

*Gran Café*  
*San Marco*  
TRATTORIA E PIZZA



## ANTIPASTI DI TERRA

CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI E FOCACCINA INTEGRALE € 14

24 Monate gereifter Parmaschinken und Vollkorn-Focaccia - Raw Parma ham Ruliano aged 24 months and wholemeal focaccia

BATTUTA A COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE "CAZZAMALI" € 16

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

SELEZIONE DI SALUMI DEL TERRITORIO E GIARDINIERA NOSTRANA € 16.5

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

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

FLAN DI ZUCCA CON FONDUTA DI ASIAGO E TARTUFO NERO € 14.5

Kürbis-Flan mit Asiago-Käse-Fondue und schwarzem Trüffel  
Pumpkin flan with Asiago cheese fondue and black truffle

UOVO NOSTRANO, PUREA DI PATATE,  
TARTUFO NERO E VERDURINE DI STAGIONE € 14

Lokales Ei, Kartoffelpüree, schwarzer Trüffel und Gemüse der Saison  
Local egg, mashed potatoes, black truffle and seasonal vegetables

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

BACCALÀ MANTECATO SU PATATA TIEPIDA,  
OLIVE TAGGIASCHE AL PROFUMO DI PEPE ROSA € 15

Cream-Kabeljau mit warmer Kartoffel, Taggia-Oliven und rosa Pfeffer  
Creamed cod with warm potato, Taggia olives and pink pepper

## 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

TORTELLINI DI VALEGGIO IN BRODO DI GALLINA € 13

Valeggio Tortellini mit Hühnerbrühe - Valeggio tortellini with chicken broth

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 € 13

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

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 € 13.5

Bigoli mit Sardinen vom Gardasee und Brot Aroma  
Bigoli with sardines of Lake Garda and bread aroma

TAGLIATELLE AI FUNGHI DI STAGIONE E SCAGLIE DI RICOTTA AFFUMICATA € 15

Tagliatelle mit Pilzen der Saison und geräucherten Ricotta-Flocken  
Tagliatelle with seasonal mushrooms and smoked ricotta flakes

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ D'ANATRA € 13.5

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

CAVOLFIORI GRATINATI € 6  
Gratinier Blumenkohl - Gratinated cauliflowers

CIME DI RAPA SALTATE € 6.5  
Sautiertes Rübensprossen - Sauteed turnip tops

VERDURE SALTATE COME TRADIZIONE € 6.5  
Traditionelles sautiertes gemischtes Gemüse - Traditional sauteed mixed vegetables

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 € 16.5  
Wolfsbarsch - Sea bass

TAGLIATA DI BUFALA CON SALSA AL VALPOLICELLA  
E SCAGLIE DI ASIAGO STRAVECCHIO € 17  
Geschnittenes Büffel Fleisch mit Valpolicella-Wein-Sauce und Asiago-Käse Flocken  
Sliced buffalo meat with Valpolicella wine sauce and Asiago cheese flakes

COSTATA DI SCOTTONA DA 500 GR € 21  
Scottonakosten 500 gr - Scottona rib 500 gr

FILETTO DI SCOTTONA ALLA BRACE € 23.5  
Scottona Rinderfilet - Scottona beef fillet

GRIGLIATA IMPERIALE DI CROSTACEI (ASTICE, GAMBERONI E SCAMPI) € 45  
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 € 18

Gegrillter Aal und gegrillter Polenta  
Grilled eel and grilled polenta

FRITTURA DI PESCE D'ACQUA DOLCE,  
MAIONNAISE AL BASILICO € 14.5

Fritierte 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 € 19

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 € 14

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

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

Gebatener Oktopus mit Knollenselleriecreme, Lauch und Kartoffeln  
Fried octopus with celeriac cream, leeks and potatoes

## 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, OLIVE DI TAGGIA E SALSA VALEDIUM PROFUMATA AL LIME € 15.5

Tintenfischsalat, Kartoffeln, Taggia-Oliven  
und Valediumsauce mit Limettenduft

Oktopussalat, potatoes, Taggia olives  
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



**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 € 2.5

# 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

## CARPACCIO DI CARNE SALADA "BETTELLA" € 14

Crema di castagne,  
carpaccio di carne salada "Bettella", grana di Bruna Alpina  
Kastaniencreme, Carpaccio aus gepökeltem Fleisch „Bettella“,  
Parmesankäse Bruna Alpina  
Chestnut cream, "Bettella" salted meat carpaccio,  
Bruna Alpina parmesan

## GAMBERO E DATTERINO GIALLO € 15

Bufala, funghi di stagione, datterino giallo, gambero fritto  
Büffelmozzarella, Pilze der Saison,  
gelbe Datterino-Tomaten, gebratene Garnelen  
Buffalo mozzarella, seasonal mushrooms,  
yellow datterino tomatoes, fried prawns

## SAPORI DEL BOSCO € 14

Crema di castagne, bufala, funghi di stagione, lardo, tartufo  
Kastaniencreme, Büffelmozzarella, Pilze der Saison, Schmalz, Trüffel  
Chestnut cream, buffalo mozzarella, seasonal mushrooms, lard, truffle

## 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 SEDANO E PATATE, FUNGHI,  
POMODORI SECCHI, PORRO CROCCANTE (VEGANA) € 14  
Sellerie-Kartoffeln-creme, Pilzen, getrocknete tomaten, knuspriger Lauch  
Celery and potatoes cream, mushrooms, dried tomatoes, crispy leek



# 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

### TONNO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA € 9.5

Pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla rossa di Tropea  
Tomate, Fiordilatte Käse, Thunfisch, Tropea rote Zwiebel  
Tomato, fiordilatte cheese, tuna, Tropea red onion

### 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 € 10

WEIZEN ERDINGER 0,5 L € 6

CORONA 0,33 L € 5

## 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 € 9.5



## LE NOSTRE GRAPPE

### DISTILLERIA SCARAMELLINI A FUOCO DIRETTO

LA GRAPPA DI AMARONE € 4

LA GRAPPA DI RECIOTO € 3.5

LA GRAPPA PRIME UVE € 5.5

LA GRAPPA DI LUGANA € 3.5

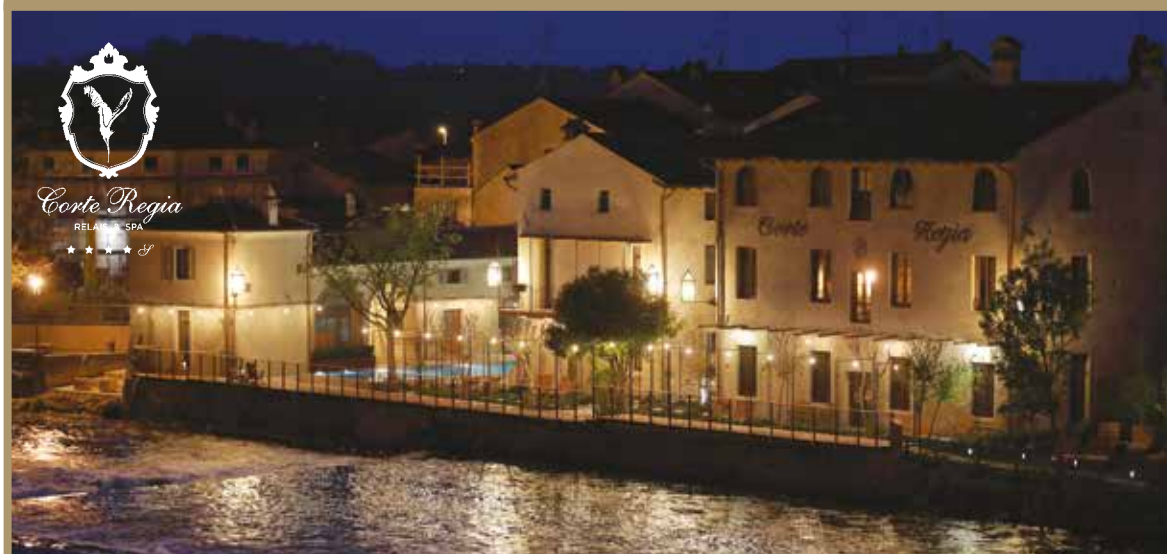
LA GRAPPA 903 BARRIQUE € 6

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](mailto:momus@ristoclassique.it) - 045 6448449



INQUADRA E SCARICA IL MENU - FRAME AND DOWNLOAD THE MENU

