

Gran Café
San Marco
TRATTORIA E PIZZA



ANTIPASTI DI TERRA

CARPACCIO DI CARNE SALADA DI MAIALE TRANQUILLO,
INSALATINA DI FINOCCHIO E SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP € 17

In Scheiben geschnittener Salat aus gesalzenem Schweinefleisch, Fenchelsalat und Parmesanflocken
Sliced salted pork, fennel salad and Parmesan flakes

CROQUETTE DI VITELLO, CREMA AL POMODORO ED EMULSIONE AL BASILICO € 14

Kalbskrokette mit Tomatencreme und Basilikumemulsion - Veal croquette with tomato cream and basil emulsion

BATTUTA A COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE "CAZZAMALI" € 17

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

VITELLO TONNATO, FIORE DI CAPPERO E POMODORINI € 16

Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapernblüten und Kirschtomaten - Veal with tuna sauce, caper flower and cherry tomatoes

FLAN DI ZUCCHINE, FONDUTA DI TALEGGIO E CRUMBLE DI GRANA PADANO € 14

Zucchini-Flan, Taleggio-Fondue und Grana Padano Crumble - Zucchini flan, Taleggio fondue and Grana Padano crumble

SELEZIONE DI FORMAGGI E MOSTARDA € 16

Gemischter Käse mit Senf - Mixed cheeses with mustard

ANTIPASTI DI PESCE

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

INSALATA DI POLIPO CON VERDURE DI STAGIONE € 17

Oktopussalat mit Saisongemüse - Octopus salad with seasonal vegetables

BACCALÀ MANTECATO, CHIPS DI POLENTA E MISTICANZA € 16.5

Cream-Kabeljau mit Polentachips und gemischtem Salat - Creamed cod with Polenta chips and mixed salad

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

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

SAUTÉ DI COZZE € 14.5

Gebratene Muscheln - Sautéed Mussels

COCKTAIL DI GAMBERI € 13

Garnelen-Cocktail - Shrimp Cocktail

LA PASTA RIPIENA DELLA TRADIZIONE

TORTELLINI DI VALEGGIO BURRO FUSO E SALVIA € 13

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

TORTELLI RICOTTA E SPINACI CON CREMA DI POMODORO € 14

Ricotta-Spinat-Tortello mit Tomatencreme - Ricotta and spinach tortello with tomato cream

TORTELLI DI ZUCCA AL RAGÙ DI TASTASAL € 14.5

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

GNOCCHI AL LIMONE E CURCUMA,
SCAMPI E POLVERE DI POMODORO € 18

Gnocchi mit Zitronen-Kurkuma-Geschmack, Scampi und Tomatenpulver

Lemon and turmeric flavoured gnocchi with scampi and tomato powder

BIGOLI CON SARDE (AGONE DEL GARDA) E PANE AROMATIZZATO € 15.5

Bigoli mit Sardinen (Agone Fisch des Gardasees) und Brot Aroma

Bigoli with sardines (Agone fish of Lake Garda) and bread aroma

TAGLIOLINI ALL'ASTICE € 25.5

Tagliolini mit Hummer - Tagliolini with lobster

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

I SECONDI ALLA BRACE

BRANZINO INTERO € 21

Wolfsbarsch - Sea bass

TAGLIATA DI BUFALA MARINATA
CON VERDURA DI STAGIONE € 22

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

COSTATA DI SCOTTONA DA 500 GR € 26

Scottonakosten 500 gr - Scottona rib 500 gr

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE CON SALSA CHIMICHURRI € 27

Gegrillt Rinderfilet mit Chimichurri Soße
Grilled beef fillet with chimichurri sauce

COSTINE DI MAIALE ALLA BRACE
INSAPORITE ALLA PAPRIKA DOLCE € 16

Gegrillte Schweinerippchen, gewürzt mit süßem Paprika
Grilled pork ribs seasoned with sweet paprika

IL PESCE D'ACQUA DOLCE

LAVARELLO ALLA BRACE (SECONDO DISPONIBILITÀ) € 14

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

ANGUILLA ALLA BRACE CON POLENTA GRIGLIATA € 20

Gegrillter Aal und gegrillter Polenta
Grilled eel and grilled polenta

FRITTURA DI PESCE D'ACQUA DOLCE € 15.5

Fritierte Süßwasserfische
Fried fresh water fish

TROTA SALMONATA ALLA BRACE € 18

Gegrillte Lachsforelle
Grilled Salmon Trout

I SECONDI DALLA CUCINA

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

COTOLETTA DI VITELLO
ALLA MILANESE (500 GR) € 25.5
Milanese Kalb Schnitzel
Milanese veal cutlet

POLLETTO NOSTRANO DISSOSSATO
CON PATATE AL FORNO € 16
Entbeintes Hühnchen mit Ofenkartoffeln
Deboned chicken with baked potatoes

POLPO FRITTO,
CREMA DI PATATE E PORRO CROCCANTE € 19.5
Gebratener Oktopus mit Kartoffelcreme und knackigem Lauch
Fried octopus with potato cream and crispy leek

FILETTO DI MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA
E CRUMBLE DI ALICI € 19.5
Mediterraner Kabeljaufilet und Sardellen gehackt
Mediterranean cod fillet and anchovy crumble

CARTA DELLE VERDURE

CATALOGNA AGLIO E OLIO € 6.5

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

ZUCCHINE MARINATE, AGLIO, OLIO E MENTA € 6.5

Marinierte Zucchini, Knoblauch, Öl und Minze
Marinated courgettes, garlic, oil and mint

BELGA IN AGRODOLCE, PINOLI E UVETTA € 7.5

Süß-saurer belgischer Salat mit Pinienkerne und Rosinen
Sweet and sour Belgian salad with pine nuts and raisins

INSALATA DI POMODORO E CIPOLLA € 6

Tomaten-Zwiebel-Salat
Tomato and onion salad

PATATE FRITTE € 5.5

Pommes Frites - French-fries

PATATE AL FORNO € 5.5

Ofenkartoffeln - Baked potatoes

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 6

Gemischter Saisonsalat - Mixed seasonal salad

INSALATA DI FAGIOLINI E POMODORINI € 6.5

Salat aus grünen Bohnen und Kirschtomaten
Green bean and cherry tomato salad

INSALATONE

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

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 € 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



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

LE PIZZE

UNSERE PIZZAS - OUR PIZZAS

MARGHERITA € 8

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

MARINARA € 7

Polpa di pomodoro, aglio, origano
Tomatenmark, Knoblauch, Oregano
Tomato pulp, garlic, oregano

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

L'ORTO SULLA PIZZA € 10

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

CAPRICCIO € 10

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

SALAME PICCANTE, POMODORI SECCHI E RICOTTA AFFUMICATA € 10

Polpa di pomodoro, mozzarella,
salamino piccante, pomodori secchi, ricotta affumicata
Tomatenmark, Mozzarella, scharfe Salami,
getrocknete Tomaten, geräucherter Ricotta Käse
Tomato pulp, mozzarella, spicy salami,
sun-dried tomatoes, smoked ricotta cheese

BRESAOLA (BIANCA) € 12.5

Mozzarella, bresaola,
datterino giallo, rucola e Grana
Mozzarella, Bresaola,
gelber Datterino tomaten, Rucola und Grana
Mozzarella, bresaola,
yellow datterino tomatoes, rocket and Grana

GORGONZOLA DOP E CRUDO RULIANO € 11

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

CALABRESE € 10.5

Polpa di pomodoro,
mozzarella con latte di bufala,
Nduja piccante, acciughe
Tomatenmark, Mozzarella mit Büffelmilch,
scharfe Nduja-Salami, Sardellen
Tomato pulp, mozzarella with buffalo milk,
spicy Nduja salami, anchovies

SALSICCIA, PATATE E PROVOLA (BIANCA) € 10

Mozzarella, patate, salsiccia,
provola affumicata
Mozzarella, Kartoffeln, Wurst, geräucherte Provola
Mozzarella, potatoes,
sausage, smoked provola

SAN MARZANO € 14

San marzano, crudo Ruliano, burrata, basilico fresco
San Marzano Tomaten, Ruliano Schinken,
Burrata Käse, frisches Basilikum
San Marzano tomato, Ruliano ham,
Burrata cheese, fresh basil

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

PESTO DI BASILICO E ZUCCHINE € 11.5

Mozzarella con latte di bufala,
pesto al basilico, datterino giallo
Mozzarella mit Büffelmilch,
Basilikumpesto, gelbe Kirschtomate
Mozzarella with buffalo milk,
basil pesto, yellow cherry tomato

MORTADELLA E PISTACCHIO € 13

Mozzarella, burrata, mortadella,
granella di pistacchio
Mozzarella, Burrata,
Mortadella, Pistazienkorn
Mozzarella, burrata, mortadella,
chopped pistachio

ALICI E PESTO AL BASILICO (BIANCA) € 12.5

Mozzarella, alici marinate, pesto al basilico,
glassa al balsamico
Mozzarella, marinierte Sardellen,
Basilikumpesto, Balsamico-Glasur
Mozzarella, marinated anchovies,
basil pesto, balsamic glaze

ECCO LA NOSTRA BOTTEGA DOVE POTRETE TROVARE LE NOSTRE PRELIBATEZZE GASTRONOMICHE



State pensando di festeggiare il vostro Gran Giorno nel borgo più romantico d'Italia?



Il meraviglioso parco del Gran Cafè San Marco a ridosso del ponte Visconteo e con vista privilegiata sulle meraviglie di Borghetto, sarà uno spazio perfetto per intrattenere i vostri ospiti e organizzare una scenografica cerimonia simbolica!



PAVILLON

RESTAURANT
CAFÉ



Il nuovo ristorante del Gruppo Ristoclassique che vi offrirà l'opportunità di vivere il magico intreccio culturale tra arte, cibo e storia. Situato all'interno del Padiglione degli Ufficiali, è uno spazio senza tempo dove si intrecciano con fili dorati il lusso di vivere nella storia, il gusto di un menu d'ispirazione internazionale e la ricchezza delle opere d'arte visive ispirate ai movimenti dei celebri pittori dello scorso secolo.

Piazzale della Serenissima 5 - 37019 Peschiera del Garda (VR)
Tel. +39 045 4500576 - info@pavillonrestaurant.it - pavillonrestaurant.it

INQUADRA E SCARICA IL MENU



FRAME AND DOWNLOAD THE MENU