

Gran Café San Marco

TRATTORIA E PIZZA

COMINCIAMO COSÌ

- LE SARDE IN SAOR (SECONDO DISPONIBILITÀ) . . . € 10
Sardinen in saor (je nach Verfügbarkeit)
Sardines in saor (subject to availability)
- LUCCIO IN SALSA CON POLENTA € 10.5
Pike in Sauce mit Polenta
Pike in sauce with polenta
- ANTIPASTO MISTO DI PESCE DELLA CASA . . € 16
Gemischte Fischplatte Vorspeise
Mixed fish hors d'oeuvre
- CAPRESE - TRECCIA DI BUFALA,
POMODORO E BASILICO FRESCO € 9.5
Büffelmozzarella, Tomaten und frisches Basilikum
Buffalo mozzarella, tomato and fresh basil
- 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 € 15.5
Die Auswahl an Wurst mit hausgemachte Pickles
Selection of meats with artisan gardener



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
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"

I PRIMI PIATTI

- 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
- TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA
ALLE VONGOLE SUPERIOR € 14
Tagliolini mit superior Venusmuscheln
Tagliolini with superior clams
- FETTUCCINE DI PASTA FRESCA ALL'ASTICE . . € 18
Fettuccine Nudeln mit Hummer
Fettuccine pasta with lobster
- BIGOLI CON SARDE DEL GARDA
E PANE AROMATIZZATO € 10
Bigoli mit Sardinen auf den Gardasee und Brot Aroma
Bigoli with sardines of Lake Garda
and bread aroma
- 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 € 12.5
Hausgemachte Nudeln mit Entensauce
Homemade noodles with duck sauce

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 PATATE OLANDESI FRITTE € 5
Pommes Frites - French-fried
- LE PATATE AL FORNO € 5
Ofenkartoffeln - Baked potatoes
- LE VERDURE SALTATE DI STAGIONE € 5
Sautiertes Gemüse der Saison
Sautéed seasonal 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 € 14
Fritierte Süßwasserfische
und Basilikum-Mayonnaise
Fried fresh water fish
and basil mayonnaise

I SECONDI DALLA BRACE

- BRANZINO ALLA BRACE € 15
Gegrillte Bass
Grilled bass
- TAGLIATA DI BUFALA
CON FONDUTA DI CACIOTTA € 15.5
Büffel Schnitt mit Käsefondue
Buffalo cut with cheese fondue
- COSTATA DI SCOTTONA DA 500 GR,
FROLLATURA EXTRA € 17.5
Die Kosten von Scotton Reifung Extra, 500 gr
Scottona rib extra maturing, 500 gr
- FILETTO DI RAZZA BOVINA PIEMONTESE
E SALSA CHIMICHURRY € 18.5
Piemontesischen Rinderfilet
und Chimichurry-Sauce
Piemontese beef fillet
and chimichurry sauce

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 € 15
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
- LA VERA COTOLETTA ALLA MILANESE
CON L'OSSO, ALTA E SUCCOSA 500 GR . . € 18.5
Echte Wiener Schnitzel
mit Knochen 500 gr
Real Wiener Schnitzel
with bone 500 gr

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	

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	
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, Tonic al Limone, Rosmarino	€ 7
Moscow Mule - Vodka Stolichkaya, Ginger Beer, Lime, Menta	€ 7
Mohito - 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

MARGHERITA	€ 7	SALSICCIA, PATATE E GORGONZOLA DOP	€ 9
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	€ 10	CALZONE	€ 9.5
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	€ 9.5	FRIARIELLI, SALSICCIA E RICOTTA (BIANCA)	€ 10
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	€ 9.5	PEPERONI, PANCETTA, CIPOLLA DI TROPEA, PATATE	€ 9
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	€ 10.5	ROMANA DOP	€ 9.5
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)	€ 8.5	CREMA DI RADICCHIO E SPECK (BIANCA)	€ 10.5
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	€ 8.5	FRIARIELLI E NDUJA	€ 10.5
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)	€ 9		
Fiordilatte, Philadelphia, pancetta arrotolata, Mozzarella, Philadelphia Käse, Aufgerollt Bauchspeck, Mozzarella, Philadelphia cheese, rolled bacon			