

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

CROCCHETTE DI VITELLO, CREMA DI ZUCCA SPUMA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO € 16

Kalbskroketten, Kürbiscreme, Parmesanschaum und schwarzer Trüffel
Veal croquettes, pumpkin cream, parmesan foam and black truffle

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

VELLUTATA DI ZUCCA, GUANCIALE E CROSTINI DI PANE € 14

Kürbissuppe, Speck und Croutons - Pumpkin soup, bacon and croutons

SELEZIONE DI FORMAGGI E MOSTARDA € 16

Gemischter Käse mit Senf - Mixed cheeses with mustard

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 SU POLENTA BIANCA € 16

Geschmorter Oktopus auf weißer Polenta - Stewed octopus on white polenta

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

TAGLIATELLE AI FUNGHI DI STAGIONE

E POMODORO SAN MARZANO € 15

Tagliatelle mit Saisonale Pilze und San-Marzano-Tomaten
Tagliatelle with seasonal mushrooms and San Marzano tomatoes

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 CIME DI RAPA € 23

Mariniertes Büffelsteak mit Rübenblättern
Marinated buffalo steak with turnip tops

COSTATA DI SCOTTONA DA 500 GR € 27

Scottonakosten 500 gr - Scottona rib 500 gr

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE CON SALSA CHIMICHURRI € 28

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

CONIGLIO IN UMIDO CON POLENTA BIANCA € 21

Kanincheneintopf mit weißer Polenta - Stewed rabbit with white polenta

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE (500 GR) € 26

Milanese Kalb Schnitzel - Milanese veal cutlet

POLLETTO NOSTRANO DISOSSATO ALLA DIAVOLA
E PATATE AL CARTOCCIO RIPIENE DI CIME DI RAPA E PEPERONE CRUSCO € 16

Knochenloses Hähnchen aus der Region mit Teufelssauce
und Ofenkartoffeln gefüllt mit Steckrübenblättern und Crusco-Paprika

Boneless local chicken with deviled sauce
and baked potatoes stuffed with turnip tops and crusco peppers

IL PESCE

BRANZINO INTERO € 21

Wolfsbarsch - Sea bass

POLPO FRITTO E CREMA DI CECI ALLA CURCUMA € 19.5

Gebatener Oktopus und Kichererbsencreme mit Kurkuma
Fried octopus and cream of chickpeas with turmeric

FILETTO DI BACCALA, VELLUTATA DI BROCCOLO,
PORRO E CRUMBLE DI ALICI € 19.5

Kabeljaufilet, Brokkoli-Lauch-Creme und Sardellen-Crumble
Cod fillet, broccoli and leek cream and anchovy crumble

IL PESCE D'ACQUA DOLCE

LAVARELLO ALLA BRACE (SECONDO DISPONIBILITÀ) € 16

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

CIME DI RAPA E POLVERE DI PEPERONE CRUSCO € 7

Rübenblätter und Crusco-Pfefferpulver
Turnip tops and crusco pepper powder

FINOCCHIO GRATINATO AL FORNO € 6.5

Überbackener Fenchel aus dem Ofen
Oven-baked gratinated fennel

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

MISTICANZA DI INSALATE € 6

Gemischter Salat - Mixed salad

FUNGHI DI STAGIONE SPADELLATI E SAN MARZANO € 7

Sautierte Saisonale Pilze und San-Marzano
Sautéed seasonal mushrooms and San Marzano

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

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

GORGONZOLA 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) € 10.5

Mozzarella, provola, cime di rapa,
Nduja piccante
Mozzarella, Provola-Käse, Rübenblätter,
würziges Nduja
Mozzarella, provola cheese,
turnip tops, spicy Nduja

SALSICCIA, PATATE E PROVOLA (BIANCA) € 10

Mozzarella, patate, salsiccia,
provola affumicata

Mozzarella, Kartoffeln,
Wurst, geräucherte Provola

Mozzarella, potatoes,
sausage, smoked provola

ZUCCA E FUNGHI € 12.5

Mozzarella con latte di bufala,
Crema di zucca, funghi,
taralli pugliesi sbriciolati e pecorino

Büffelmozzarella, Kürbiscreme, Pilze,
apulische Taralli mit Pecorino-Käse

Buffalo milk mozzarella, Pumpkin cream,
mushrooms, Apulian taralli crumbled with pecorino cheese

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, gepfeffelter 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, cime di rapa, alici, burrata

Mozzarella, Rübenblätter, Sardellen, Burrata

Mozzarella, turnip tops, 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



