

*Gran Café*  
*San Marco*  
TRATTORIA E PIZZA



## ANTIPASTI DI TERRA

CARPACCIO DI CARNE SALADA DI MAIALE TRANQUILLO,  
INSALATINA DI CARCIOFI E SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP € 16.5

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

CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI CON RICOTTINA NOSTRANA E MIELE € 14

24 Monate gereifter Parmaschinken mit lokalem Ricotta und Honig  
Raw Parma ham Ruliano aged 24 months with local ricotta cheese and honey

BATTUTA A COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE "CAZZAMALI" € 16

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

SELEZIONE DI SALUMI "BETTELLA" E GIARDINIERA NOSTRANA € 16.5

Die Auswahl an Wurst "Bettella" mit hausgemachte Pickles - "Bettella" selection of meats with artisan gardener

MANZO TIEPIDO CON BELGA IN AGRODOLCE, PINOLI, UVETTA, SCAGLIE DI MONTE VERONESE € 14.5

Warmes Rindfleisch mit süß-saurer belgischer Salat, Pinienkernen, Rosinen, "Monte Veronese" Käse Flocken  
Warm beef with sweet and sour Belgian salad, pine nuts, raisins, "Monte Veronese" cheese flakes

CARCIOFO VIOLETTO, CREMA DI CANNELLINI, CRUMBLE DI GRANA PADANO DOP  
E POLVERE DI PEPERONE CRUSCO € 14.5

Violette Artischocke, Cannellini-Bohnen-Creme, Grana Padano gehackt und "Crusco" pfefferpulver  
Violet artichoke, cannellini beans cream, Grana Padano crumble and "Crusco" pepper powder

SELEZIONE DI FORMAGGI E MOSTARDA CREMONESE € 15.5

Gemischter Käse mit Cremonese Senf - Mixed cheeses with Cremonese mustard

## ANTIPASTI DI PESCE

SARDE IN SAOR (SECONDO DISPONIBILITÀ) € 12

Sardinen in saor (je nach Verfügbarkeit) - Sardines in saor (subject to availability)

LUCCIO IN SALSA CON POLENTA € 13

Hecht mit Sauce mit Polenta - Pike in sauce with polenta

CARPACCIO DI STORIONE AFFUMICATO,  
INSALATINA DI FINOCCHIO E ARANCE AL PROFUMO DI LIMONE € 19

Geräucherter Stör in Scheiben geschnitten mit Fenchel- und Orangensalat mit Zitronengeschmack  
Smoked sturgeon sliced with lemon-flavored fennel and orange salad

INSALATA DI POLPO TIEPIDA, OLIVE DI TAGGIA, PATATE AROMATIZZATE E POMODORINI CONFIT € 16

Tintenfischsalat, Taggia-Oliven, aromatisierte Kartoffeln und confierte Kirschtomaten  
Oktopussalat, Taggia olives, flavored potatoes and confit cherry tomatoes

BACCALÀ MANTECATO CHIPS DI POLENTA E PATÈ DI OLIVE € 16

Cream-Kabeljau mit Polentachips und Olivenpastete - Creamed cod with Polenta chips and olive pâté

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

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

## LA PASTA RIPIENA DELLA TRADIZIONE

TORTELLINI DI VALEGGIO BURRO FUSO E SALVIA € 12.5

Tortellini von Valeggio mit Butter und Salbei

Valeggio's Tortellini with butter and sage

TORTELLI DI ZUCCA AL RAGÙ DI TASTASAL € 14

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

TORTELLI AL BRASATO CON FONDUTA DI BAGOSS € 15

Geschmorter Tortelli mit Bagoss-Käsefondue

Braised tortelli with Bagoss cheese fondue

TORTELLO NINFA SILVIA (RIPIENO DI PATATE E ROSMARINO)

CON RISTRETTO DI FONDO BRUNO € 15

Tortello Ninfa Silvia (gefüllt mit Kartoffeln und Rosmarin) mit brauner Soße

Tortello Ninfa Silvia (stuffed with potatoes and rosemary) with a brown sauce

DEGUSTAZIONE DI TORTELLI € 18

Tortelli-Verkostung - Tortelli tasting

## I PRIMI PIATTI

SPAGHETTO AI LUPINI DI MARE E BOTTARGA DI MUGGINE € 18

Spaghetti mit Meereslupinen und Meeräschen-Bottarga

Spaghetti with sea lupins and mullet bottarga

GNOCCO ALLO ZAFFERANO CON PESTO DI BASILICO

E GAMBERI DI FIUME € 16

Safranknödel mit Basilikumpesto und Krebse

Saffron dumpling with Basil pesto and crayfish

BIGOLI CON SARDE DEL GARDA E PANE AROMATIZZATO € 14.5

Bigoli mit Sardinen vom Gardasee und Brot Aroma

Bigoli with sardines of Lake Garda and bread aroma

TAGLIATELLE DI GRANO SARACENO

ALLO STRACOTTO DI MANZO AL VALPOLICELLA E MONTE VERONESE € 15.5

Buchweizen-Tagliatelle, Rinder-Valpolicella-Ragout mit Monte Veronese Käse

Buckwheat tagliatelle, beef and Valpolicella ragout with Monte Veronese cheese

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO € 15.5

Hausgemachte Tagliatelle mit Kaninchenragout

Homemade tagliatelle with rabbit ragout

GNOCCHETTI DI BARBABIETOLA

FONDENTE DI TALEGGIO E TARTUFO NERO DEL BALDO € 16

Rote-Bete-Knödel mit Taleggio Käse Fondue und Baldo schwarzer Trüffel

Beetroot dumplings with Taleggio cheese fondue and Baldo black truffle

## I SECONDI DALLA BRACE

BRANZINO INTERO € 17.5

Wolfsbarsch - Sea bass

TAGLIATA DI BUFALA CON LA SUA DEMI-GLACE  
E MOUSSE DI ASIAGO STRAVECCHIO € 19

Geschnittenes Büffelfleisch mit seinem Demi-Glace und gereiftem Asiago-Käse-Mousse  
Sliced buffalo meat with his Demi-Glace and aged Asiago cheese mousse

COSTATA DI SCOTTONA DA 500 GR € 25.5

Scottonakosten 500 gr - Scottona rib 500 gr

FILETTO DI SCOTTONA ALLA BRACE CON SALSA AL FONDO BRUNO € 26

Gegrillt Scottona Rinderfilet mit brauner Soße  
Grilled Scottona beef fillet with brown sauce

OSSOBUCO DI VITELLO IN UMIDO CON POLENTA € 19.5

Geschmortes Kalbs-Ossobuco mit Polenta  
Stewed veal ossobuco with polenta

## 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

Frittierte Süßwasserfische - Fried fresh water fish

## I SECONDI DALLA CUCINA

GUANCIALE DI MAIALINO  
AL BIANCO DI CUSTOZA  
E FINOCCHIETTO SELVATICO € 19.5

Schweinebacke mit Custoza Weißweinsauce  
und wildem Fenchel

Pork cheek with Custoza white wine sauce  
and wild fennel

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE  
CON PATATINE € 25

Milanese Kalb Schnitzel mit Chips  
Milanese veal cutlet with chips

POLLETTO NOSTRANO DISOSSATO  
CON PATATA AL CARTOCCIO € 16

Entbeintes Hühnchen mit Ofenkartoffel  
Deboned chicken with baked potato

POLPO FRITTO,  
CREMA DI SEDANO RAPA,  
PORRI E PATATE € 19

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

TRANCIO DI SALMONE SCOTTATO,  
CREMA DI PATATE ALLA CURCUMA E INSALATINA DI CARCIOFI € 18

Gebrautes Lachssteak, Kartoffelcreme mit Kurkuma- und Artischocken-Salat  
Seared salmon steak, potatoes cream with turmeric and artichokes salad

FILETTO DI MERLUZZO SU SALSIA DI POMODORO ALLA MEDITERRANEA  
E CRUMBLE DI ALICI € 19.5

Kabeljaufilet auf mediterraner Tomatensauce und Sardellen gehackt  
Cod fillet on Mediterranean tomato sauce and anchovy crumble

## CARTA DELLE VERDURE

BIETOLE SALTATE CON AGLIO E OLIO € 7

Sautierter Mangold mit Knoblauch und Öl  
Chard sautéed with garlic and oil

CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA STUFATO € 6.5

Geschmorter Rotkohl - Stewed purple cabbage

ASPARAGO VERDE CON SOIA CARAMELLATA € 7.5

Spargel mit karamellisiertem Soja - Asparagus with caramelized soy

VERDURE SALTATE COME TRADIZIONE € 6.5

Traditionelles sautiertes gemischtes Gemüse  
Traditional sauteed mixed vegetables

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

CARCIOFI FRITTI € 7.5

Gebratene Artischocken - Fried artichokes

PATATE SBOLLENTATE  
CON OLIO, ORIGANO, CIPOLLA E ACETO € 6.5

Gekochte Kartoffeln mit Öl, Oregano, Zwiebeln und Essig  
Boiled potatoes with oil, oregano, onion and vinegar

PATATE FRITTE € 5.5

Pommes Frites - French-fries

PATATE AL FORNO € 5

Ofenkartoffeln - Baked potatoes

INSALATA MISTA € 5.5

Gemischter Salat - Mixed salad

CONTORNO DI STAGIONE € 7

Seasonal side dish - Seasonal side dish

## 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



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**

# 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 € 13.5

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

## ALICI DI CETARA E DATTERINO GIALLO (BIANCA) € 12.5

Mozzarella di bufala, datterino giallo,  
alici di Cetara, origano, basilico fresco  
Büffelmozzarella, gelbe Kirschtomaten,  
Cetara-Sardellen, Oregano, frischer Basilikum  
Buffalo mozzarella, yellow cherry tomatoes,  
Cetara anchovies, oregano, fresh basil

## CARNE SALADA € 14.5

Mozzarella di bufala, carne salada "Bettella",  
broccolo e scaglie di Monte Veronese, pomodorini confit  
Büffelmozzarella, Carne Salada „Bettella“,  
Brokkoli und "Monte Veronese" Käse Flocken, confierte Kirschtomaten  
Buffalo mozzarella, Carne Salada "Bettella",  
broccoli and Monte Veronese cheese flakes, confit cherry tomatoes

## GAMBERO AL LIME E DATTERINO € 15

Fiordilatte, datterino giallo, gambero al lime, crema di ricotta  
Fiordilatte, gelbe Datterino-Tomaten, Limettengarnelen, Ricottacreme  
Fiordilatte, yellow datterino tomatoes, lime prawns, ricotta cream

## MORTADELLA E PISTACCHIO DI BRONTE € 12.5

Fiordilatte, stracciatella di bufala, mortadella,  
granella di pistacchio di Bronte  
Fiordilatte, Büffel-Stracciatella, Mortadella, Bronte Pistazienkorn  
Fiordilatte, buffalo stracciatella, mortadella,  
chopped Bronte pistachio



## PIZZA VEGANA € 14.5

Crema di sedano rapa, porri e patate, zucchine, funghi freschi e peperone crusco  
Creme aus Sellerie, Lauch und Kartoffeln, Zucchini, frischen Pilzen und Crusco-Pfeffer  
Cream of celeriac, leeks and potatoes, courgettes, fresh mushrooms and Crusco pepper



# 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, fiordilatte  
Tomatenmark, Mozzarella  
Tomato pulp, mozzarella

### MARINARA € 7

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

### BUFALA CLASSICA € 10

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala,  
basilico fresco  
Tomatenmark, Büffelmozzarella,  
frisches Basilikum  
Tomato pulp, buffalo mozzarella, fresh basil

### L'ORTO SULLA PIZZA € 9

Polpa di pomodoro, fiordilatte, ortaggi di stagione  
Tomatenmark, Mozzarella, Gemüse der Saison  
Tomato pulp, mozzarella, seasonal vegetables

### LA CAPRICCIO € 9.5

Polpa di pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto,  
funghi freschi, carciofi, olive greche  
Tomatenmark, Mozzarella,  
Artischocken, Schinken, frisch Pilze, Oliven  
Tomato pulp, mozzarella, artichokes,  
ham, fresh mushrooms, olives

### TALEGGIO, PANCETTA

#### E MANDORLE (BIANCA) € 10

Fiordilatte, taleggio di bufala BIO,  
pancetta croccante, mandorle tostate  
Mozzarella, Bio-Büffel-Taleggio-Käse,  
knuspriger Speck, geröstete Mandeln  
Mozzarella, organic buffalo Taleggio cheese,  
crispy bacon, toasted almonds

### GORGONZOLA DOP E CRUDO RULIANO € 10

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

### SALSICCIA, PATATE E GORGONZOLA € 9.5

Polpa di pomodoro, fiordilatte, salsiccia, patate, gorgonzola dop  
Tomatenmark, Mozzarella, Wurst, Kartoffeln, Gorgonzola Käse  
Tomato pulp, mozzarella, sausage, potatoes, gorgonzola cheese

### PROVOLA E FUNGHI € 10.5

Polpa di pomodoro, fiordilatte,  
provola di bufala affumicata, funghi freschi, speck  
Tomatenmark, Mozzarella, geräucherter Buffalo  
Provola-Käse, frische Pilze, Speck  
Tomato pulp, mozzarella, smoked buffalo  
provola cheese, fresh mushrooms, speck

### SICILIANA € 9

Polpa di pomodoro, fiordilatte, salame piccante,  
capperi di salina, olive greche, origano fresco,  
Tomatenmark, Mozzarella, Salina Kapern,  
Oliven, frischem Oregano, scharfe Salami  
Tomato pulp, mozzarella, Salina's cappers,  
olives, fresh origanum, spicy salami

### RICOTTA E ZUCCHINE € 10

Fiordilatte, ricotta, zucchine al forno, pancetta  
Fiordilatte, Ricotta, gebackene Zucchini, Bacon  
Fiordilatte, ricotta, baked courgettes, bacon

### ROMANA DOP € 9

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala,  
alici di Cetara, capperi di Salina, origano fresco  
Tomatenmark, Büffelmozzarella, Cetara Sardellen,  
Salina Kapern, Oregano  
Tomato pulp, buffalo mozzarella,  
anchovies from Cetara, Salina capers, oregano

### NDUJA E GORGONZOLA € 10.5

Pomodoro, Fiordilatte, Nduja, gorgonzola, noci  
Tomate, Fiordilatte, Nduja, Gorgonzola Käse, Walnüsse  
Tomato, Fiordilatte, Nduja, Gorgonzola cheese, walnuts

### BROCCOLETTI E SALSICCIA (BIANCA) € 11

Crema di ricotta, broccoletti, salsiccia,  
provola di bufala affumicata  
Ricottacreme, Brokkoli, Wurst,  
geräucherter Buffalo Provola-Käse  
Ricotta cream, broccoli, sausage,  
smoked buffalo provola cheese

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](mailto:info@pavillonrestaurant.it) - [pavillonrestaurant.it](http://pavillonrestaurant.it)

INQUADRA E SCARICA IL MENU



FRAME AND DOWNLOAD THE MENU