Gran Cafè San Marco

TRATTORIA E PIZZA

*Via Raffaello Sanzio, 10 - 37067 Borghetto di Valeggio Sul Mincio (VR) - **Tel. 045 7950018***

STREET FOOD

L'OSTERIA in strada

Take Away

*Via Raffaello Sanzio, 10 - 37067 Borghetto di Valeggio Sul Mincio (VR) - **Tel. 045 7950018***

www.ristoclassique.it

Classique – CAFÈ RESTAURANT e SUITES – Lazise - Tel. 045 7580270

Classique Grill – Lazise - Tel. 045 7581367

Taverna Marconi – PIATTI TIPICI E PIZZA – Lazise - Tel.045 7580270

La Bohème – CUCINA E PIZZA – Lazise - Tel. 045 6470205

Ardea Purpurea RISTORANTE & PIZZA – GRILL E PIZZA – Peschiera - Tel. 045 4950328

L'OSTERIA in strada – STREET FOOD – Peschiera - Tel. 045 7550455

Locanda Gallehus – RISTORANTE E PIZZA – Pacengo - Tel. 045 6490019

L'Osteria – CUCINA E PIZZA – Peschiera - Tel. 045 7550545

Arpège – RISTORANTE E PIZZA – Desenzano - Tel. 030 9142205

Gran Cafè San Marco – TRATTORIA E PIZZA – Borghetto - Tel. 045 7950018

L'OSTERIA in strada – STREET FOOD – Borghetto - Tel. 045 7950018

La Plume

ristorante e pizza creativa

Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

l'Apertura

(Leicht lässt es sich beginnen - Hors d'oeuvres)

Pinzimonio di verdure fresche € 6
Rohe Gemüseplatte - Raw fresh vegetables with a vinaigrette dip

Focaccine croccanti pomodoro e origano di sicilia, friarielli e pancetta, gorgonzola e noci € 8.5
Knusprigen Focaccia Tomate und sizilianische Oregano, Friarielli und Speck, Gorgonzola und Nüsse
Crispy tomato focaccia and Sicilian oregano, Friarielli and bacon, gorgonzola cheese and nuts

Fritto dell'orto in crosta di grano € 9
Gebratenes Gemüse - Fried vegetables

Pizzotto al fondente di bufala, uovo e tartufo € 11
Geschmolzener Büffelkäse, Ei und Trüffel - Melted buffalo cheese, egg and truffle

Fiocchetto di culatello, tortelli in crosta e confettura di radicchio € 12
Culatello mit Ravioli Kruste und Radicchio Marmelade - Culatello ham with crust ravioli and radicchio jam

Polipo alla griglia al rosmarino caramellato € 10
Gegrillter Tintenfisch mit Karamell Rosmarin - Grilled octopus with caramel rosemary

Tris di lago (trota marinata, luccio in salsa, polpettine di persico) € 11
Trio der See (Marinierte Forelle, Hecht mit Soße, Frikadellen Barsch)
Trio of lake (marinated trout, pike with sauce, meatballs perch)

Soutè di cozze in bianco € 11
Muscheln Souté - Mussels Sautéed

Antipasto di mare della casa € 14
Vorspeise aus Meeresfrüchten nach Art des Chefs - Starter chef's mixed seafood

Proseguiamo Con ***(Weiter geht's mit… - Followed by...)***

Gnocchi allo zafferano con verdurine e speck € 9
Safran-Gnocchi mit Gemüse und Speck - Saffron gnocchi with vegetables and speck

Fettuccine ai funghi di stagione e Monte Veronese € 10
Fettuccine mit Pilzen und Monte Veronese Käse - Fettuccine with mushrooms and Monte Veronese cheese

Fettuccine allo stracotto di guanciale e pecorino € 11
Fettuccine mit geschmorten Schweinebacke und Pecorino Käse
Fettuccine with stewed pork cheek and pecorino cheese

Tortelloni del giorno al burro e salvia € 11
Tortelloni des Tages mit Butter und Salbei - Tortelloni of the day with butter and sage

dal Lago ***(See Aromen - Lake flavors)***

Gnocchi allo zafferano trota affumicata, broccoletto e sesamo tostato € 10
Safran-Gnocchi mit geräuchert Forelle, Brokkoli und geröstetem Sesam
Saffron gnocchi with smoked trout, broccoli and toasted sesame

Bigoli con la tinca gardesana, erbette, limone e pane vecchio € 10
Bigoli nudeln mit Gardasee Schleie, Kräuter, Zitrone und altes Brot
Bigoli pasta with Garda lake Tench, herbs, lemon and old bread

dal Mare ***(Meer Aromen - Sea flavors)***

Bigoli polipo e cozze, cicoria, ricotta stagionata € 10
Bigoli Nudeln mit Tintenfisch und Muscheln, Zichorien, Ricotta Käse
Bigoli pasta with octopus and mussels, chicory, ricotta cheese

Spaghetti "Rummo" vongole veraci, pomodori secchi, bottarga € 12.5
Rummo Spaghetti mit Venusmuscheln, getrocknete Tomaten, Bottarga - Rummo spaghetti with clams, dried tomatoes, bottarga

Spaghetto al pescato di mare € 13.5
Spaghetti mit Meeresfrüchte - Spaghetti with seafood

Classiche

(Klassische italienische Pizza - Classic Italian Pizza)

Margherita € 6
Polpa di pomodoro, mozzarella
Tomaten, Mozzarella,
Tomato pulp, mozzarella

Prosciutto Funghi € 8.5
Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon trifolati
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze
Tomato pulp, mozzarella, ham, mushrooms

Contadina (bianca) € 8.5
Mozzarella, patate, salsiccia mantovana
Mozzarella, Kartoffeln, Wurst
Mozzarella, baked potatoes, sausage

Capricciosa € 9
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

Tirolese € 9
Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia mantovana, funghi champignon, speck altoatesino
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Wurst, Pilze, Speck aus Südtirol
Tomato pulp, mozzarella, sausage, mushrooms, South Tyrolean bacon

Valtellina € 9
Polpa di pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola
Tomato pulp, mozzarella, bresaola, rocket

Bufala Classica € 9
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala dopo cottura, basilico fresco
Gehackte Tomaten, gekochter Büffel Mozzarella, frischem Basilikum
Tomato pulp, buffalo's mozzarella after cooking, fresh basil

Brie, funghi di stagione e Pancetta (bianca) € 9
Mozzarella, chiodini trifolati, Brie, Pancetta al rotolo, prezzemolo
Mozzarella, Pilzen, Brie, Gerollter Speck, Petersilie
Mozzarella, mushrooms, briè, bacon roll, parsley

Gorgonzola e Crudo di Soave € 9
Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, Crudo di Soave
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Soave roher Schinken
Tomato pulp, mozzarella, gorgonzola, Soave raw ham

Gustosa (bianca) € 9
Mozzarella, funghi di stagione, taleggio di bufala, Crudo di Soave
Mozzarella, Pilze, Büffel Taleggio Käse, Soave roher Schinken
Mozzarella, mushrooms, Taleggio di bufala, Soave raw ham

Tonno e Cipolle di Tropea € 8
Polpa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di tropea
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln
Tomato pulp, mozzarella, tuna, red onion

Salmone e Philadelphia (bianca) € 9
Mozzarella, salmone marinato, Philadelphia, rucola
Mozzarella, mariniertem Lachs, Philadelphia Käse, Rucola
Mozzarella, marinated salmon, Philadelphia cheese, rocket

Salsiccia, friarielli e provola (bianca) € 9
Mozzarella, friarielli, salsiccia, provola affumicata
Mozzarella, Rübegrüns, Wurst, geräucherte provola-Käse
Mozzarella, sausage, turnip greens, smoked provola cheese

Funghi e Grana Padano (bianca) € 9
Mozzarella, funghi di stagione, scaglie di grana
Mozzarella, Pilze, Parmesankäse
Mozzarella, Mushrooms, grana flakes

Ortaggi € 9
Polpa di pomodoro, mozzarella, ortaggi di stagione
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Saison Gemüse
Tomato pulp, mozzarella, seasonal vegetables

Pizza

Per noi la farina è... #lievito madre #digeribilità #100% grani italiani
#Pagnotte #Colombe #Panettoni #Passione
#Farine macinate a pietra #sapori di una volta #salute

For us the flour is... #sourdough starter #digestibility #100% Italian wheat
#Bread loaves #Colombe cake #Panettoni cake #Passion
#crushed stone flour #flavors of the past #health

Creative

Radicchio, zucca e Gorgonzola DOP **€ 9.5**
Mozzarella, Radicchio di stagione IGP, zucca e Gorgonzola DOP
Mozzarella, Saison Radicchio, Kürbis und Gorgonzola Käse
Mozzarella, Seasonal radicchio, pumpkin and Gorgonzola cheese

Napoli D.O.P. **€ 9.5**
San Marzano DOP, alici di Cetara, bufala DOP, origano fresco
San Marzano Tomaten, Cetara Sardellen, Büffel Mozzarella, frischem Oregano
San Marzano Tomato, Cetara's anchovies, buffalo mozzarella, fresh oregano

Ricotta di Bufala e Pancetta **€ 9.5**
Mozzarella, ricotta di bufala, pancetta, pistacchi salati
Mozzarella, Büffel Ricotta, Schinken, gesalzene Pistazien
Mozzarella, buffalo ricotta, bacon, salted pistachios

La Plume (la margherita secondo noi) **€ 9.5**
Pesto di basilico, bufala, pomodoro piennolo
Basilikumpesto, Büffel mozzarella, Tomate
Basil pesto, buffalo mozzarella, tomato

Saporita **€ 9.5**
Mozzarella, pomodori secchi Pantelleria, Pecorino DOP, salamino piccante
Mozzarella, getrockneten Tomaten, Pecorino Käse, scharfe Salami
Mozzarella cheese, Pantelleria sun-dried tomatoes, Sheep cheeses DOP, hot salami

Scarola, alici di Cetara, olive di Taggia **€ 9.5**
Mozz., scarola, alici di Cetara, olive di Taggia, pomodoro piennolo
Mozzarella, Escarole, Cetara Sardellen, Taggia Oliven Tomate
Mozzarella, Escarole, Cetara anchovies, Taggia olives, tomato

la Pizza ai Fermenti di Grano...

Ricorda i profumi di una volta, lunghe maturazioni, alta, più digeribile.
Recalls smells of a time, long aging, high, more digestible.

Nduja e Broccoletti **€ 13.5**
Mozzarella, Nduja, broccoletti, ricotta di bufala, nocciole
Mozzarella, Nduja scharf, Brokkoli, Büffel Ricotta, Haselnüsse
Mozzarella, spicy Nduja, broccoli, buffalo ricotta, hazelnuts

Burrata e crudo di Soave **€ 13.5**
Burrata, Crudo di Soave
Burrata, Soave roher Schinken
Burrata cheese, Soave raw ham

Friarielli e Speck **€13.5**
Mozzarella, friarielli, Pecorino DOP, speck
Mozzarella, Rübegrüns, Pecorino Käse, Speck
Mozzarella cheese, turnip greens, Pecorino cheese, speck

Piennolo **€ 13.5**
Mozzarella, pomodoro piennolo, alici di Cetara, origano fresco
Mozzarella, Piennolo Tomaten, Cetara Sardellen, frischem Oregano
Mozzarella cheese, piennolo tomate, Cetara's anchovies, fresh oregano

Coperto - *Gedeck - Cover charge* **€ 1.5**

** Prodotti surgelati/congelati (polipo, calamari, tonno, gamberi, patate fritte)*
** Tiefkühlprodukte (Oktopus, Tintenfisch, Thunfisch, Garnelen, Pommes frites) - * Frozen products (Octopus, squid, tuna, shrimp, fried potatoes)*

la Carne

(Fleisch - Meat)

alla griglia *(vom grill - grilled)*

Hamburger di chianina con patate ***(pane, cipolla caramellata, formaggella, maionese ai cetrioli, bacon)*** **€ 11**
Hamburger mit Chianina Fleisch und pommes frites (Brot, karamellisierte Zwiebel, Formaggella Käse, Gurkenmayonnaise, Speck)
Hamburger with Chianina meat and French fries (bread, caramelized onion, formaggella cheese, cucumber mayonnaise, bacon)

Tagliata di polletto marinato e patate al rosmarino **€ 12**
Gegrilltes geschnitten Hähnchen mit Rosmarinkartoffeln - Grilled sliced chicken with rosemary potatoes

Tagliata di bufalo con fonduta di Taleggio e Asiago **€ 15**
Rindbüffel in dünne Scheiben geschnitten mit Fondue von Taleggio und Asiago Käse
Sliced thick buffalo with fondue of Taleggio and Asiago cheese

Tagliata di manzo garronese, fiocchi di sale e rosmarino **€ 16**
Geschnittenes Rindfleisch, Salz und Rosmarin - Sliced beef, salt and rosemary

Costata di manzo con verdure alla griglia **€ 17**
Rumpsteak mit Gemüse vom Grill - Rumbsteak of meat with grilled vegetables

Guanciale di maialino alla birra e patate al rosmarino **€ 14**
Schweinebacke in Bier gekocht und Rosmarinkartoffeln - Cheek of pork cooked in beer and rosemary potatoes

Filetto di manzo alla senape antica e miele **€ 18**
Rinderfilet mit alten Senf und Honig - Beef fillet with ancient mustard and honey

il Pesce

(Fisch - Fish)

alla griglia *(vom grill - grilled)*

Branzino **€ 14.5**
Barsch - Bass

Gamberoni alla griglia **€ 17**
Garnelen von grill - Grilled prawns

Pescato di lago del giorno **€ 11**
Seefisch - Lake fish

Fritto misto di mare **€ 14**
Gemischte Fischfritüre - Mixed fried fish

Salmone crema allo zafferano e riso rosso integrale **€ 14**
Lachs mit Safrancreme und Integral rotem Reis - Seared salmon with saffron cream and integral red rice

Tagliata di tonno, glassa al Valpolicella e pistacchi tostati **€ 15**
Thunfischsteak mit Valpolicella Glasur und gerösteten Pistazien
Slice of tuna with Valpolicella icing and toasted pistachios

i Contorni

(Beilagen - Side dishes)

Insalata mista di stagione **€ 4.5**
Gemischter Saisonsalat - Mixed seasonal salad

Patate olandesi **€ 4.5**
Pommes frites - French-fries

Verdure cotte di stagione **€ 4.5**
Gekochtem Saisongemüse - Cooked seasonal vegetables

Verdure alla griglia **€ 5**
Gemüse vom Grill - Grilled vegetables

Patate al rosmarino **€ 5**
Rosmarin-Kartoffeln - Rosemary-scented potatoes

le Insalatone agli Ortaggi di Stagione

(Riesensalate mit Saisongemüse - Big salads with seasonal vegetables)

Bufala (insalata mista, tonno, olive greche, mozzarella di bufala) € 9
Gemischter Salat, Thunfisch, Oliven, BüffelMozzarella
Mixed salad, tuna, olives, buffalo mozzarella

Mela Verde (insalata verde, radicchio, mela, noci, philadelphia) € 9
Grüner Salat, Radieschen, Apfel, Walnüsse, Philadelphiakäse
Green salad, red chicory, apple, walnuts, philadelphia cheese

La Plume 2.0 (misticanza, barbabietola, fiocchi di latte, straccetti di bresaola, croccante di parmigiano) € 9
Gemischter Salat, Rübe, Milchflocken, Bresaola, Parmesan
Mixed salad, beet, milk flakes, Bresaola, Parmesan

Riso rosso integrale, zucchine, pomodori secchi e curry € 9
Integral roter Reis, Zucchini, getrocknete Tomaten und Curry
Integral red rice, zucchini, dried tomatoes and curry

i Menù per i Più Piccoli

(für die Kleinsten... - for the children...)

Baby pizza al prosciutto o wurstel € 5
Baby-Pizza mit Schinken oder Würstchen - Baby pizza with ham or frankfurter

Baby Maccheroni al pomodoro € 6
Maccheroni mit Tomatensauce - Maccheroni with tomato sauce

Petto di pollo con patate fritte € 7
Hühnerbrust mit Pommes frites - Chickenbreast with french fries

Hamburger e patatine *(200 gr)* € 9
Hamburger und Pommes (200 gr) - Hamburger and French fries (200 gr)

Le Birre Artigianali

La Bianca - Matthias Müller *(alcool 4,8 vol.)* 0,5 l € 7.5
Retrogusto al farro

La Prima - Matthias Müller *(alcool 5,0 vol.)* 0,5 l € 7.5
Aromi floreali e luppolo bavarese

Briosa Bio - Perquattro *(alcool 5 vol.)* 0,5 l € 7.5
Birra bionda leggermente agrumata

Ambiziosa Bio - Perquattro *(alcool 7,3 vol.)* 0,5 l € 8
Birra rossa doppio malto

le Birre

Birra piccola	0,2 l	€	2.5
Birra media	0,4 l	€	4.5
Weizen Erdinger	0,5 l	€	5
Beck's bottiglia	0,33 l	€	3.5
Corona bottiglia	0,33 l	€	3.5
Birra rossa bottiglia	0,33 l	€	3.5
Ichnusa non filtrata (bottiglia)	0,33 l	€	3.5
Birra analcolica	0,33 l	€	3.5

le Bevande (Getränke - Drinks)

Acqua minerale	0,7 l	€	3
Bibite lattina (Coca, Light, Zero, Chinotto)	0,33 l	€	3
Bibite	0,2 l	€	2.5
Bibite	0,4 l	€	4
Succhi (arancia, mela, pesca, ananas)	0,25 l	€	2.5
Aperitivi		€	4.5

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.

la Nostra Cantina

il Vino della Casa

Bianco Custoza lievemente frizzante

Rosso Merlot Colli Morenici

1/4 litro	€	3.5
1/2 litro	€	7
1 litro	€	12

al Calice

(Bicch. - Glass)

Valpolicella Classico	€	3.5
Lugana Cò de Fer	€	3.5
Prosecco Valdobbiadene	€	3.5
Soave Classico Vicentini	€	3.5
Amarone Farina	€	5
Ripasso Ripa della Volta - Ottella	€	5

Bianchi dal Territorio

Lugana D.O.C. - Cà dei Frati	0,375 l	€	9
Lugana Cò de Fer		€	18
Lugana I Frati		€	21
Lugana D.O.C. Le Creete - Ottella		€	23
Lugana Santa Cristina D.O.C.		€	23
Lugana D.O.C. "Brolettino" - Cà dei Frati		€	25
Nasomatto Chardonnay, Lugana Aromatico			
Ottella		€	16
Soave Classico Vicentini		€	17
Soave Classico Superiore Il Casale (Tre Bicchieri)		€	23
Custoza D.O.C. - Cantina di Custoza		€	17
Gewürztraminer D.O.C.		€	17
Albino Armani			

Rossi dal Territorio

Valpolicella Sup. Zenato	0,375 l	€	9
Bardolino Classico Costa d'Oro		€	14
Valpolicella Classico Vicentini		€	17
Valpolicella Classico Superiore - Zenato		€	19
Ripasso Ripa della Volta - Ottella		€	25
Ripassa Zenato		€	28
Amarone Farina		€	32
Amarone della Valpolicella Zenato		€	38

Bolle

Lambrusco Amabile - Grasparossa		€	14
Chardonnay frizz. Della Luna		€	16
Montresor			
Prosecco Valdobbiadene		€	17
Prosecco di Valdobbiadene		€	20
Foss Maray			
Franciacorta Satèn		€	29
Contadi Castaldi			
Bellavista Brut Franciacorta		€	35
Ca' del Bosco		€	40

Rosati

Chiaretto Rosa Dei Frati	0,375 l	€	9
Bardolino Chiaretto - Costa d'Oro		€	14
Chiaretto Rosa dei Frati		€	18

Vini Dolci

Moscato Dolce Vivace - Cà Bianca		€	17
Vino Appassito "Dolce Oro" Vicentini		€	18