

Gran Cafe San Marco

TRATTORIA E PIZZA

COMINCIAMO COSÌ

LE SARDE IN SAOR (SECONDO DISPONIBILITÀ) € 9.5
Sardinen in saor (je nach Verfügbarkeit)
Sardines in saor (subject to availability)

LUCCIO IN SALSA CON POLENTA € 10
Pike in Sauce mit Polenta
Pike in sauce with polenta

SAUTÈ DI COZZE
E VONGOLE SUPERIOR € 12
Muscheln un Venusmuscheln Sautierten
Mussels and clams sautéed

ANTIPASTO MISTO DI PESCE
DELLA CASA € 15.5
Gemischte Fischplatte Vorspeise
Mixed fish hors d'oeuvre

CAPRESE - TRECCIA DI BUFALA,
POMODORO E BASILICO FRESCO € 9
Büffelmozzarella, Tomaten
und frisches Basilikum
Buffalo mozzarella, tomato
and fresh basil

PINZIMONIO DI VERDURE € 6
Rohkostdip
Raw vegetables with dip on the side

SALAME MANTOVANO,
STRACCHINO, POLENTA GRIGLIATA
E LA NOSTRA MOSTARDA € 10
Mantuan Salami, Käse, gegrillte Polenta
und unseren Senf
Mantuan salami, cheese, grilled polenta
and our mustard

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI
E MELONE € 10
Rohschinken von Parma 24 Monate alt und Melone
Parma raw ham aged 24 months and Melon

BATTUTA A COLTELLO
DI FASSONA PIEMONTESE € 14.5
Tartare vom "Fassona Piemontese" Fleisch
Tartare of "Fassona Piemontese" meat

SELEZIONE DI SALUMI DEL TERRITORIO
E GIARDINIERA NOSTRANA € 15
Die Auswahl an Wurst mit hausgemachte Pickles
Selection of meats with artisan gardener

COMPOSIZIONE SCELTA DI FORMAGGI
E MOSTARDE NOSTRANE € 12
Gemischte lokale Käse und Senf
Mixed local cheeses and mustards

CARPACCIO DI BUFALA,
GRANA PADANO DOP
E TARTUFO NERO DEL BALDO € 12
Büffel-Carpaccio, Grana Padano-Käse
und Baldo schwarzer Trüffel
Buffalo carpaccio, Grana Padano cheese
and Baldo black truffle

LA PASTA RIPIENA DELLA TRADIZIONE

TORTELLINI BURRO FUSO E SALVIA € 9.5
Tortellini mit Butter und Salbei
Tortellini with butter and sage

TORTELLONI AL BAGOSS
E RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO € 9.5
Tortelloni mit Bagoss Käse und Kaninchensoße
Tortelloni with Bagoss cheese and rabbit sauce

TORTELLI DI ZUCCA
AL RAGÙ DI TASTASAL € 9.5
Kürbis-Ravioli mit Fleischsauce "Tastasal"
Pumpkin ravioli with meat sauce "Tastasal"

DEGUSTAZIONE DI TORTELLI € 13.5
Tortelli-Verkostung - Tortelli tasting

I PRIMI PIATTI

BIGOLI LUCCIO AROMATIZZATO,
CICORIA E ZABAIONE DI ALICI DI CETARA ... € 13.5
Bigoli pasta mit aromatisiertem Hecht,
Chicorée und Cetara-Sardellen-creme
Bigoli pasta with flavored pike,
chicory and cetara-anchovy cream

BIGOLI CON SARDE DEL GARDA
E PANE AROMATIZZATO € 9.5
Bigoli mit Sardinen auf den Gardasee
und Brot Aroma
Bigoli with sardines of Lake Garda
and bread aroma

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE SUPERIOR ... € 14
Spaghettoni mit superior Venusmuscheln
Spaghettoni with superior clams

FETTUCCINE DI PASTA FRESCA ALL'ASTICE ... € 18
Fettuccine Nudeln mit Hummer
Fettuccine pasta with lobster

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

TAGLIATELLE FATTE IN CASA
AL RAGÙ D'ANATRA € 12
Hausgemachte Nudeln mit Entensauce
Homemade noodles with duck sauce

LASAGNA AL FORNO
DELLA TRADIZIONE € 9
Traditionelle gebackene Lasagne
Traditional baked lasagna

SPAGHETTO TRAFILATO AL BRONZO,
POMODORO FRESCO E BASILICO € 8.5
Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum
Spaghetti with fresh tomato and basil

I CONTORNI

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

L'INSALATA MISTA DI STAGIONE € 4.5
Gemischter Saisonsalat - Mixed seasonal salad

LE PATATE OLANDESI FRITTE € 4.5
Pommes Frites - French-fried

LE PATATE AL FORNO € 4.5
Ofenkartoffeln - Baked potatoes

LE VERDURE SALTATE DI STAGIONE € 4.5
Sautiertes Gemüse der Saison - Sautéed seasonal vegetables

LE VERDURE ALLA GRIGLIA € 4.5
Gemüse vom Grill - Grilled vegetables

IL PESCE D'ACQUA DOLCE

LAVARELLO ALLA BRACE (SECONDO DISPONIBILITÀ) . € 13
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 € 13.5
Fritierte Süßwasserfische und Basilikum-Mayonnaise
Fried fresh water fish and basil mayonnaise

I SECONDI DALLA BRACE

BRANZINO ALLA BRACE € 15
Gegrillte Bass - Grilled bass

GAMBERONI ALLA BRACE E INSALATINA
DI VERDURE IN AGRODOLCE € 22
Gegrillte Garnelen und süß-saurem Salat
Grilled shrimp and sweet and sour salad

TAGLIATA DI BUFALA
CON FONDUTA DI CACIOTTA € 15
Büffel Schnitt mit Käsefondue
Buffalo cut with cheese fondue

COSTATA DI SCOTTONA DA 500 GR,
FROLLATURA EXTRA € 17
Die Kosten von Scotton Reifung Extra, 500 gr
Scottona rib extra maturing, 500 gr

FILETTO DI RAZZA BOVINA PIEMONTESE
E SALSA CHIMICHURRY € 18
Piemontesischen Rinderfilet und Chimichurry-Sauce
Piemontese beef fillet and chimichurry sauce

LA FIORENTINA DI SCOTTONA (DA 1 KG) € 40
Die "Florentiner" von "Scottona" (1 kg)
The "Florentine" of "Scottona" (1 kg)

I SECONDI DALLA CUCINA

POLPO FRITTO CON PUREA DI PASTINACA
E VERDURA CALDA DI STAGIONE € 14.5
Gebratene Tintenfisch mit Pastinakenpüree und warmes Gemüse der Saison
Fried octopus with parsnip puree and hot seasonal vegetables

FILETTO DI SALMONE IN SALSA TERIYAKI
E VERDURE SALTATE € 14
Lachsfilet in Teriyaki-Sauce und sautiertes Gemüse
Salmon filet in teriyaki sauce and sautéed vegetables

CAPPELLO DEL PRETE IN SAOR
SU INSALATINA DI VERDURE FRESCHE € 10
Gekochtes Rindfleisch in Saor mit Salat aus frischem Gemüse
Boiled beef in saor with fresh vegetables salad

LINGUA SALMISTRATA,
INSALATINA DI RADICCHIO DI VERONA
INSAPORITA AL RAFANO € 11
Gepökelte Rinderzunge und Radicchio mit Meerrettich
Cured beef tongue and red chicory with horseradish

LA VERA COTOLETTA ALLA MILANESE
CON L'OSSO, ALTA E SUCCOSA 500 GR ... € 18
Echte Wiener Schnitzel mit Knochen 500 gr
Real Wiener schnitzel with bone 500 gr

IL BURGER PROFUMATO® € 12
Pan Brioche fatto in casa, burger di Scottona 250 gr,
Taleggio di bufala, cipollina impanata, pancetta affumicata,
pomodoro secco e salsa barbecue con patate fritte
Hausgemachte Burger mit Scottona Rindfleisch,
Taleggio Käse, Panierte Zwiebel, Speck
und getrocknete Tomaten mit Pommes frites
Homemade burger with Scottona beef,
Taleggio cheese, breaded onion,
bacon and dried tomato with French fries

IL POLLETTO DISSOSSATO RUSPANTE
E PATATE FRITTE € 12
Entbeinte Hahnchen vom Grill und Pommes frites
Grilled boned cockerel and 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 INSALATONE ED I PIATTI UNICI

LA SAN MARCO	€ 11
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	
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	
INSALATA DI POLLO MARINATO ALLA SOIA CON UVETTA, ANACARDI E FORMAGGELLA NOSTRANA BIO	€ 12
Hühnersalat in Soja mariniert mit Rosinen, Cashewnüssen und lokalem BIO Käse Chicken salad marinated in soya with raisins, cashew nuts and local BIO cheese	
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	

RISO VENERE, FILETTO DI TONNO FRESCO ALL'OLIO, POMODORO SECCO, CAPPUCCIO VIOLA E CANNELLINI	€ 12
Venusreis, frisches Thunfischfilet in Öl, getrocknete Tomate, Purpurkohl und Cannellinibohnen Venus rice, fresh tuna fillet in oil, dried tomato, purple cabbage and cannellini beans	
RUSTICA	€ 10
Fagiolini freschi, pomodorino confit, uovo sodo e tonno Frische grüne Bohnen, Confit Tomate, gekochtes Ei und Thunfisch Fresh green beans, confit tomato, boiled egg and tuna	

PER I PIÙ PICCOLI

LA BABY PIZZA AL PROSCIUTTO O WURSTEL	€ 5
Baby-Pizza mit Schinken oder Würstchen Baby pizza with ham or wurstel	
LA PASTA AL POMODORO O RAGÙ	€ 5.5
Pasta mit Tomatensauce oder Fleisch Pasta with tomato or meat sauce	
IL MINI BURGER DI CARNE CON PATATINE FRITTE	€ 6.5
Mini Fleischburger mit Pommes Frites Mini meat burger with french fries	
LA BABY COTOLETTA DI POLLO	€ 8
Baby Hühnerschnitzel Baby chicken cutlet	

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
Bud / Corona	0,33 l ..	€ 4

APERITIVI E COCKTAILS

Aperol Spritz - Prosecco Brut, Aperol, Selz	€ 5
Hugo - Custozza mosso, Selz, Sambuco, Menta	€ 5
Tanqueray Negroni - Gin Tanqueray, Vermut, Campari	€ 6
Mediterranean Gin Tonic - Gin Maree, Tonica al limone, Rosmarino	€ 7
Moscow Mule - Vodka Stolichkaya, Ginger Beer, Lime, Menta	€ 7
Mohjto - Rum Bianco, Menta, Soda, Lime	€ 6

LE NOSTRE GRAPPE

distilleria Scaramellini a fuoco diretto



La grappa di Amarone	€ 3
La grappa di Recioto	€ 3
La grappa Prime Uve	€ 4
La grappa di Lugana	€ 3
La grappa 903 barrique	€ 4.5
La grappa invecchiata 5 anni	€ 5

LE PIZZE

I TEMPI CAMBIANO...

IMPASTO DI FARRO MONOCOCCO E CEREALI CHE RICORDANO I GRANI ANTICHI

PIENNOLO, BURRATA, CRUDO DI PARMA 24 MESI E BASILICO FRESCO	€ 12
Piennolo Tomaten, Burrata, Parma schinken, frischem Basilikum Piennolo tomato, burrata, Parma ham, fresh basil	
BUFALA, ALICI DI CETARA, DATTERINO E OLIVE	€ 12
Fiordilatte, bufala, alici di Cetara, datterino e olive greche Fiordilatte Käse, Büffel Mozzarella, Cetara Sardellen, Datterino Tomate, oliven Fiordilatte cheese, buffalo mozzarella, Cetara's anchovies, datterino tomato, Olives	
BUFALA DOP, STRACCETTI DI TONNO, 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 RADICCHIO, FIORDILATTE, LARDO NOSTRANO E TARTUFO NERO DEL BALDO	€ 12
Radicchio-Creme, Fiordilatte Käse, lokales Schmalz und schwarzer Baldo-Trüffel Radicchio cream, Fiordilatte cheese, local lard and Black Baldo truffle	
MORTADELLA, FIORDILATTE, GRANELLA DI PISTACCHIO DI BRONTE, ROBIOLA	€ 12
Mortadella, Fiordilatte Käse, gehackte Pistazien, Robiola Käse Mortadella, Fiordilatte cheese, chopped pistachio, robiola cheese	
GAMBERO MAZZANCOLLA, INSALATINA DI MARE, VERDURE CROCCANTI, PREZZEMOLO FRESCO	€ 12
Garnelen Mazzancolla, Meeresfrüchtesalat, knuspriges Gemüse, frische Petersilie Prawn Mazzancolla, seafood salad, crispy vegetables, fresh parsley	

MARGHERITA	€ 6.5	SALSICCIA, PATATE E GORGONZOLA DOP	€ 8.5
Polpa di pomodoro, mozzarella Tomaten, Mozzarella Tomato pulp, mozzarella		Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate, gorgonzola DOP Tomaten, Mozzarella, Wurst, Kartoffeln, Gorgonzola Käse Tomato, mozzarella, sausage, potatoes, gorgonzola cheese	
BUFALA CLASSICA	€ 9.5	CALZONE	€ 9
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico fresco Gehackte Tomaten, Büffelmozzarella, frisches Basilikum Tomato pulp, buffalo mozzarella, fresh basil		Fiordilatte, prosciutto, funghi, ricotta di bufala Fiordilatte Käse, Schinken, Pilze, Büffel-Ricotta Fiordilatte cheese, ham, mushrooms, buffalo ricotta	
LA CAPRICCIO	€ 9	FRIARIELLI, SALSICCIA E RICOTTA (BIANCA)	€ 9.5
Polpa di pomodoro, mozzarella, spicchi di carciofo, prosciutto cotto, funghi, olive greche Gehackte Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken, Pilze, Oliven Tomato pulp, mozzarella, artichokes, ham, mushrooms, olives		Mozzarella, friarielli, salsiccia, ricotta Mozzarella, rübensprossen, Wurst und Ricotta Käse Mozzarella, turnip tops, sausage and ricotta	
L'ORTO SULLA PIZZA	€ 9	PEPERONI, PANCETTA, CIPOLLA DI TROPEA, PATATE	€ 8.5
Polpa di pomodoro, fiordilatte, ortaggi di stagione Tomatenmark, Fiordilatte Käse, Gemüse der Saison Tomato pulp, fiordilatte cheese, seasonal vegetables		Fiordilatte, peperoni, pancetta, cipolla di Tropea, patate e peperoncino piccante Fiordilatte Käse, Paprika, Pancetta, Tropea Zwiebel, Kartoffeln und würziger Chili Fiordilatte, peppers, pancetta, Tropea onion, potatoes and hot pepper	
GORGONZOLA DOP E CRUDO DI PARMA 24 MESI	€ 10	ROMANA DOP	€ 9
Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, crudo di Parma 24 mesi Gehackte Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parma Schinken Tomato pulp, mozzarella, gorgonzola, Parma ham		Pomodoro, bufala, alici di Cetara, capperi di Salina, origano Tomaten, Büffel, Cetara Sardellen, Salina Kapern, Oregano Tomatoes, buffalo, anchovies from Cetara, Salina capers, oregano	
QUATTRO FORMAGGI (BIANCA)	€ 8	CREMA DI RADICCHIO E SPECK (BIANCA)	€ 10
Mozzarella, Grana, Ricotta, Gorgonzola Mozzarella, Grana, Ricotta Käse, Gorgonzola Käse Mozzarella, Grana, Ricotta cheese, Gorgonzola cheese		Fiordilatte, crema di radicchio, gorgonzola, speck Fiordilatte Käse, Radicchio-Creme, Gorgonzola-Käse, Speck Fiordilatte, Radicchio cream, gorgonzola cheese, speck	
SICILIANA	€ 8	FRIARIELLI E NDUJA	€ 10
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		Pomodoro, mozzarella, friarielli, Nduja, cipolla di Tropea, pecorino DOP Tomaten, Mozzarella, Rübensprossen, Nduja, Tropea Zwiebel, Pecorino Käse Tomato, mozzarella, turnip top, Nduja, Tropea onion, Pecorino cheese	
PHILADELPHIA E PANCETTA (BIANCA)	€ 8.5		
Fiordilatte, philadelphia, pancetta arrotolata Mozzarella, Philadelphia Käse, Aufgerollt Bauchspeck Mozzarella, philadelphia cheese, rolled bacon			