

Gran Café 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 € 13.5
Muscheln un Venusmuscheln Sautierten
Mussels and clams sautéed

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

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

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

CARCIOFI FRITTI E GRANA PADANO DOP . . € 12
Frittierte Artischocken und Grana Padano Käse
Fried artichokes and Grana Padano cheese

POLENTA BIANCA,
FUNGHI SALTATI DI STAGIONE
E TARTUFO NERO DEL BALDO € 11
Weiße Polenta, sautierte Pilze der Saison und schwarzer Trüffel
White polenta, sautéed seasonal mushrooms and black truffle



LA PASTA RIPIENA DELLA TRADIZIONE

TORTELLINI BURRO FUSO E SALVIA O IN BRODO € 9.5
Tortellini mit Butter und Salbei oder in Brühe
Tortellini with butter and sage or in broth

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 € 10
Bigoli mit Sardinen auf den Gardasee
und Brot Aroma
Bigoli with sardines of Lake Garda
and bread aroma

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE SUPERIOR . . € 14
Spaghettone mit superior Venusmuscheln
Spaghettone 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

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 DI STAGIONE € 4.5
Gemüse der Saison - 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

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 BOLLITO
SU SALSA VERDE LEGGERA
CON CUORE DI CAVOLO SALTATO € 11
Gekochtes Rindfleisch mit grüner Sauce
und sautiertem Kohl
Boiled beef with green sauce
and sauteed cabbage

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 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	
RISO VENERE, TONNO, EDAMAME, ZUCCA ED ERBA CIPOLLINA	€ 12
Venere Reis, Thunfisch, Edamame, Kürbis und Schnittlauch	
Venere rice, tuna, edamame, pumpkin and chives	
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	
IL MINI BURGER DI CARNE CON PATATINE FRITTE	€ 6.5
Mini Fleischburger mit Pommes Fried	
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 - Custoza 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
Mohjito - 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	€ 4.5
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

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	
BUFALA, ALICI DI CETARA, DATTERINO E FIORE DI CAPPERO.	€ 12
Fiordilatte, bufala, alici di Cetara, datterino, fiore di cappero	
Fiordilatte Käse, Büffel Mozzarella, Cetara Sardellen, Datterino Tomato, Kapern	
Fiordilatte cheese, buffalo mozzarella, Cetara's anchovies, datterino tomato, capers	
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, karamellierte Tropea-Zwiebel	
Buffalo cheese, tuna with citrus flavor, caramelized Tropea onion	
CREMA DI ZUCCA, FIORDILATTE, LARDO NOSTRANO E TARTUFO NERO DEL BALDO .	€ 12
Kürbis-Creme, Fiordilatte Käse, lokales Schmalz und schwarzer Baldo-Trüffel	
Pumpkin 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	

MARGHERITA	€ 6.5
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	
CIME DI RAPA, SALSICCIA E RICOTTA.	€ 9.5
Mozzarella, cime di rapa, salsiccia, ricotta	
Mozzarella, Rübengrün, Wurst, Ricotta Käse	
Mozzarella, turnip greens, sausage, ricotta cheese	
CREMA DI ZUCCA, TALEGGIO DI BUFALA BIO E SALSICCIA (BIANCA)	€ 9
Crema di zucca, mozzarella, Taleggio di bufala BIO, salsiccia	
Kürbiscreme, Mozzarella, BIO Büffel Taleggio Käse, Wurst	
Pumpkin cream, mozzarella, BIO Buffalo Taleggio cheese, sausage	
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	
RADICCHIO, GORGONZOLA E SPECK (BIANCA)	€ 9.5
Fiordilatte, radicchio, gorgonzola, speck	
Fiordilatte Käse, Radicchio, Gorgonzola Käse, Speck	
Fiordilatte cheese, radicchio, gorgonzola cheese, speck	
CIME DI RAPA E NDUJA (BIANCA).	€ 10
Mozzarella, cime di rapa, Nduja	
Mozzarella, Rübengrün, Nduja Salami	
Mozzarella, turnip greens, Nduja salami	