

Gran Café
San Marco
TRATTORIA E PIZZA



ANTIPASTI DI TERRA

PINZIMONIO DI VERDURE € 8

Raw vegetables with sauce - Rohkost mit Soße

CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI E MELONE € 14

24 Monate gereifter Parmaschinken und Melone - Raw Parma ham Ruliano aged 24 months and melon

SELEZIONE DI SALUMI DEL TERRITORIO E GIARDINIERA NOSTRANA € 16.5

Die Auswahl an Wurst mit hausgemachte Pickles - Selection of meats with artisan gardener

VITELLO TONNATO € 14

Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Veal with tuna sauce

MANZO FREDDO, CIPOLLA DI TROPEA, PINOLI, UVETTA
E PARMIGIANO DI BRUNA ALPINA € 13.5

Kaltes Rindfleisch mit Tropea-Zwiebel, Pinienkernen und Rosinen

Cold beef with Tropea onion, pine nuts and raisins

BATTUTA A COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE "CAZZAMALI" € 15

Tartare vom "Fassona Piemontese" Fleisch - Tartare of "Fassona Piemontese" meat

SELEZIONE DI FORMAGGI E MOSTARDA CREMONESE € 18

Gemischter Käse mit Cremonese Senf - Mixed cheeses with Cremonese mustard

ANTIPASTI DI PESCE

SARDE IN SAOR (SECONDO DISPONIBILITÀ) € 11

Sardinen in saor (je nach Verfügbarkeit)

Sardines in saor (subject to availability)

LUCCIO IN SALSA CON POLENTA € 11

Hecht mit Sauce mit Polenta - Pike in sauce with polenta

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE SUPERIOR € 14.5

Sautierte Muscheln und Venusmuscheln - Mussels and clams sautéed

CARPACCIO DI SALMONE
CON SALSA PONZU E SEMI DI SESAMO € 14

Lachscarpaccio mit Ponzu-Sauce und Sesam

Salmon carpaccio with ponzu sauce and sesam seeds

LA PASTA RIPIENA DELLA TRADIZIONE

TORTELLINI DI VALEGGIO BURRO FUSO E SALVIA € 12

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

TORTELLI DI ZUCCA AL RAGÙ DI TASTASAL € 12

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

TORTELLI AL BRASATO CON FONDUTA DI BAGOSS € 12

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

TORTELLO AL LUCCIO, OLIO AROMATIZZATO E POLVERE DI CAPPERO € 14

Hechtortelli mit aromatisiertem Öl und Kapernpulver - Pike tortelli with flavored oil and caper powder

DEGUSTAZIONE DI TORTELLI € 16

Tortelli-Verkostung - Tortelli tasting

I PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA ALL'ASTICE € 25

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 € 13

Bigoli mit Sardinen vom 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 geräucherten 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

FONDENTE 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
Sautierter Spinat mit Butter und Parmesanflocken - Sautéed spinach with butter and Parmesan flakes

FINOCCHI GRATINATI € 6
Gratinierter Fenchel - Gratinated fennel

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

PATATE FRITTE € 5
Pommes Frites - French-fries

PATATE AL FORNO € 5
Ofenkartoffeln - Baked potatoes

INSALATA MISTA € 5.5
Gemischter Salat - Mixed salad

I SECONDI DALLA BRACE

BRANZINO INTERO € 16
Wolfsbarsch - Sea bass

TAGLIATA DI BUFALA, VERDURE DI STAGIONE E LA SUA DEMI-GLACE € 16.5
Büffel Fleisch in Scheiben geschnitten mit Saisongemüse und sein Demi-glace
Sliced buffalo with seasonal vegetables and its demi-glace

COSTATA DI SCOTTONA DA 500 GR € 20.5
Scottonakosten 500 gr - Scottona rib 500 gr

FILETTO DI SCOTTONA ALLA BRACE € 22.5
Scottona Rinderfilet - Scottona beef fillet

GRIGLIATA IMPERIALE DI CROSTACEI (ASTICE, GAMBERONI E SCAMPI) € 43.5
Imperialer Schalentiergrill mit Hummer, Garnelen und Scampi
Imperial grilled shellfish with lobster, shrimps and prawn

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

Frittierte 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 € 18

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 € 24

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

POLLETTO NOSTRANO DISSOSSATO
CON PATATE E CIPOLLA € 13.5

Entbeintes Hühnchen mit Kartoffeln und Zwiebeln
Deboned chicken with potatoes and onion

POLPO FRITTO, CREMA DI SEDANO, PORRI E PATATE € 16.5

Gebratener Oktopus mit Selleriecreme, Lauch und Kartoffeln
Fried octopus with celery cream, leeks and potatoes

FRITTURA DI CALAMARI € 19.5

Fritierter Tintenfisch - Fried squid

LE INSALATONE ED I PIATTI UNICI

LA SAN MARCO € 14

Insalata mista di stagione, crudo di Parma 24 mesi,
stracciatella di bufala e tartufo del Baldo

Saison Gemischter Salat, Parmaschinken,
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 € 14.5

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

INSALATA DI POLPO, PATATE, FAGIOLINI E SALSA VALEDIUM PROFUMATA AL LIME € 15.5

Tintenfischsalat, Kartoffeln, grüne Bohnen
und Valediumsauce mit Limettenduft

Oktopussalat, potatoes, green beans
and lime scented valedium sauce

POLLO GRIGLIATO, SONCINO, POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO DI BRUNA ALPINA € 14.5

Gegrilltes Hähnchen, Soncino, Kirschtomaten und Parmesan Flocken
Grilled chicken, soncino, cherry tomatoes and Parmesan flakes

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 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

LASAGNE DELLA TRADIZIONE € 9

Baby Lasagne - Baby lasagna



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, frisches Basilikum
San Marzano tomato, Ruliano ham, Stracciatella cheese, fresh basil

FIOCCHETTO

E POMODORO SECCO € 12

Fiordilatte, Taleggio di bufala, fiocchetto, pomodoro secco
Fiordilatte Käse, Büffel Mozzarella, Fiocchetto-Schinken, getrocknete Tomate
Fiordilatte cheese, buffalo mozzarella, fiocchetto ham, dried tomato

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

LARDO E PARMIGIANO € 12.5

Polpa di pomodoro, aglio, origano, lardo, scaglie di parmigiano
Tomatenmark, Knoblauch, Oregano, Schmalz und Parmesanflocken
Tomato pulp, garlic, oregano, 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



CREMA DI PORRO, PATATE, SEDANO, FUNGHI, TOFU, POMODORI SECCHI (VEGANA) € 14

Crema di porro, patate, sedano, funghi, tofu, pomodori secchi
Lauch Creme, Kartoffeln, Sellerie, Pilzen, Tofu, getrocknete tomaten
Leek cream, potatoes, celery, mushrooms, tofu, dried tomatoes

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

SPRITZ CAMPARI CAMPARI BITTER, PROSECCO BRUT, SELZ € 6.5

AMERICANO CAMPARI BITTER, VERMOUTH ROSSO, SELZ € 8

NEGRONI GIN, VERMOUTH ROSSO, CAMPARI BITTER € 9

MOJITO RUM, SODA, LIME, ZUCCHERO BIANCO, MENTA € 9.5



LE NOSTRE GRAPPE

DISTILLERIA SCARAMELLINI A FUOCO DIRETTO

LA GRAPPA DI AMARONE € 3.5

LA GRAPPA DI RECIOTO € 3.5

LA GRAPPA PRIME UVE € 5.5

LA GRAPPA DI LUGANA € 3.5

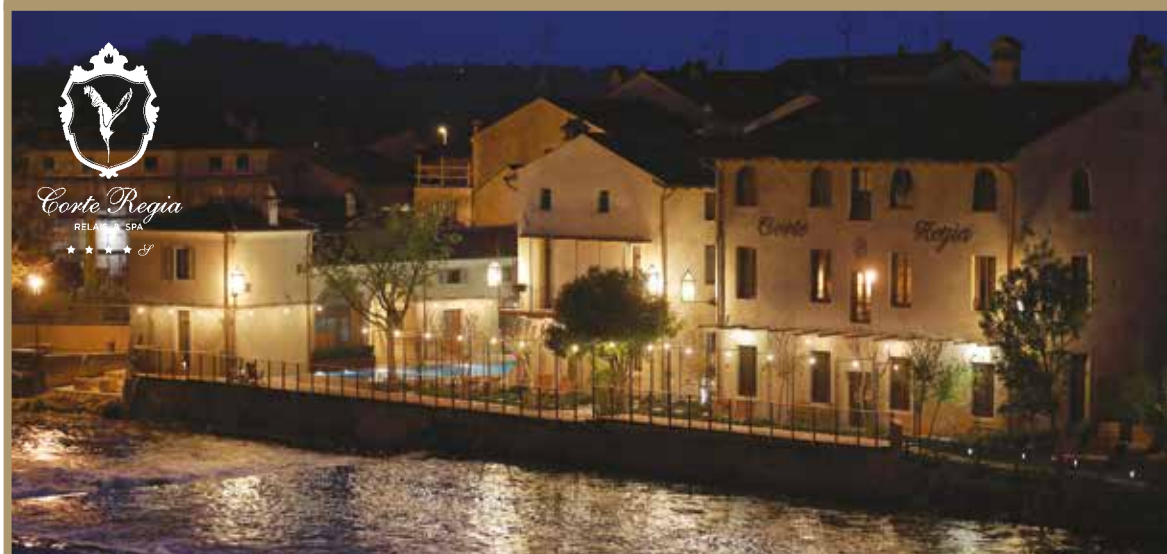
LA GRAPPA 903 BARRIQUE € 5.5

LA GRAPPA INVECCHIATA 5 ANNI € 6

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

