

*Gran Café*  
*San Marco*  
TRATTORIA E PIZZA



## ANTIPASTI DI TERRA

CARPACCIO DI CARNE SALADA DI MAIALINO TRANQUILLO E INSALATINA DI CARCIOFI € 16.5

In Scheiben geschnittener Salat aus gesalzenem Schweinefleisch und Artischocken - Sliced salted pork and artichoke salad

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 RADICCHIO TARDIVO IN AGRODOLCE,  
PINOLI, UVETTA, SCAGLIE DI BRUNA ALPINA € 14.5

Warmes Rindfleisch mit spätsüß-saurem Radicchio, Pinienkernen, Rosinen, "Bruna Alpina" Käse Flocken  
Warm beef with late sweet and sour radicchio, pine nuts, raisins, alpine brown flakes

MOUSSE DI ZUCCA, ROBIOLA E CRUMBLE DI PARMIGIANO € 14.5

Kürbismousse, Robiola-Käse und Parmesan-Streusel - Pumpkin mousse, Robiola cheese and Parmesan crumble

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 € 18.5

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

TRIGLIA AL FORNO, SALSA DI POMODORO SAN MARZANO  
INSAPORITA ALLE ACCIUGHE E MOUSSE DI PESTO AL BASILICO € 18

Gebackene Rotbarbe, San-Marzano-Tomatensauce aromatisiert mit Sardellen und Basilikum-Pesto-Mousse  
Baked red mullet, San Marzano tomato sauce flavored with anchovies and basil pesto mousse

BACCALÀ MANTECATO SU PATATA TIEPIDA E PATÈ DI OLIVE € 16

Cream-Kabeljau mit warmer Kartoffel, Taggia-Oliven und Olivenpastete  
Creamed cod with warm potato, Taggia olives and olive pâté

## 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

TORTELLINI DI VALEGGIO IN BRODO DI GALLINA € 13.5

Tortellini aus Valeggio in Hühnerbrühe  
Tortellini from Valeggio in chicken broth

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

SPAGHETTO ALLE VONGOLE SUPERIOR € 17

Spaghetti mit erstklassigen Muscheln  
Spaghetti with superior clams

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

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 E MONTE VERONESE € 15

Buchweizen-Tagliatelle mit Rindereintopf und Monte Veronese Käse  
Buckwheat tagliatelle with beef stew and Monte Veronese cheese

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 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 FUNGHI FRESCHI SPADELLATI  
E MOUSSE DI ASIAGO STRAVECCHIO € 18

Geschnittenes Büffel Fleisch mit sautierten frischen Pilzen und gereiftem Asiago-Käse-Mousse  
Sliced buffalo meat with sautéed fresh mushrooms and aged Asiago cheese mousse

COSTATA DI SCOTTONA DA 500 GR € 24

Scottonakosten 500 gr - Scottona rib 500 gr

FILETTO DI SCOTTONA ALLA BRACE E SALSA CHIMICHURRI € 23.5

Scottona Rinderfilet und Chimichurri-Sauce  
Scottona beef fillet and Chimichurri sauce

FIorentina DI SCOTTONA FROLLATURA EXTRA 1,1 KG € 58

Scottona Rinderfilet 1,1 kg - Scottona beef fillet 1,1 kg

## 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 € 15

Fritierte Süßwasserfische - Fried fresh water fish

## 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 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 € 17

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

TRANCIO DI SALMONE SCOTTATO,  
CREMA DI CAROTE ALLA CURCUMA E INSALATINA DI PUNTARELLE € 18

Gebrautes Lachssteak, Karottencreme mit Kurkuma- und Chicorée-Salat  
Seared salmon steak, carrot cream with turmeric and chicory salad

POLIPO IN UMIDO CON PATATE, POMODORO E CIPOLLA € 18

Geschmorter Oktopus mit Kartoffeln, Tomaten und Zwiebeln  
Stewed octopus with potatoes, tomato and onion

## CARTA DELLE VERDURE

BIETOLE SALTATE CON AGLIO E OLIO € 7

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

BIETOLE GRATINATE (GAMBO) € 6.5

Gratinierter Mangold (Stiel) - Gratin chard (stem)

INSALATA DI PUNTARELLE A MODO NOSTRO € 7

Unser Zichorienherzsalat - Our chicory hearts salad

VERDURE SALTATE COME TRADIZIONE € 6.5

Traditionelles sautiertes gemischtes Gemüse  
Traditional sauteed mixed vegetables

RADICCHIO TARDIVO IN AGRODOLCE (PINOLI E UVETTA) € 6.5

Spät süß-saurer Radicchio (Pinienkerne und Rosinen)  
Late sweet and sour radicchio (pine nuts and raisins)

CARCIOFI FRITTI € 7.5

Gebatene Artischocken - Fried artichokes

FUNGHI FRESCHI SPADELLATI € 7.5

Sautierte frische Pilze - Sautéed fresh mushrooms

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

## 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 (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", funghi freschi, pomodorini confit  
Büffelmozzarella, Carne Salada „Bettella“, frische Pilzen, confierte Kirschtomaten  
Buffalo mozzarella, Carne Salada "Bettella", fresh mushrooms, confit cherry tomatoes

## TONNO AFFUMICATO E DATTERINO GIALLO € 15

Fiordilatte, datterino giallo, stracciatella di bufala, tonno affumicato, pesto di basilico  
Fiordilatte, gelbe Datterino-Tomaten, Büffel-Stracciatella, geräucherter Thunfisch, Basilikum Pesto  
Fiordilatte, yellow datterino tomatoes, buffalo stracciatella, smoked tuna, basil pesto

## 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 GORGONZOLA € 9

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

### 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

### 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

### 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

Fiordilatte, pomodoro, Nduja, gorgonzola, noci  
Fiordilatte, Tomato, Nduja,  
Gorgonzola Käse, Walnüsse  
Fiordilatte, tomato, Nduja,  
Gorgonzola cheese, walnuts

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