

Gran Café
San Marco
TRATTORIA E PIZZA



ANTIPASTI DI TERRA

CARPACCIO DI CARNE SALADA DI MAIALE TRANQUILLO,
INSALATINA DI FINOCCHIO E SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP € 17

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

CROQUETTE DI VITELLO CON CREMA CAPRESE € 14

Kalbskrokette mit Caprese-Creme - Veal croquette with caprese cream

BATTUTA A COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE "CAZZAMALI" € 16.5

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 FREDDO CON BELGA IN AGRODOLCE, PINOLI, SCAGLIE DI MONTE VERONESE € 14.5

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

FLAN DI ZUCCHINE, CREMA DI BASILICO E MONTE VERONESE DOP € 14

Zucchini-Flan, Basilikumcreme und Monte-Veronese-Käse
Courgette flan, basil cream and Monte Veronese cheese

SELEZIONE DI FORMAGGI E MOSTARDA CREMONESE € 16

Gemischter Käse mit Cremonese Senf - Mixed cheeses with Cremonese mustard

ANTIPASTI DI PESCE

SARDE IN SAOR (SECONDO DISPONIBILITÀ) € 13

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

CATALANA DI POLPO CON EMULSIONE AL PREZZEMOLO € 19.5

Oktopus Katalanisch mit Petersilienemulsion - Octopus Catalan with parsley emulsion

BACCALÀ MANTECATO E CHIPS DI POLENTA € 16.5

Cream-Kabeljau mit Polentachips - Creamed cod with Polenta chips

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

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

INSALATA DI SALMONE, AVOCADO, EDAMAME E CAPPUCCIO VIOLA € 14

Lachssalat mit Avocado, Edamame und Rotkohl - Salmon salad with avocado, edamame and purple cabbage

LA PASTA RIPIENA DELLA TRADIZIONE

TORTELLINI DI VALEGGIO BURRO FUSO E SALVIA € 13

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

TORTELLI DI ZUCCA AL RAGÙ DI TASTASAL € 14.5

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

TORTELLO MOZZARELLA E BASILICO CON PASSATA DI POMODORO € 15.5

Mozzarella-Basilikum-Tortello mit Tomatensauce
Mozzarella and basil tortello with tomato sauce

DEGUSTAZIONE DI TORTELLI € 19

Tortelli-Verkostung - Tortelli tasting

I PRIMI PIATTI

SPAGHETTO AI LUPINI DI MARE € 18

Spaghetti mit Meereslupinen
Spaghetti with sea lupins

TAGLIOLINI CON CICALI DI MARE € 17.5

Tagliolini mit Fangschreckenkrebs
Tagliolini with slipper lobster

BIGOLI CON SARDE DEL GARDA E PANE AROMATIZZATO € 15

Bigoli mit Sardinen vom Gardasee und Brot Aroma
Bigoli with sardines of Lake Garda and bread aroma

RIGATONI CON STRACOTTO DI MANZO
AL VALPOLICELLA E MONTE VERONESE € 15

Rigatoni pasta mit Rinder-Valpolicella-Ragout und Monte Veronese Käse
Rigatoni pasta with beef and Valpolicella ragout and Monte Veronese cheese

TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO € 16

Tagliatelle mit Kaninchenragout - Tagliatelle with rabbit ragout

GNOCCHETTI DI BARBABIETOLA

FONDENTE DI TALEGGIO E MANDORLE TOSTATE € 16

Rote-Bete-Knödel mit Taleggio Käse Fondue und geröstete Mandeln
Beetroot dumplings with Taleggio cheese fondue and toasted almonds

I SECONDI DALLA BRACE

BRANZINO INTERO € 19.5

Wolfsbarsch - Sea bass

TAGLIATA DI BUFALA MARINATA
CON VERDURA DI STAGIONE € 22

In Scheiben geschnittener mariniert Büffel mit Gemüse der Saison
Marinated sliced buffalo with seasonal vegetables

COSTATA DI SCOTTONA DA 500 GR € 26

Scottonakosten 500 gr - Scottona rib 500 gr

FILETTO DI SCOTTONA ALLA BRACE
CON SALSA CHIMICHURRI € 27

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

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 € 15.5

Fritierte Süßwasserfische
Fried fresh water fish

I SECONDI DALLA CUCINA

GUANCIALE DI MAIALINO
AL BIANCO DI CUSTOZA
E FINOCCHIETTO SELVATICO € 20

Schweinebacke mit Custoza Weißweinsauce
und wildem Fenchel

Pork cheek with Custoza white wine sauce
and wild fennel

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE (500 GR) € 25.5

Milanese Kalb Schnitzel mit Chips
Milanese veal cutlet with chips

POLLETTO NOSTRANO DISOSSATO
CON PATATE AL FORNO € 16

Entbeintes Hühnchen mit Ofenkartoffeln
Deboned chicken with baked potatoes

POLPO FRITTO,
CREMA DI PATATE, SEDANO RAPA E PAPRIKA € 19.5

Gebratener Oktopus mit Kartoffelcreme, Sellerie und Paprika
Fried octopus with potato cream, celeriac and paprika

FILETTO DI MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA
E CRUMBLE DI ALICI € 19.5

Mediterraner Kabeljaufilet und Sardellen gehackt
Mediterranean cod fillet 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

INSALATA DI FAGIOLINI € 7

Grüner Bohnensalat - Green bean salad

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

ZUCCHINE AGLIO E OLIO AROMATIZZATE ALLA MENTA € 6.5

Zucchini, Knoblauch und Öl aromatisiert mit Minze
Courgettes, garlic and oil with mint flavored

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 € 6

Gemischter Salat - Mixed salad

INSALATA POMODORO E CIPOLLA € 7

Tomaten und Zwiebeln - Tomatoes and onion

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 € 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



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.

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 € 8

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 € 11

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

L'ORTO SULLA PIZZA € 10

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

LA CAPRICCIO € 10

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

LA SALAME PICCANTE AI 3 POMODORI € 10

Polpa di pomodoro, fiordilatte,
salamino piccante, datterino giallo e rosso
Tomatenmark, Mozzarella, scharfe Salami,
gelbe und rote Datterino-tomaten
Tomato pulp, mozzarella, spicy salami,
yellow and red Datterino tomatoes

GORGONZOLA DOP E CRUDO RULIANO € 11

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

LA CALABRESE € 10.5

Polpa di pomodoro, bufala, Nduja piccante, acciughe
Tomatenmark, Büffelmozzarella,
scharfe Nduja-Salami, Sardellen
Tomato pulp, buffalo mozzarella,
spicy Nduja salami, anchovies

SALSICCIA, PATATE E PROVOLA (BIANCA) € 10

Fiordilatte, salsiccia, patate, provola affumicata
Mozzarella, Wurst, Kartoffeln, geräuchertes Provola
Mozzarella, sausage, potatoes, smoked provola

SAN MARZANO DOP € 14

San marzano DOP, crudo Ruliano 24 mesi,
burrata di bufala, basilico fresco
San Marzano Tomaten, Ruliano Schinken,
Burrata Käse, frisches Basilikum
San Marzano tomato, Ruliano ham,
Burrata cheese, fresh basil

ROMANA DOP € 10

San marzano DOP, mozzarella di bufala,
alici di Cetara, origano, capperi di Salina
San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella,
Cetara-Sardellen, Oregano, Salina-Kapern
San Marzano tomato, buffalo mozzarella,
Cetara anchovies, oregano, Salina capers

MORTADELLA E PISTACCHIO DI BRONTE € 13

Fiordilatte, burrata di bufala, mortadella,
granella di pistacchio di Bronte
Fiordilatte, Büffel-Burrata, Mortadella, Bronte Pistazienkorn
Fiordilatte, buffalo burrata, mortadella,
chopped Bronte pistachio

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

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 - pavillonrestaurant.it

INQUADRA E SCARICA IL MENU



FRAME AND DOWNLOAD THE MENU