

Gran Café
San Marco
TRATTORIA E PIZZA



ANTIPASTI DI TERRA

CROCCHETTA DI VITELLO, CREMA DI CARCIOFI
SPUMA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO € 18

Kalbskrokette, Artischockencreme, Parmesanschaum und schwarzer Trüffel
Veal croquette, artichoke cream, Parmesan foam and black truffle

BATTUTA A COLTELLO DI SCOTTONA € 20

Tartare vom "Scottona" Fleisch - Tartare of "Scottona" meat

SELEZIONE DI SALUMI DEL TERRITORIO E GIARDINIERA NOSTRANA € 21

Auswahl mit lokalen Wurstwaren und hausgemachte Pickles
Selection with local cured meats and artisan pickled vegetables

MILLEFOGLIE DI ROASTBEEF, PUNTARELLE E GRANA PADANO € 19

Roastbeef mit Puntarelle und Grana Padano-Käse - Roast beef with puntarelle and Grana Padano cheese

FRITTATINA DI ASPARAGI, FONDUTA DI TALEGGIO
E CRUMBLE ALLA BARBABIETOLA € 19

Spargel-Frittata mit Taleggio-Käsefondue und Rote-Bete-Crumble
Asparagus frittata with Taleggio cheese fondue and beetroot crumble

ANTIPASTI DI PESCE

SARDE IN SAOR (AGONE DEL GARDA) € 18

Sardinen in saor (Agone Fisch des Gardasees)
Sardines in saor (Agone fish of Lake Garda)

LUCCIO IN SALSA CON POLENTA € 18

Hecht mit Sauce mit Polenta - Pike in sauce with polenta

INSALATA TIEPIDA DI MARE CON VERDURE CROCCANTI (GAMBERI, POLIPO, SEPIE) € 21

Warmer Meeresfrüchtesalat mit knackigem Gemüse (Garnelen, Oktopus, Tintenfisch)
Warm seafood salad with crunchy vegetables (shrimp, octopus, cuttlefish)

BACCALÀ MANTECATO, INSALATINA DI PUNTARELLE E CHIPS DI RISO NERO € 19

Kabeljau in Sahnesauce, Chicorée-Salat und schwarze Reischips - Creamed cod, chicory salad, and black rice chips

LA PASTA RIPIENA DELLA TRADIZIONE

TORTELLINI DI VALEGGIO BURRO FUSO E SALVIA € 16.5

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

TORTELLI DI ZUCCA AL RAGÙ DI TASTASAL € 18

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

TORTELLI AL BRASATO CON FONDUTA DI BAGOSS € 18

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

TORTELLI ALL'AGNELLO € 19

Lamm-Tortelli - Lamb Tortelli

I PRIMI PIATTI

GNOCCHI AL LIMONE E CURCUMA,
SCAMPI E POLVERE DI POMODORO € 23

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 € 19

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 € 19

Tagliatelle mit weißem Ragù
Tagliatelle with white ragù

GNOCCHETTI DI BARBABIETOLA
FONDENTE DI TALEGGIO E TARTUFO NERO € 19

Rote-Bete-Knödel mit Taleggio Käse Fondue und schwarzer Tartufo
Beetroot dumplings with Taleggio cheese fondue and black truffle

I SECONDI ALLA BRACE

BRANZINO INTERO € 23

Wolfsbarsch - Sea bass

COSTATA DI SCOTTONA € 30

Scottonakosten

Scottona rib

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE CON SALSA CHIMICHURRI € 33

Gegrillt Rinderfilet mit Chimichurri Soße

Grilled beef fillet with chimichurri sauce

AGNELLO AL FORNO DELLA TRADIZIONE CON PATATE € 28

Traditionell gebackenes Lamm mit Kartoffeln

Traditional Baked Lamb with Potatoes

I SECONDI DALLA CUCINA

GUANCIALE DI MAIALINO

AL BIANCO DI CUSTOZA E ANETO € 23

Schweinebacke in weißem Custoza-Wein und Dill

Pork cheek in white custoza wine and dill

POLPO FRITTO, CREMA DI FAVE

E POLVERE DI POMODORO € 23

Gebratener Oktopu, Creme aus Saubohnen und Tomatenpulver

Fried octopus, cream of broad beans and tomato powder

FILETTO DI BACCALÀ, VELLUTATA DI PISELLI,

PORRO E CRUMBLE DI ALICI € 22

Kabeljaufilet, Erbsencreme, Lauch und Sardellen-Crumble

Cod fillet, pea cream, leeks and anchovy crumbl

FRITTURA DI PESCE D'ACQUA DOLCE € 21

Fritierte Süßwasserfische

Fried fresh water fish

CARTA DELLE VERDURE

CATALOGNA AGLIO E OLIO € 8

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

RADICCHIO TARDIVO IN AGRODOLCE, PINOLI E UVETTA € 8

Süß-saurer, später Radicchio mit Pinienkernen und Rosinen
Sweet and sour late radicchio, pine nuts and raisins

PATATE FRITTE € 8

Pommes Frites - French-fries

PATATE AL FORNO € 8

Ofenkartoffeln - Baked potatoes

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 8

Gemischter Saisonsalat - Mixed seasonal salad

INSALATA DI PUNTARELLE AROMATIZZATA ALLE ACCIUGHE € 8

Puntarelle-Salat mit Sardellengeschmack - Anchovy-flavored puntarelle salad

PER I PIÙ PICCOLI

PASTA AL POMODORO O RAGÙ € 12

Pasta mit Tomatensauce oder Fleischsauce - Pasta with tomato or meat sauce

BABY COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE € 12

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.

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



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 € 3.5

