

Gran Café
San Marco
TRATTORIA E PIZZA



COMINCIAMO COSÌ

LE SARDE IN SAOR (SECONDO DISPONIBILITÀ) € 10.5

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

LUCCIO IN SALSA CON POLENTA € 11

Pike in Sauce mit Polenta - Pike in sauce with polenta

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE SUPERIOR € 14.5

Muscheln und Venusmuscheln Sautierten - Mussels and clams sautéed

MISTO PESCE DELLA CASA € 16.5

Gemischter fisch - Mixed fish

SALAME MANTOVANO, STRACCHINO, POLENTA GRIGLIATA

E LA NOSTRA MOSTARDA € 10.5

Mantuan Salami, Käse, gegrillte Polenta und unseren Senf

Mantuan salami, cheese, grilled polenta and our mustard

BATTUTA A COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE € 15

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

BURRATA PUGLIESE, INSALATINA FRESCA DI STAGIONE

E FILETTI DI ALICI DEL CANTABRICO € 13.5

Burrata Käse, frischer Salat der Saison und kantabrische Sardellenfilets

Burrata cheese, fresh seasonal salad and Cantabrian anchovy fillets

CARPACCIO DI BUFALO, GRANA PADANO DOP

E TARTUFO NERO DEL BALDO € 13

Büffelcarpaccio, Grana Padano Käse und schwarzer Baldo Trüffel

Buffalo carpaccio, Grana Padano cheese and black Baldo truffle

CRUDO RULIANO 22 MESI E MELONE € 12

Rohschinken 22 Monate gereift und Melone

Raw ham aged 22 months and melon

PINZIMONIO DI VERDURE FRESCHE € 8

Pinzimonio von frischem Gemüse - Fresh vegetables pinzimonio

LA PASTA RIPIENA DELLA TRADIZIONE

TORTELLINI BURRO FUSO E SALVIA € 10

Tortellini mit Butter und Salbei - Tortellini with butter and sage

TORTELLONI AL BAGOSS E RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO € 10.5

Tortelloni mit Bagoss Käse und Kaninchensoße - Tortelloni with bagoss cheese and rabbit sauce

TORTELLI DI ZUCCA AL RAGÙ DI TASTASAL € 10

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

DEGUSTAZIONE DI TORTELLI € 15

Tortelli-Verkostung - Tortelli tasting

I PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI AROMATIZZATI AL LIME, ACQUA DI DATTERINO GIALLO

STRACCIATELLA E TARTARE DI SCAMPO € 18.5

Tagliolini nudeln mit Limettengeschmack, gelbes Datterinowasser, Stracciatella Käse und Scampotatar
Tagliolini pasta flavored with lime, yellow datterino water, stracciatella cheese and Scampo-tartare

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA ALL'ASTICE € 19.5

Frische Pasta-Tagliolini mit Hummer - Fresh pasta tagliolini with lobster

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE SUPERIOR € 14.5

Spaghettone mit superior Venusmuscheln - Spaghettone with superior clams

BIGOLI CON SARDE DEL GARDA E PANE AROMATIZZATO € 12

Bigoli mit Sardinen auf den Gardasee und Brot Aroma

Bigoli with sardines of Lake Garda and bread aroma

BIGOLI LUCCIO AROMATIZZATO,

CICORIA E ZABAIONE DI ALICI DI CETARA € 14

Bigoli pasta mit aromatisiertem Hecht, Chicorée und Cetara-Sardellen-creme

Bigoli pasta with flavored pike, chicory and Cetara-anchovy cream

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ D'ANATRA € 12

Hausgemachte Nudeln mit Entensauce - Homemade noodles with duck sauce

GNOCCHETTI DI BARBABIETOLA

FONDENTE DI TALEGGIO E TARTUFO SCORZONE € 11

Gnocchi mit Taleggio Fondue und Scorzone Trüffel

Beetroot dumplings with Taleggio cheese fondue and Scorzone truffle

I CONTORNI

PER I VOSTRI CONTORNI UTILIZZIAMO
SOLO VERDURE DI STAGIONE E PATATE FRESCHE PELATE A MANO!

L'INSALATA MISTA DI STAGIONE € 5
Gemischter Saisonsalat - Mixed seasonal salad

LE VERDURE GRIGLIATE € 5
Gegrilltes Gemüse - Grilled vegetables

LE PATATE OLANDESI FRITTE € 5
Pommes Frites - French-fried

LE PATATE AL FORNO € 5
Ofenkartoffeln - Baked potatoes

LE VERDURE DI STAGIONE € 5
Gemüse der Saison - Seasonal vegetables

I SECONDI DALLA BRACE

BRANZINO ALLA BRACE € 15.5
Gegrillte Bass - Grilled bass

TAGLIATA DI BUFALO CON FONDUTA DI CACIOTTA € 15.5
Büffel in Scheiben geschnitten mit Käsefondue - Sliced buffalo with cheese fondue

COSTATA DI SCOTTONA DA 500 GR,
FROLLATURA EXTRA € 18.5
Die Kosten von Scotton Reifung Extra, 500 gr
Scottona rib extra maturing, 500 gr

FILETTO DI RAZZA BOVINA PIEMONTESE
E SALSA CHIMICHURRY € 19.5
Piemontesischen Rinderfilet und Chimichurry-Sauce
Piemontese beef fillet and chimichurry sauce

GAMBERONI ALLA BRACE
E INSALATINA DI VERDURE IN AGRODOLCE € 23
Gegrillte Garnelen und süß-saurer Gemüsesalat
Grilled prawns and sweet and sour vegetable salad

IL PESCE D'ACQUA DOLCE

LAVARELLO ALLA BRACE (SECONDO DISPONIBILITÀ) € 13.5

Gegrillter Felchen (je nach Verfügbarkeit)
Grilled Whitefish (subject to availability)

L'ANGUILLA ALLA BRACE
CON POLENTA GRIGLIATA € 15

Gegrillter Aal und gegrillter Polenta
Grilled eel and grilled polenta

FRITTURA DI PESCE D'ACQUA DOLCE,
MAIONNAISE AL BASILICO € 14

Fritierte Süßwasserfische und Basilikum-Mayonnaise
Fried fresh water fish and basil mayonnaise

I SECONDI DALLA CUCINA

POLPO FRITTO CON PUREA DI PASTINACA
E VERDURA CALDA DI STAGIONE € 15.5

Gebratene Tintenfisch mit Pastinakenpüree und warmes Gemüse der Saison
Fried octopus with parsnip puree and hot seasonal vegetables

FILETTO DI SALMONE IN SALSA VALEDIUM
PROFUMATA AL LIME E VERDURE SALTATE € 14.5

Lachsfilet in Valediumsauce mit Limettenduft und sautiertes Gemüse
Salmon filet in lime scented valedium sauce and sautéed vegetables

LINGUA SALMISTRATA, INSALATINA DI STAGIONE
SALSA VERDE LEGGERA € 11.5

Gepökelte Rinderzunge mit Salat und grüner Soße
Cured beef tongue with salad and green sauce

IL POLLETTO DISOSSATO RUSPANTE E PATATE FRITTE € 12.5

Entbeinte Hahnchen vom Grill und Pommes frites
Grilled boned cockerel and French fries

LA VERA COTOLETTA ALLA MILANESE
CON L'OSSO, ALTA E SUCCOSA 500 GR € 19

Echte Wiener Schnitzel mit Knochen 500 gr
Real Wiener Schnitzel with bone 500 gr

LE INSALATONE ED I PIATTI UNICI

LA SAN MARCO € 12

Insalata mista di stagione, crudo di Parma 24 mesi,
stracciatella di bufala e tartufo del Baldo

Saison Gemischter Salat, Parma roh Schinken,
Stracciatella di Bufala Käse und Monte Baldo Trüffel

Mixed Season Salad, Parma Raw Ham,
bufala Stracciatella cheese and Baldo truffle

INSALATA DI POLLO, MARINATO ALLA SOIA, CON UVETTA, DATTERINO GIALLO E FORMAGGELLA BIO € 12.5

Hühnersalat in Soja mariniert mit Rosinen, gelben Datterino-Tomaten und Käse
Chicken salad marinated in soy with raisins, yellow datterino tomatoes and cheese

LA SALMONE E AVOCADO, EDAMAME, CAPPUCCIO VIOLA E MISTO DI SEMI € 12

Lachs und Avocado, Edamame, Purpurkohl und gemischte Samen
Salmon and avocado, edamame, purple cabbage and mixed seeds

QUINOA E RISO VENERE, TOFU, POMODORINO CONFIT E MISTO DI SEMI € 12

Quinoa und schwarzer Reis mit Tofu, Confit-Tomaten und gemischtem Samen
Quinoa and black rice with tofu, confit tomatoes and mixed seed

INSALATA DI POLPO, FAGIOLINI FRESCHI, PATATE AL VAPORE E SALSA VALEDIUM PROFUMATA AL LIME € 14.5

Tintenfischsalat, frische grüne Bohnen,
gedünstete Kartoffeln und Valediumsauce mit Limettenduft

Octopus salad, fresh green beans,
steamed potatoes and lime scented valedium sauce

PER I PIÙ PICCOLI

LA BABY PIZZA AL PROSCIUTTO O WURSTEL € 6

Baby-Pizza mit Schinken oder Würstchen
Baby pizza with ham or wurstel

LA PASTA AL POMODORO O RAGÙ € 6

Pasta mit Tomatensauce oder Fleisch
Pasta with tomato or meat sauce

LA BABY COTOLETTA DI POLLO € 8

Baby Hühnerschnitzel - Baby chicken cutlet

LASAGNA AL FORNO DELLA TRADIZIONE € 9

Traditionelle gebackene Lasagne - Traditional baked lasagna



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

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,
CRUDO DI PARMA 24 MESI,
STRACCIATELLA DI BUFALA, BASILICO FRESCO € 12

San Marzano Tomaten, Parma Schinken, Stracciatella Käse, frischem Basilikum
San Marzano tomato, Parma ham, Stracciatella cheese, fresh basil

ALICI DI CETARA, MOZZARELLA DI BUFALA DOP
DATTERINO E FIORE DI CAPPERO € 12

Fiordilatte, bufala, alici di Cetara, datterino, fiore di cappero
Fiordilatte Käse, Büffel Mozzarella, Cetara Sardellen, Datterino Tomate, Kapern
Fiordilatte cheese, buffalo mozzarella, Cetara's anchovies, datterino tomato, capers

STRACCETTI DI TONNO FRESCO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP
CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA € 12

Bufala DOP, straccetti di tonno fresco agli agrumi, cipolla di Tropea caramellata
Bufala Käse, Thunfisch mit Zitrusgeschmack, karamellisierte Tropea-Zwiebel
Buffalo cheese, tuna with citrus flavor, caramelized Tropea onion

CREMA DI DATTERINO GIALLO,
FIORDILATTE, LARDO NOSTRANO
E TARTUFO NERO DEL BALDO € 12

Gelbe Datterino-Tomaten-Creme, Fiordilatte Käse, lokales Schmalz und schwarzer Baldo-Trüffel
Yellow Datterino tomato cream, Fiordilatte cheese, local lard and Black Baldo truffle

MORTADELLA, FIORDILATTE,
GRANELLA DI PISTACCHIO DI BRONTE,
STRACCIATELLA DI BUFALA € 12

Mortadella, Fiordilatte Käse, gehackte Pistazien, Stracciatella Käse
Mortadella, Fiordilatte cheese, chopped pistachio, Stracciatella cheese

ROSMARINO,
MOSTARDA MANTOVANA,
LARDO NOSTRANO E PEPE NERO € 12

Mozzarella, rosmarino, mostarda mantovana, lardo nostrano e pepe nero
Mozzarella, Rosmarin, Mantuan-Senf, lokales Schmalz und schwarzer Pfeffer
Mozzarella, rosemary, Mantuan mustard, local lard and black pepper

LE PIZZE

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.
OLTRE ALLE PIZZE CLASSICHE ABBIAMO CERCATO DI PROPORRE DELLE PIZZE ALTERNATIVE CON ABBINAMENTI CURIOSI.
POTRETE COMUNQUE COMPORRE LE PIZZE A VOSTRO PIACIMENTO.

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 DI PARMA 24 MESI € 10

Polpa di pomodoro,
mozzarella, gorgonzola,
crudo di Parma 24 mesi
Gehackte Tomaten, Mozzarella,
Gorgonzola, Parma Schinken
Tomato pulp, mozzarella,
gorgonzola, Parma ham

PROVOLA AFFUMICATA, FUNGHI FRESCHI E SPECK € 9

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 € 8

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 € 8.5

Pomodoro, mozzarella, salsiccia,
patate, gorgonzola dop
Tomaten, Mozzarella, Wurst,
Kartoffeln, Gorgonzola Käse
Tomato, mozzarella, sausage,
potatoes, gorgonzola cheese

CALZONE € 9

Fiordilatte, prosciutto, funghi, ricotta di bufala
Fiordilatte Käse, Schinken, Pilze, Büffel-ricotta
Fiordilatte cheese, ham, mushrooms, buffalo ricotta

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

CIME DI RAPA E NDUJA (BIANCA) € 10

Mozzarella, cime di rapa, Nduja
Mozzarella, Rübengrün, Nduja Salami
Mozzarella, turnip greens, Nduja 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 € 9

WEIZEN ERDINGER 0,5 L € 5

CORONA 0,33 L € 4

APERITIVI

APEROL SPRITZ PROSECCO BRUT, APEROL, SELZ € 6

HUGO CUSTOZA MOSSO, SELZ, SAMBUCCO, MENTA € 6

PINK NEGRONI MALFI GIN POMPELMO ROSA, MARTINI BIANCO, BITTER, FIORI D'ARANCIO € 8

MARE TONIC GIN MARE, TONICA, ROSMARINO € 8

SPRITZ CYNAR PROSECCO CYNAR, APEROL, SELZ € 7

JAPANESE NEGRONI VERMOUTH, BITTER CAMPARI, SAKÈ € 8



LE NOSTRE GRAPPE

DISTILLERIA SCARAMELLINI A FUOCO DIRETTO

LA GRAPPA DI AMARONE € 3

LA GRAPPA DI RECIOTO € 3

LA GRAPPA PRIME UVE € 4.5

LA GRAPPA DI LUGANA € 3

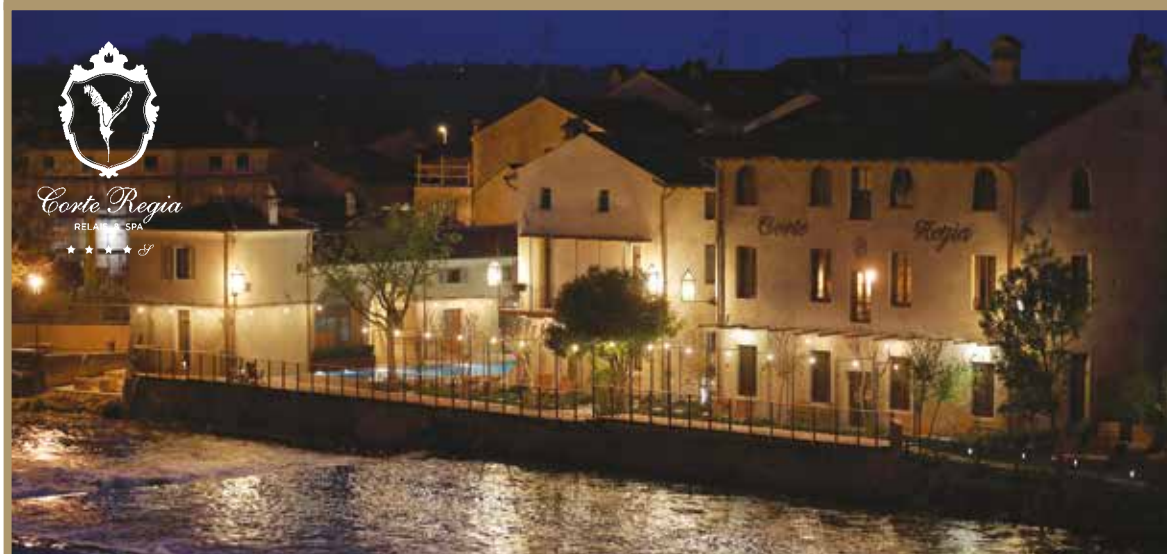
LA GRAPPA 903 BARRIQUE € 4.5

LA GRAPPA INVECCHIATA 5 ANNI € 5

ECCO LA NOSTRA BOTTEGA DOVE POTRETE TROVARE LE NOSTRE PRELIBATEZZE GASTRONOMICHE



NUOVA APERTURA - CORTE REGIA RELAIS & SPA



Il tuo viaggio nel gusto inizia da qui
Inquadra e scarica il menu



Your journey into taste starts here
Frame and download the menu



Seguici su Facebook!