

Gran Café
San Marco
TRATTORIA E PIZZA



ANTIPASTI DI TERRA

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 € 19

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

MANZO FREDDO, CIPOLLA DI TROPEA, PINOLI, UVETTA E PARMIGIANO DI BRUNA ALPINA € 14

Kaltes Rindfleisch mit Tropea-Zwiebel, Pinienkernen und Rosinen - Cold beef with Tropea onion, pine nuts and raisins

FLAN D'ASPARAGI CON FONDUTA DI ASIAGO E PISTACCHIO TOSTATO € 14.5

Spargel-Flan mit Asiago-Käse-Fondue und geröstete Pistazien
Asparagus flan with Asiago cheese fondue and toasted pistachio

UOVO NOSTRANO, CREMA DI PATATA VIOLA E ASPARAGO € 15

Lokales Ei, lila Kartoffelcreme und Spargel
Local egg, purple potato cream and asparagus

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) € 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

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

BACCALÀ MANTECATO SU PATATA TIEPIDA,

OLIVE TAGGIASCHE AL PROFUMO DI PEPE ROSA € 16

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 € 12.5
Tortellini von Valeggio mit Butter und Salbei - Valeggio's Tortellini with butter and sage

TORTELLI DEL GIORNO € 14
Tortellini des Tages - Tortellini of the day

TORTELLI DI ZUCCA AL RAGÙ DI TASTASAL € 13
Kürbis-Ravioli mit Fleischsauce "Tastasal" - Pumpkin ravioli with meat sauce "Tastasal"

TORTELLI AL BRASATO CON FONDUTA DI BAGOSS € 14
Geschmorter Tortelli mit Bagoss-Käsefondue
Braised tortelli with Bagoss cheese fondue

DEGUSTAZIONE DI TORTELLI € 17
Tortelli-Verkostung - Tortelli tasting

I PRIMI PIATTI

GNOCCO ALLO ZAFFERANO CON CREMA DI ZUCCHINE E MENTA
E GAMBERI DI FIUME € 16
Saffronknödel mit Zucchini-creme und Minze und Krebse
Saffron dumpling with zucchini cream and mint and crayfish

BIGOLI CON SARDE DEL GARDA E PANE AROMATIZZATO € 14
Bigoli mit Sardinen vom Gardasee und Brot Aroma
Bigoli with sardines of Lake Garda and bread aroma

TAGLIATELLE ASPARAGO E SCAGLIE DI RICOTTA AFFUMICATA € 14
Tagliatelle mit Spargel und geräucherten Ricotta-Flocken
Tagliatelle with asparagus and smoked ricotta flakes

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ D'ANATRA € 14.5
Hausgemachte Nudeln mit Entensauce - Homemade noodles with duck sauce

GNOCCHETTI DI BARBABIETOLA
FONDENTE DI TALEGGIO E MANDORLE TOSTATE € 14
Gnocchi mit Taleggio Fondue und geröstete Mandeln
Beetroot dumplings with Taleggio cheese fondue and toasted almonds

I SECONDI DALLA BRACE

BRANZINO INTERO € 17

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 € 24

Scottonakosten 500 gr - Scottona rib 500 gr

FILETTO DI SCOTTONA ALLA BRACE € 23.5

Scottona Rinderfilet - Scottona beef fillet

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 € 18

Gegrillter Aal und gegrillter Polenta
Grilled eel and grilled polenta

FRITTURA DI PESCE D'ACQUA DOLCE,
MAIONNAISE AL BASILICO € 15

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 € 16

Entbeintes Hühnchen
mit Kartoffeln und Zwiebeln

Deboned chicken
with potatoes and onion

POLPO FRITTO,
CREMA DI SEDANO RAPA,
PORRI E PATATE € 17

Gebratener Oktopus mit Knollenselleriecreme,
Lauch und Kartoffeln

Fried octopus with celeriac cream,
leeks and potatoes

CARTA DELLE VERDURE

FINOCCHI GRATINATI € 6

Gratiniert Fenchel - Gratinated fennel

CICORIA SALTATA € 6.5

Sautierter Chicorée - Sautéed chicory

CARCIOFI FRITTI € 7

Gebratene Artischocken - Fried artichokes

INSALATA DI FAGIOLINI A MODO NOSTRO € 6.5

Unser grüner Bohnensalat - Our green bean salad

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

LE INSALATONE ED I PIATTI UNICI

LA SAN MARCO € 14

Insalata mista di stagione, crudo di Parma 24 mesi, stracciatella di bufala
Saison Gemischter Salat, Parmaschinken, Stracciatella di Bufala Käse
Mixed Season Salad, Parma Raw Ham, bufala Stracciatella cheese

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

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

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.

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 € 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 € 12

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

SAPORI DEL BOSCO € 14.5

Crema di asparagi, mozzarella di bufala,
carpaccio di carne salada "Bettella", salsa al basamico
Spargelcreme, Büffelmozzarella,
Carpaccio von Carne Salada „Bettella“, Basilikumsauce
Cream of asparagus, buffalo mozzarella,
carpaccio of carne salada "Bettella", basomic sauce

GAMBERO, DATTERINO E MENTA € 15

Mozzarella di bufala, stracciatella di bufala, menta fresca, datterino giallo e gamberi mazzancolle
Büffelmozzarella, Büffelstracciatella, frische Minze, gelbe Datterino-Tomaten, Garnelen
Buffalo mozzarella, buffalo stracciatella, fresh mint, yellow datterino tomatoes, prawns

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 porro, sedano e patate
con funghi freschi, pomodori secchi e porro croccante
Creme aus Lauch, Sellerie und Kartoffeln
mit frischen Champignons, getrockneten Tomaten und knackigem Lauch
Cream of leek, celery and potatoes
with fresh mushrooms, dried tomatoes and crunchy 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, fiordilatte
Tomatenmark, Mozzarella
Tomato pulp, mozzarella

BUFALA CLASSICA € 9.5

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

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

SALSICCIA, PATATE

E GORGIO € 9

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

GORGIO 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

PROVOLA E FUNGHI € 10

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

TONNO E CIPOLLA € 9.5

Polpa di pomodoro, fiordilatte,
tonno, cipolla rossa di Tropea
Tomatenmark, Mozzarella, Thunfisch, Tropea rote Zwiebel
Tomato pulp, mozzarella, tuna, Tropea red onion

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

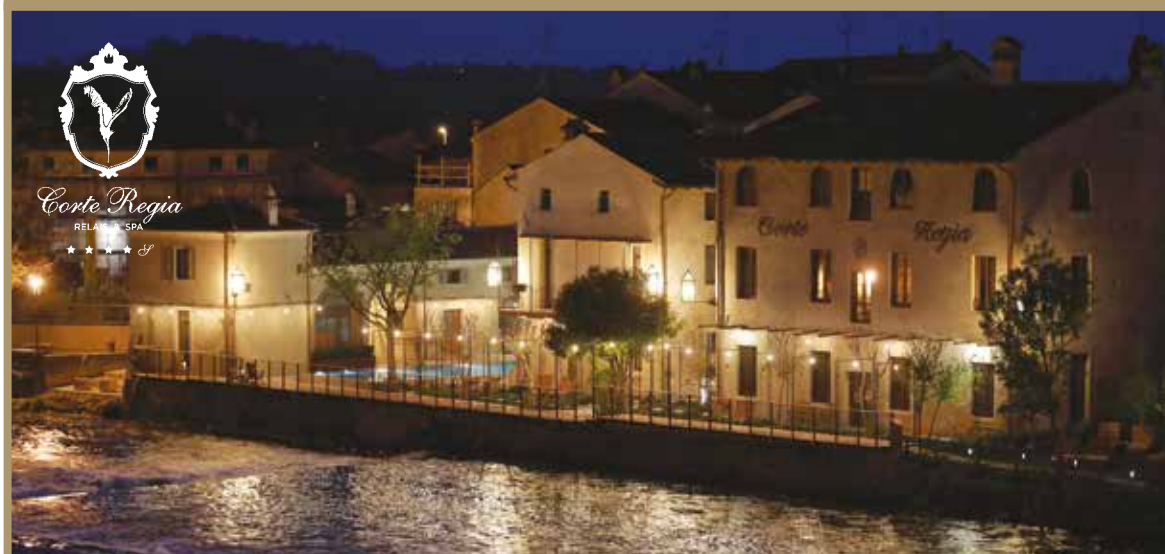
RADICCHIO DI CAMPO E NDUJA (BIANCA) € 10

Fiordilatte, radicchio di campo,
Nduja, ricotta affumicata stagionata
Mozzarella, Feld Rettich,
gewürzter geräucherter Ricotta, scharfe Nduja-Salami
Mozzarella, field radish,
seasoned smoked ricotta, Nduja hot salami

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 - 045 6448449



INQUADRA E SCARICA IL MENU



FRAME AND DOWNLOAD THE MENU