Gran Café

San Marco

TRATTORIA E PIZZA

Ristoclassique

RESTAURANT & RESORT

ANTIPASTI DI TERRA

INSALATA DI NERVETTI, FAGIOLI CANNELLINI E CIPOLLA € 13
Salat aus Kalbssehnen, Cannellini-Bohnen und Zwiebel
Salad of beef tendon, cannellini beans, and onion

LINGUA DI MANZO E SALSA VERDE € 14
Rinderzunge mit grüner Soße
Beef tongue and salsa verde

TORTINO DI ZUCCA, FUNGHI E CRUMBLE DI CASTAGNE € 14
Kürbis-Pilz-Törtchen mit Kastien-Crumble
Pumpkin and mushroom tartlet with chestnut crumble

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

POLPETTE DI VITELLO AL POMODORO SAN MARZANO € 14
Kalbfleischbällchen in San-Marzano-Tomatensauce
Veal meatballs in San Marzano tomato sauce

SELEZIONE DI FORMAGGI E MOSTARDA € 16
Gemischter Käse mit Senf - Mixed cheeses with mustard

BATTUTA A COLTELLO DI SCOTTONA € 18
Tartare vom "Scottona" Fleisch - Tartare of "Scottona" meat

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

BACCALÀ MANTECATO, PUNTARELLE E CHIPS DI RISO NERO € 16.5
Kabeljau in Sahnesauce, Puntarelle-Salat und schwarze Reischips - Creamed cod, puntarelle salad and black rice chips

INSALATINA DI POLIPO E PATATE € 18
Oktopus-Kartoffel-Salat - Octopus and potato salad

SAUTÈ DI COZZE € 13
Gebratene Muscheln - Sautéed mussels

ACCIUGHE DEL CANTABRICO "CATALINA" PAN BRIOCHES E BURRO € 23
„Catalina" Kantabrische Sardellen, Brioches-Brot und Butter
"Catalina" Cantabrian anchovies, brioches bread and butter

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

TORTELLI DI VALEGGIO IN BRODO DI GALLINA € 15
Tortelli di Valeggio in Hühnerbrühe - Valeggio tortelli in hen 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

TAGLIOLINI ALL'ASTICE € 26
Tagliolini mit Hummer - Tagliolini with lobster

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI POLIPO € 18
Tagliolini mit Oktopusragout
Tagliolini with octopus ragù

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 ZUCCA
AI FUNGHI DI STAGIONE E TARTUFO € 18
Kürbis-Gnocchi mit saisonalen Pilzen und Trüffel
Pumpkin gnocchi with seasonal mushrooms and truffle

LA CARNE

TRIPPA IN UMIDO CON FAGIOLI E CROSTINI DI PANE € 15
Geschmorter Kuttelneintopf mit Bohnen und Brotcroutons
Stewed tripe with beans and bread crostini

SOVRACOSCIA DI POLLO
CON PATATE AL CARTOCCIO RIPIENE DI CIPOLLA BRASATA € 16.5
Hähnchenoberkeule mit Ofenkartoffeln gefüllt mit geschmorte Zwiebeln
Chicken thigh with baked potatoes stuffed with braised onion

BRACIOLA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE € 26
Kalbskotelett nach Mailänder Art mit Pommes frites
Milanese-style veal chop with French fries

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 SCOTTONA E FUNGHI DI STAGIONE € 23.5
Aufgeschnittenes Scottona-Steak mit Pilzen der Saison
Sliced *scottona* beef with seasonal mushrooms

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

IL PESCE

BRANZINO INTERO € 21
Wolfsbarsch - Sea bass

POLPO FRITTO, CREMA DI PATATA E PORRO CON POLVERE DI CRUSCO € 19.5
Frittierter Oktopus, Kartoffel-Lauch-Creme und Crusco-Pulver
Fried octopus, potato and leek cream, and Crusco pepper powder

FILETTO DI SALMONE ALLE ERBETTE IN CROSTA DI SESAMO NERO
E CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO € 19.5
Lachsfilet mit Kräutern in einer Kruste aus schwarzem Sesam und Safran-Kartoffelcreme
Herb-crusted salmon fillet with black sesame and saffron potato cream

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

CIME DI RAPA AGLIO E OLIO € 7
Stängelkohl mit Knoblauch und Öl
Rapini with garlic and oil

INSALATA DI PUNTARELLE AROMATIZZATE ALL'OLIO DI ACCIUGHE € 8
Puntarelle-Salat, aromatisiert mit Sardellenöl
Puntarelle salad flavored with anchovy oil

CARCIOFI FRITTI E SCAGLIE DI FORMAGGIO € 8
Frittierte Artischocken und Käsespäne
Fried artichokes and cheese shavings

FUNGHI DI STAGIONE SPADELLATI € 7
Saisonpilze aus der Pfanne - Sautéed seasonal mushrooms

VERDURE SALTATE COME DA TRADIZIONE € 7.5
Sautiertes Gemüse nach Tradition
Sautéed vegetables as per tradition

PATATE FRITTE € 5.5
Pommes Frites - French-fries

PATATE FRESCHE AL FORNO € 5.5
Frisch gebackene Kartoffeln - Fresh baked potatoes

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 6
Gemischter saisonaler Salat - Mixed seasonal salad

RADICCHIO DI CAMPO € 6.5
Wild-Radicchio - Wild radicchio

LE 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 AL BASILICO, CROSTINI DI PANE € 14
Hähnchensalat, gemischter Salat, Grana-Flocken, Tomaten, Basilikum-Mayonnaise, Brotcroutons
Chicken Salad, mixed salad, Grana flakes, Tomato, basil mayonnaise, bread croutons

LE PIZZE

UNSERE PIZZAS - OUR PIZZAS

MARGHERITA € 8

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

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 8

Polpa di pomodoro, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo, Grana

Tomatenmark, Knoblauch, Öl, Chili, Petersilie, Grana Padano-Käse

Tomato pulp, garlic, oil, chili pepper, parsley, Grana cheese

BUFALA CLASSICA € 12

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

RICOTTA AL TARTUFO E PORCINI (BIANCA) € 12.5

Crema di ricotta al tartufo, salame piccante, rucola, porcini

Ricotta-Creme mit Trüffel, scharfe Salami, Rucola, Steinpilze

Truffle ricotta cream, spicy salami, arugula, porcini mushrooms

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

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

CALABRESE (BIANCA) € 11

Mozzarella, provola, cime di rapa, Nduja piccante

Mozzarella, Provola, Rübensprossen, scharfe 'Nduja Salami

Mozzarella, provola, Turnip tops, spicy 'Nduja salami

BRESAOLA (BIANCA) € 13.5

Mozzarella, bresaola, funghi di stagione, scaglie di Pecorino

Mozzarella, Bresaola, Pilze der Saison, Pecorino-Käseflocken

Mozzarella, bresaola, seasonal mushrooms, Pecorino cheese flakes

ZUCCA E SALSICCIA (BIANCA) € 11

Crema di zucca, mozzarella, salsiccia, gorgonzola
Crema di Zucca, Mozzarella, Salsiccia, Gorgonzola
Crema di zucca, mozzarella, salsiccia, gorgonzola

CRUDO E STRACCIATELLA € 14

Polpa di pomodoro, crudo Ruliano,
sttracciatella di bufala, basilico

Tomatenmark, Ruliano Schinken,
Büffel-Stracciatella-käse, Basilikum

Tomato pulp, Ruliano ham,
buffalo stracciatella cheese, basil

MORTADELLA E PISTACCHI (BIANCA) € 13.5

Mozzarella, sttracciatella di bufala, mortadella,
granella di pistacchi, basilico

Mozzarella, Büffel-Stracciatella-käse, Mortadella,
zerbröselte Pistazien, Basilikum

Mozzarella, buffalo stracciatella cheese, mortadella,
crumbled pistachios, basil

ROMANA € 10

Polpa di pomodoro, mozzarella con latte di bufala,
alici di Cetara, origano

Tomatenmark, Mozzarella mit Büffelmilch,
Cetara-Sardellen, Oregano

Tomato pulp, mozzarella with buffalo milk,
Cetara anchovies, oregano

PANCETTA AL PEPE E PROVOLA (BIANCA) € 13

Provola, pancetta al pepe
Mozzarella, Taleggio-Käse, Pilze, gepfefferter Speck
Mozzarella, Taleggio cheese, mushrooms, peppered bacon

STRACCIATELLA E ALICI (BIANCA) € 12.5

Mozzarella, cime di rapa, alici,
stracciatella di bufala

Mozzarella, Rübensprossen, Sardellen,
Büffel-Stracciatella-Käse

Mozzarella, Turnip tops, anchovies,
buffalo stracciatella cheese

GAMBERI E PORCINI (BIANCA) € 14.5

Gamberi, porcini, pomodorini,
mozzarella di bufala

Garnelen, Steinpilze, Kirschtomaten,
Büffelmozzarella

Shrimp, porcini mushrooms, cherry tomatoes,
buffalo mozzarella

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI - ALLERGEN INFORMATION

Il Registro delle pietanze con evidenziati gli allergeni noti presenti nelle stesse è disponibile richiedendolo al personale di servizio. Tuttavia pur essendo stata verificata la composizione di tutte le materie prime utilizzate in tali pietanza e nonostante siano attive procedure in autocontrollo per limitare il rischio di contaminazione crociata, non possiamo escludere completamente la presenza accidentale di allergeni ancorché non indicati nel Registro.

Food Allergen Book highlighting the known allergens present in each recipe, is available upon request from the service staff. However, although the composition of all raw materials used in these recipes has been verified and self-monitoring procedures are in place to limit the risk of cross-contamination, we cannot completely rule out the accidental presence of allergens even if not listed in the Food Allergen Book.

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