selezione di salumi del territorio e giardiniera nostrana € 16

Die Auswahl an Wurst mit eingelegtes Gemüse

Selection of meats with pickled vegetables

la Pasta Ripiena della tradizione

(Gefüllte Teigwaren Tradition - Traditional stuffed pasta)

Tortellini di Valeggio al burro fuso e salvia € 10

Tortellini mit Butter und Salbei

Tortellini with butter and sage

Tortelli di zucca al ragù di tastasal € 10

Kürbis-Ravioli mit Fleischsauce "Tastasal"

Pumpkin ravioli with meat sauce "Tastasal"

Primi piatti

(Erste Gänge - First dishes)

Bigoli alle sarde del Garda e pane aromatizzato € 10.5

Bigoli mit Sardinen auf den Gardasee und Brot Aroma

Bigoli with sardines of Lake Garda and bread aroma

Bigoli al luccio aromatizzato, erbe di stagione e zabaione di alici di Cetara € 14

Bigoli mit Hecht, saisonalen Kräutern und Cetara-Sardellen-Creme

Bigoli with pike, seasonal herbs and Cetara anchovy cream

Spaghetti alla chitarra alle vongole superior € 14.5

"Chitarra" Spaghetti mit superior Venusmuscheln

"Chitarra" spaghetti with superior clams

Tagliatelle fatte in casa al ragù d'anatra € 12.5

Hausgemachte Nudeln mit Entensauce

Homemade noodles with duck sauce

Gnocchetti di barbabietola, fondente di Taleggio e tartufo scorzone € 11

Rüben-Gnocchi mit Taleggio-Käsefondue und Scorzone-Trüffel

Beet gnocchi with Taleggio cheese fondue and Scorzone truffle

Secondi piatti

(Sekunden - Seconds dishes)

Frittura di pesce d'acqua dolce € 14.5

Fritierte Süßwasserfische - Fried fresh water fish

Branzino alla brace € 15

Gegrillter Seebarsch - Grilled sea bass

Anguilla alla brace con polenta grigliata € 15.5

Gegrillter Aal mit gegrillter Polenta - Grilled eel with grilled polenta

Tagliata di bufala con fonduta di caciotta € 16.5

Büffel Schnitt mit Caciotta-Käse Fondue - Buffalo cut with caciotta cheese fondue

Costata di Scottona frollatura extra € 17.5

Die Kosten von Scotton Reifung Extra - Scottona rib extra maturing

Filetto di razza bovina piemontese e salsa chimichurri € 18.5

Piemontesischen Rinderfilet und Chimichurri-Sauce - Piemontese beef fillet and chimichurri sauce

i Contorni

(Beilagen - Side dishes)

***per i vostri contorni utilizziamo solo verdure di stagione
e patate fresche pelate a mano!***

Insalata mista di stagione € 5

Gemischter Salat der Saison - Mixed seasonal salad

Le patate al forno € 5

Ofenkartoffeln - Baked potatoes

Le verdure saltate di stagione € 5

Gekocht saisonales Gemüse - Cooked seasonal vegetables

Le patate olandesi fritte € 5

Pommes Frites - French Fries

per i Più Piccoli

(Für die Kleinsten... - For the children...)

La pasta al pomodoro o ragù € 6

Pasta mit Tomatensauce und Fleisch - Pasta with tomato or meat sauce

La baby cotoletta di pollo € 8

Baby Hühnerschnitzel - Baby chicken cutlet

SU PRENOTAZIONE MENÙ DEGUSTAZIONE DI PESCE

Per i nostri piatti usiamo solo prodotti italiani di prima scelta



Für unsere Speisen verwenden wir ausschließlich italienische Produkte erster Qualität - For our dishes we use only first quality Italian products

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.

Gran Café
San Marco
TRATTORIA E PIZZA

La Nostra Cantina



Aperitivi - Kick Starters

Aperol Spritz Prosecco Brut, Aperol, Selz	€	5	Gin Maree Tonic Gin Maree, Tonica, Rosmarino	€	8
Hugo Custoza mosso, Selz, Sambuco, Menta	€	5	Vodka Belvedere Tonic Vodka Belvedere, Tonica	€	9
Tanqueray Negroni Gin Tanqueray, Vermut, Campari	€	6	Mojito Rum Bianco, Menta, Soda, Lime	€	6

Birre Artigianali - Craft Beer

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

Vini al Calice - Glass of Wine

Prosecco Superiore Valdobbiadene - Valdo - Valdobbiadene (TV)	€	4.5
Franciacorta Rosé Brut - Faccoli - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco - Coccaglio (BS)	€	6
Lugana DOC - I Gelsi - 100% Trebbiano - Pozzolengo (BS)	€	4
Soave Superiore "Il Casale" - Az. Agr. Vicentini - Trebbiano di Soave, Garganega - Colognola ai Colli (VR)	€	4.5
Gewurztraminer - Albino Armani - 100% Gewurztraminer - Trento	€	4
Bardolino Chiaretto - Costadoro - Corvina, Rondinella - Bardolino (VR)	€	4
Valpolicella Classico - Farina	€	5
Sangiovese di Romagna Sup. - Noelia Ricci - 100% Sangiovese di Romagna - Fiumana di Predappio (FC)	€	4

Bollicine - Wines with Bubbles

Prosecco Superiore Valdobbiadene – Valdo	€ 18
Valdobbiadene (TV)	
Prosecco DOCG Extra Brut – Bele Casel	€ 20
100% Glera - Caerano di S. Marco (TV)	
Durella Brut – Fongaro	€ 36
Metodo Classico - Roncà (VR)	
Verde Piona – Albino Piona	€ 18
Garganega, trebbiano, chardonnay, pinot bianco - Custoza (VR)	
Rosè Brut – Costadoro	€ 18
Corvina, Corvinone, Rondinella - Bardolino (VR)	
Lambrusco Amabile – Loghino Dante (Mantova)	€ 15

Champagne e Franciacorta

Franciacorta Rosé Brut – Faccoli	€ 38
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco - Coccaglio (BS)	
Franciacorta Brut – Faccoli	€ 38
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco - Coccaglio (BS)	
Bellavista Alma Gran Cuveè – Bellavista	€ 46
Ca del Bosco Prestige – Cà del Bosco	€ 40
Champagne Brut – Billecart-Salmon	€ 70
Champagne Tradition Brut – Diebolt Vallois	€ 43
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Francia	
Blanc de Blancs – Gran Cru Encry	€ 90

Bianchi dal Territorio - Territory White wines

Lugana DOC – I Gelsi	€ 16
100% Trebbiano - Pozzolengo (BS)	
Lugana Santa Cristina – Zenato	€ 22
Trebbiano, Chardonnay - Peschiera del Garda (VR)	
Lugana Riserva Sergio Zenato – Zenato	€ 34
Trebbiano, Chardonnay - Peschiera del Garda (VR)	
Lugana Artigianale – El Citera - 100% Turbiana Vitigno Autoctono (VR)	€ 26
Trebbiano, Chardonnay - Peschiera del Garda (VR)	
Prestige Lugana DOP – Ca Maiol	€ 18
100% Trebbiano di Lugana - Sirmione (BS)	
Molin Lugana DOP – Ca Maiol	€ 23
100% Trebbiano vigneti storici - Sirmione (BS)	
Bianco di Custoza – Albino Piona	€ 17
Trebbiano, Garganega, Chardonnay - Custoza (VR)	
Custoza DOC – Le vigne di San Pietro	€ 17
Trebbiano, Garganega, Cortese, Tocai e Reasling - Verona	
Soave Superiore “Il Casale” – Az. Agr. Vicentini	€ 23
Trebbiano di Soave, Garganega - Colognola ai Colli (VR)	
Capitel Foscario – Anselmi	€ 28
Garganega, Chardonnay - Montecchia di Crosara (VR)	
Sauvignon Crestale IGT – Reale	€ 20
100% Sauvignon - Reale di Sotto (MN)	
Lugana Riserva del Lupo – Ca Lojera	€ 25
Sirmione (BS)	
Custoza – Tantini Giovanna	€ 18
Castelnuovo (VR)	

Bianchi dall'Italia - Italian Withe Wines

La Vernaccia di San Gimignano - La Lastra	€ 22
100% Vernaccia - San Gimignano (SI)	
Gewurztraminer - Albino Armani	€ 18
100% Gewurztraminer - Trento	
Etna Bianco DOC - Le Vigne di Eli	€ 26
20% Carricante, 20% Catarratto - Randazzo (CT)	
Pecorino d'Abruzzo - Torre dei Beati	€ 19
100% Pecorino - Abruzzo	
Fiano di Avellino - Vadiaperti	€ 21
100% Fiano - Montefredane (AV)	
Ribolla Gialla - Livio Felluga	€ 30
Ribolla Gialla 100% - Cormons (GO)	
Riesling Renano Cembrani d'Autore - Pelz	€ 28
100% Riesling Renano - Cembra (TN)	
Müller Thurgau IGT Quaron - Borgo dei Posseri	€ 20
100% Müller Thurgau - Ala (TN)	
Langhe Chardonnay - Ettore Germano - 100% Chardonnay (Serra Lunga d'Alba)	€ 18

Rosati - Pink Wines

Bardolino Chiaretto - Costadoro	€ 16
Corvina, Rondinella - Bardolino (VR)	
Chiaretto Roseri - Ca Maiol	€ 19
Groppello, Marzemio, Sangiovese, Barbera - Brescia	
Rosato Monte della Guardia - Ca Lojera	€ 21

Rossi dal Territorio - Territory Red Wines

Bardolino Classico Superiore - Costadoro - Corvina, Corvinone, Rondinella - Bardolino (VR)	€ 17
Bardolino DOC - Le vigne di San Pietro - Corvina, Rondinella, Merlot - Verona	€ 19
Valpolicella Classico Superiore - Zenato - Corvina, Corvinone, Rondinella - Peschiera del Garda (VR)	€ 20
Valpolicella Classico - Begali Lorenzo - Corvina, Corvinone, Rondinella - San Pietro in Cariano (VR)	€ 19
Valpolicella Superiore Ca Fiui - Corte Sant'Alda - Corvina, Corvinone, Rondinella - Mezzane (VR)	€ 19
Valpolicella - Quintarelli - 55% Corvina, 30% Rondinella, 15% Cabernet - (VR)	€ 90
Ripassa Zenato - Zenato - Corvina, Corvinone, Rondinella - Peschiera del Garda (VR)	€ 28
Valpolicella Ripasso Campi Magri - Corte Sant'Alda - Corvina, Corvinone, Rondinella - Mezzane (VR)	€ 29
Campofiorin IGT - Masi - Corvina, Corvinone, Rondinella - Gargagnano (VR)	€ 20
Amarone della Valpolicella DOC - Zenato - Corvina, Corvinone, Rondinella - Peschiera del Garda (VR)	€ 48
Amarone Costasera - Masi - Corvina, Corvinone, Rondinella - Gargagnano (VR)	€ 55
Amarone della Valpolicella - Corte Sant'Alda - Corvina, Corvinone, Rondinella - Mezzane (VR)	€ 75
Corvina - Az. Agr. Vigna 800 - 100% Corvina (VR)	€ 28

Mezze Bottiglie - Mini Bottles of Wines 0,375 l

Valpolicella Classico Superiore - Zenato - Corvina, Corvinone, Rondinella - Peschiera del Garda (VR)	€ 13
Lugana Santa Cristina - Zenato - Trebbiano, Chardonnay - Peschiera del Garda (VR)	€ 13
Ripassa Zenato - Zenato - Corvina, Corvinone, Rondinella - Peschiera del Garda (VR)	€ 16
Amarone Contasera - Masi - Corvina, Corvinone, Rondinella - Gargagnano (VR)	€ 25
Prestige Lugana DOP - Ca Maiol - 100% Trebbiano di Lugana - Sirmione (BS)	€ 12
Prosecco - Foss Marai - Valdobbiadene	€ 12
Bellavista - Bellavista	€ 23
Roseri Chiaretto - Ca Maiol	€ 12

Rossi dall'Italia - Italian Red Wines

Sassella Stella Retica Valtellina Sup. DOCG 2011 - Arpepe - 100% Nebbiolo - Sondrio (SO)	€ 35
Sangiovese di Romagna Sup. - Noelia Ricci - 100% Sangiovese di Romagna - Fiumana di Predappio (FC)	€ 19
Chianti colli senesi DOCG - Il Colombaio - 90% Sangiovese, 10% Merlot - (SI)	€ 18
Brunello di Montalcino - Il Colle - Montalcino - (SI)	€ 55
Cirò - Luigi Scala - 100% Gaglioppo - (Calabria)	€ 19
Etna Rosso - Le Vigne di Eli - 80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio - Randazzo (CT)	€ 29
Langhe DOC Nebbiolo - Ettore germano - 100% Nebbiolo - Serralunga d'Alba	€ 23
Tignanello - Antinori	€ 80
Ornellaia Le Volte - Ornellaia	€ 30
Gattinara - Travaglini - 100% Nebbiolo (VC)	€ 34
Lagrein - Brunnenhof Egna (BZ)	€ 28
Pinot Nero - Brunnenhof Egna (BZ)	€ 29
Sagrantino di Montefalco - Adanti Bevagna (PG)	€ 38
Tintilla Settevigne - Cipressi Claudio (CB)	€ 28
Carignano del Sulcis - Grottarossa (CI)	€ 18
Barolo - Coterno Diego - 100% Barolo (CN)	€ 58

Estero - Foreign Wines

FRANCIA (Bianco) - Chablis Domaine Seguinot Daniel	€ 44
ARGENTINA Malbec Seleccion La Consulta Prodigio El Hijo Prodigio	€ 22
SUD AFRICA Schiraz Somerbosch (Syrah)	€ 23



Seguici su Facebook!