

*Gran Café*  
*San Marco*  
TRATTORIA E PIZZA





## ANTIPASTI DI TERRA

MANZO TIEPIDO CON RADICCHIO TARDIVO IN AGRODOLCE,  
PINOLI E SCAGLIE DI MONTE VERONESE € 15

Warmes Rindfleisch mit süß-saurem spätem Radicchio, Pinienkernen und Flocken vom Monte Veronese käse  
Warm beef with sweet and sour late radicchio, pine nuts and flakes of Monte Veronese cheese

CROCCHETTA DI VITELLO, CREMA DI CARCIOFI  
SPUMA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO € 16

Kalbskrokette, Artischockencreme, Parmesanschaum und schwarzer Trüffel  
Veal croquette, artichoke cream, Parmesan foam and black truffle

BATTUTA A COLTELLO DI SCOTTONA € 18

Tartare vom "Scottona" Fleisch - Tartare of "Scottona" meat

SELEZIONE DI SALUMI DEL TERRITORIO E GIARDINIERA NOSTRANA € 16

Auswahl mit lokalen Wurstwaren und hausgemachte Pickles  
Selection with local cured meats and artisan pickled vegetables

SELEZIONE DI FORMAGGI E MOSTARDA € 16

Gemischter Käse mit Senf - Mixed cheeses with mustard

FRITTATINA DI ASPARAGI, FONDUTA DI TALEGGIO E CRUMBLE ALLA BARBABIETOLA € 14

Spargel-Frittata mit Taleggio-Käsefondue und Rote-Bete-Crumble  
Asparagus frittata with Taleggio cheese fondue and beetroot crumble

MILLEFOGLIE DI ROASTBEEF, PUNTARELLE E GRANA PADANO € 18

Roastbeef mit Puntarelle und Grana Padano-Käse - Roast beef with puntarelle and Grana Padano cheese

## ANTIPASTI DI PESCE

ACCIUGHE DEL CANTABRICO "CATALINA" PAN BRIOCHES E BURRO € 23

„Catalina“ Kantabrische Sardellen, Brioches-Brot und Butter - "Catalina" Cantabrian anchovies, brioches bread and butter

SARDE IN SAOR (AGONE DEL GARDA) € 13

Sardinen in saor (Agone Fisch des Gardasees) - Sardines in saor (Agone fish of Lake Garda)

LUCCIO IN SALSA CON POLENTA € 13

Hecht mit Sauce mit Polenta - Pike in sauce with polenta

BACCALÀ MANTECATO, INSALATINA DI PUNTARELLE E CHIPS DI RISO NERO € 16.5

Kabeljau in Sahnesauce, Chicorée-Salat und schwarze Reischips - Creamed cod, chicory salad, and black rice chips

MOSCARDINI IN UMIDO CON CROSTINO DI PANE CASERECCIO € 16

Geschmorter Oktopus mit hausgemachte Brotcroutons - Stewed octopus with homemade bread crouton

## LA PASTA RIPIENA DELLA TRADIZIONE

TORTELLINI DI VALEGGIO BURRO FUSO E SALVIA € 14

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

TORTELLINO DI VALEGGIO IN BRODO DI GALLINA € 14.5

Valeggio-Tortellino in Hühnerbrühe  
Valeggio tortellino in chicken broth

TORTELLI DI ZUCCA AL RAGÙ DI TASTASAL € 15

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

TORTELLI AL BRASATO CON FONDUTA DI BAGOSS € 16

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

DEGUSTAZIONE DI TORTELLI € 19

Tortelli-Verkostung - Tortelli tasting

## I PRIMI PIATTI

SPAGHETTO AI LUPINI DI MARE € 18

Spaghetti mit Meereslupinen - Spaghetti with sea lupins

BIGOLI CON SARDE (AGONE DEL GARDA)

E PANE AROMATIZZATO € 16

Bigoli mit Sardinen (Agone Fisch des Gardasees) und Brot Aroma  
Bigoli with sardines (Agone fish of Lake Garda) and bread aroma

TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO DI CORTILE € 16

Tagliatelle mit weißem Ragù - Tagliatelle with white ragù

GNOCCHETTI DI BARBABIETOLA

FONDENTE DI TALEGGIO E MANDORLE TOSTATE € 16

Rote-Bete-Knödel mit Taleggio Käse Fondue und gerösteten Mandeln  
Beetroot dumplings with Taleggio cheese fondue and toasted almonds

MACCHERONCINO ALLO STRACOTTO D'ASINA € 17

Makkaroni mit Eseleintopf  
Macaroni with donkey stew

## LA CARNE

GUANCIALE DI MAIALINO AL BIANCO DI CUSTOZA E ANETO € 20

Schweinebacke in weißem Custoza-Wein und Dill  
Pork cheek in white custoza wine and dill

TAGLIATA DI BUFALA MARINATA CON VERDURE DI STAGIONE € 23

In Scheiben geschnittener mariniert Büffel mit Gemüse der Saison  
Marinated sliced buffalo with seasonal vegetables

COSTATA DI SCOTTONA € 27

Scottonakosten - Scottona rib

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE CON SALSA CHIMICHURRI € 31

Gegrillt Rinderfilet mit Chimichurri Soße - Grilled beef fillet with chimichurri sauce

CONIGLIO IN UMIDO CON PURÈ DI PATATE € 21

Kanincheneintopf mit Kartoffelpüree - Stewed rabbit with mashed potatoes

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE € 26

Milanese Kalb Schnitzel - Milanese veal cutlet

POLLETTO NOSTRANO DISOSSATO ALLA DIAVOLA  
E PATATE AL CARTOCCIO RIPIENE DI CIPOLLA BRASATA € 16

Knochenloses Hähnchen aus der Region mit Teufelssauce  
und Ofenkartoffeln gefüllt mit geschmorte Zwiebeln

Boneless local chicken with deviled sauce  
and baked potatoes stuffed with braised onion

## IL PESCE

BRANZINO INTERO € 21

Wolfsbarsch - Sea bass

POLPO FRITTO, CREMA DI FAVE E POLVERE DI POMODORO € 19.5

Gebatener Oktopu, Creme aus Saubohnen und Tomatenpulver  
Fried octopus, cream of broad beans and tomato powder

FILETTO DI BACCALÀ, VELLUTATA DI PISELLI,  
PORRO E CRUMBLE DI ALICI € 19.5

Kabeljaufilet, Erbsencreme, Lauch und Sardellen-Crumble  
Cod fillet, pea cream, leeks and anchovy crumble

## IL PESCE D'ACQUA DOLCE

LAVARELLO ALLA BRACE (SECONDO DISPONIBILITÀ) € 18.5

Gegrillter Felchen (je nach Verfügbarkeit)  
Grilled Whitefish (subject to availability)

ANGUILLA ALLA BRACE CON POLENTA GRIGLIATA € 21

Gegrillter Aal und gegrillter Polenta  
Grilled eel and grilled polenta

FRITTURA DI PESCE D'ACQUA DOLCE € 18

Fritierte Süßwasserfische  
Fried fresh water fish

TROTA SALMONATA ALLA BRACE € 18

Gegrillte Lachsforelle  
Grilled Salmon Trout

## PER I PIÙ PICCOLI

BABY PIZZA AL PROSCIUTTO O WURSTEL € 7

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

PASTA AL POMODORO O RAGÙ € 7

Pasta mit Tomatensauce oder Fleischsauce  
Pasta with tomato or meat sauce

BABY COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE € 8

Baby Hühnerschnitzel mit Pommes Frites  
Baby chicken cutlet with french fries

## CARTA DELLE VERDURE

CATALOGNA AGLIO E OLIO € 6.5

Bittere Zichorie mit Knoblauch und Öl  
Bitter chicory with garlic and oil

CARCIOFO ALLA ROMANA PREZZEMOLO, AGLIO, MENTA € 7

Römische Artischocke mit Petersilie, Knoblauch und Minze  
Roman-style artichoke with parsley, garlic, and mint

RADICCHIO TARDIVO IN AGRODOLCE, PINOLI E UVETTA € 8

Süß-saurer, später Radicchio mit Pinienkernen und Rosinen  
Sweet and sour late radicchio, pine nuts and raisins

INSALATA DI PUNTARELLE AROMATIZZATA ALLE ACCIUGHE € 7.5

Puntarelle-Salat mit Sardellengeschmack  
Anchovy-flavored puntarelle salad

PATATE FRITTE € 5.5

Pommes Frites - French-fries

PATATE AL FORNO € 5.5

Ofenkartoffeln - Baked potatoes

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 6

Gemischter saisonaler Salat - Mixed seasonal salad

PURÈ DI PATATE € 6.5

Kartoffelpüree - Potato purée

PISELLI IN UMIDO CON CIPOLLA E GUANCIALE € 6.5

Erbsen mit Zwiebeln und Speck  
Stewed peas with onion and bacon

INSALATA DI SALMONE AFFUMICATO, AVOCADO,  
EDAMAME, CAPPUCCIO VIOLA E MISTICANZA € 14

Räucherlachssalat mit Avocado, Edamame, Rotkohl und Salat  
Smoked salmon salad with avocado, edamame, purple cabbage and salad

INSALATA DI POLLO, MISTICANZA, SCAGLIE DI GRANA, POMODORO,  
MAIONESE ALL'ERBA CIPOLLINA, CROSTINI DI PANE € 14

Hähnchensalat, gemischter Salat, Grana-Flocken, Tomaten, Schnittlauchmayonnaise, Brotcroutons  
Chicken Salad, mixed salad, Grana flakes, Tomato, chive mayonnaise, bread croutons

# LE PIZZE

## UNSERE PIZZAS - OUR PIZZAS

### MARGHERITA € 9

Polpa di pomodoro, mozzarella  
Tomatenmark, Mozzarella  
Tomato pulp, mozzarella

### CAPRICCIO € 11

Polpa di pomodoro, mozzarella,  
prosciutto cotto,  
funghi freschi, carciofi, olive greche  
Tomatenmark, Mozzarella,  
Artischocken, Schinken, frisch Pilze, Oliven  
Tomato pulp, mozzarella, artichokes,  
ham, fresh mushrooms, olives

### AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 9

San Marzano, aglio, olio, peperoncino,  
prezzemolo, Grana  
San Marzano-Tomaten, Knoblauch, Öl, Chili,  
Petersilie, Grana Padano-Käse  
San Marzano tomatoes, garlic, oil, chili pepper,  
parsley, Grana cheese

### RADICCHIO, ZUCCA, GORGONZOLA E MANDORLE (BIANCA) € 11.5

Crema di zucca, mozzarella,  
radicchio, Gorgonzola, mandorle  
Kürbiscreme, Mozzarella,  
Radicchio, Gorgonzola, Mandeln  
Pumpkin cream, mozzarella,  
radicchio, Gorgonzola, almonds

### BUFALA CLASSICA € 11

Polpa di pomodoro,  
mozzarella con latte di bufala, basilico fresco  
Tomatenmark, Mozzarella mit Büffelmilch,  
frisches Basilikum  
Tomato pulp, mozzarella with buffalo milk, fresh basil

### GORGO DOP E CRUDO RULIANO € 13

Polpa di pomodoro, mozzarella,  
gorgonzola DOP, crudo Ruliano  
Tomatenmark, Mozzarella,  
Gorgonzola Käse, Ruliano Schinken  
Tomato pulp, mozzarella,  
gorgonzola cheese, Ruliano ham

### L'ORTO SULLA PIZZA € 10

Polpa di pomodoro, mozzarella, verdure di stagione  
Tomatenmark, Mozzarella, Saisongemüse  
Tomato pulp, mozzarella, seasonal vegetables

### SALAME PICCANTE, POMODORI SECCHI E PECORINO € 11

Polpa di pomodoro, mozzarella,  
salamino piccante, pomodori secchi, pecorino  
Tomatenmark, Mozzarella, scharfe Salami,  
getrocknete Tomaten, Schafskäse  
Tomato pulp, mozzarella, spicy salami,  
sun-dried tomatoes, sheep's cheese

### CALABRESE (BIANCA) € 10.5

Mozzarella, provola, friarielli,  
Nduja piccante  
Mozzarella, Provola-Käse, Friarielli,  
würziges Nduja  
Mozzarella, provola cheese,  
friarielli, spicy Nduja

### SALSICCIA, PATATE E PROVOLA (BIANCA) € 10

Mozzarella, patate, salsiccia,  
provola affumicata

Mozzarella, Kartoffeln,  
Wurst, geräucherte Provola

Mozzarella, potatoes,  
sausage, smoked provola

### MORTADELLA E PISTACCHI (BIANCA) € 13

Mozzarella, burrata, mortadella,  
granella di pistacchi

Mozzarella, Burrata-Käse, Mortadella,  
zerbröselte Pistazien

Mozzarella, burrata cheese, mortadella,  
crumbled pistachios

### CRUDO E BURRATA € 14

San marzano, crudo Ruliano, burrata, basilico

San Marzano Tomaten, Ruliano Schinken,  
Burrata Käse, Basilikum

San Marzano tomato, Ruliano ham,  
Burrata cheese, basil

### PANCETTA AL PEPE E TALEGGIO € 13

Mozzarella, Taleggio,  
funghi, pancetta al pepe

Mozzarella, Taleggio-Käse,  
Pilze, gepfeffertes Speck

Mozzarella, Taleggio cheese,  
mushrooms, peppered bacon

### ROMANA € 10

San marzano, mozzarella con latte di bufala,  
alici di Cetara, origano, capperi

San Marzano Tomaten, Mozzarella mit Büffelmilch,  
Cetara-Sardellen, Oregano, Kapern

San Marzano tomato, mozzarella with buffalo milk,  
Cetara anchovies, oregano, capers

### BURRATA E ALICI (BIANCA) € 12.5

Mozzarella, friarielli, alici, burrata

Mozzarella, Friarielli, Sardellen, Burrata

Mozzarella, friarielli, anchovies, burrata

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.

#### INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).

**Coperto - Gedeck - Cover charge € 2.5**

## *la Botega del Borgheto*

Conosci la nostra **Botega del Borgheto**?

La trovi subito all'uscita del ristorante.

Troverai una selezione di eccellenze locali da gustare, regalare o portare con te: un piccolo scrigno di sapori autentici.

Non perderti i famosi **tortellini di Valeggio Nodo d'Amore**.

La torta **Sbrisolona** preparata dai nostri pasticceri con l'originale ricetta mantovana o tantissime altre delizie.

## *Gran Cafè San Marco* TRATTORIA E PIZZA

Stai pensando a un evento speciale o al tuo indimenticabile giorno?

Il Gran Cafè San Marco è la location perfetta per rendere ogni occasione davvero unica.

Atmosfera romantica, vista incantevole e un'accoglienza su misura per te.

scopri di più





