



SAN MARCO
RISTORANTE • PIZZERIA



SPECIALITÀ DELLA CASA

Hausspezialitäten / House specialities

PARMIGIANA CLASSICA DI MELANZANE con mozzarella filante

Klassische Auberginen-Parmigiana mit Mozzarella

Oven baked eggplant parmigiana with melted mozzarella

CHF 18.50

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (RUMMO)

Spaghetti Carbonara (Original römisches Rezept)

Spaghetti Carbonara (original Roman recipe)

CHF 28.00

ROMBO ALLA MEDITERRANEA

Steinbuttfilets nach mediterraner Art, Julienne-Gemüse und Grana Padano Risotto

Mediterranean turbot fillets, julienned vegetables and risotto with grana padano

CHF 44.00

TIRAMISÙ

Traditioneller Tiramisu

Traditional Tiramisù

CHF 12.50



INSALATE DIE SALATE | SALADS

INSALATA VERDE
Grüner Salat / *Mixed salad*

CHF 11.50

INSALATA MISTA
Gemischter Salat / *Mixed salad*

CHF 12.50

CARPACCIO DI POMODORI E ANIMELLE DI VITELLO
Carpaccio aus Tomaten und Kalbsbries / *Tomato and veal sweetbread carpaccio*

CHF 18.50

ANTIPASTI DIE VORSPEISEN | APPETIZERS

UOVO OCCHIO DI BUE su letto di spinaci e salsa tartufata
Spiegelei auf Spinatbett, Trüffelsauce
Fried egg on a bed of spinach, truffle sauce

CHF 19.00

ANTIPASTO S. MARCO: parmigiana, gamberone diavola, polpette al sugo e tartare di manzo
S. Marco Vorspeise: Parmigiana, Riesencrevetten Diavola, Fleischbällchen an Tomatensauce, Rindertatar
San Marco appetizer: parmigiana, king prawn diavola, meatballs in tomato sauce, beef tartar

CHF 27.00

TARTARE DI MANZO con toast e burro
Rindertatar mit Toast und Butter
Beef tartare with toast and butter

CHF 32.50

CARPACCIO DI SCAMPI agli agrumi
Scampi-Carpaccio mit Zitrusfrüchten
Scampi carpaccio with citrus fruits

CHF 22.00

POLPETTE DI MANZO DELLA NONNA al sugo di pomodoro
OMA'S Rindfleischbällchen mit Tomaten-Sauce
GRANDMA'S Beef Meatballs with Tomato Sauce

CHF 19.00

ZUPPE DIE SUPPEN | SOUPS

ZUPPA DI POMODORO con olio d'oliva extravergine e basilico
Tomatensuppe mit extra nativem Olivenöl und Basilikum
Tomato soup with extra virgin olive oil and basil

CHF 12.50

RAVIOLI AL FORMAGGIO in brodo
Käse-Ravioli in Brühe
Cheese ravioli in broth

CHF 13.50



PASTA ALL'UOVO EIERNUDELN | EGG PASTA

SCIALATIELLI CON GAMBERI aglio, olio extra vergine d'oliva e pomodorini CHF 29.50
Scialatielli mit Crevetten, Knoblauch, extra nativem Olivenöl und Kirschtomaten
Scialatielli with shrimps, garlic, extra virgin olive oil and cherry tomatoes

TAGLIATELLE SAN MARCO con straccetti di manzo, pomodorini secchi, salsa di pomodoro e panna CHF 30.50
Tagliatelle San Marco mit Rindfleischstreifen und Dörrotomaten an Tomaten-Rahmsauce
San Marco tagliatelle with shredded beef and dried tomatoes in a tomato cream sauce

LASAGNA ALL'EMILIANA CHF 28.50
Spinatlasagne mit Hackfleisch, Béchamelsauce und Mozzarella, im Ofen gratiniert
Spianat lasagne with minced meat, béchamel sauce and mozzarella, oven baked with a crispy crust

RAVIOLI DI MAGRO burro e salvia CHF 29.50
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an Butter und Salbei
Spinach and ricotta ravioli, butter and sage

CASERECCE CON SALSICCIA pomodori secchi, olive e olio extra vergine d'oliva (RUMMO) CHF 26.50
Caserecce Pasta mit Hauswurst, getrockneten Tomaten, Oliven und extra nativem Olivenöl (RUMMO)
Caserecce pasta with sausage, dried tomatoes, olives and extra virgin olive oil (RUMMO)

RISOTTI E GNOCCHI

GNOCCHI AL RAGÙ DI FILETTI DI ORATA pomodorini e olio extravergine d'oliva CHF 30.00
Gnocchi mit Doradefilet-Ragù, Tomaten, extra nativem Olivenöl
Gnocchi with sea bream fillet ragù, tomatoes, extra virgin olive oil

RISOTTO ALLO ZAFFERANO con straccetti di Rib Eye CHF 29.50
Safranrisotto mit Rib Eye Streifen
Saffron risotto with Rib Eye strips



Vi preghiamo di segnalarci eventuali intolleranze o allergie

Bitte teilen Sie uns eventuelle Unverträglichkeiten oder Allergien mit | *Please let us know about any intolerances or allergies*

Tutti i prezzi incluso 8.1% IVA / Alle Preise inklusive 8.1% MwSt / All prices included 8.1% VAT

CARNE E PESCE FLEISCH UND FISCHE | MEAT AND FISH

OSSOBUCO DI VITELLO CH (gr. 350) in gremolata e risotto alla milanese

Kalbsossobuco CH (350g) in Gremolata, Risotto Mailänder Art
Veal ossobuco CH (350g) in gremolata, Milanese risotto

CHF 49.50

POLPETTONE DI VITELLO in salsa al vino rosso, verdure mediterranee e risotto allo zafferano

Kalbshackbraten in Rotweinsauce, mediterranes Gemüse, Safranrisotto
Veal meatloaf in red wine sauce, Mediterranean vegetables, saffron risotto

CHF 42.50

FILETTO DI MANZO AUSTRALIANO (200 gr) ai funghi porcini, verdure di stagione e patate al rosmarino

Australisches Rinderfilet (200g) mit Steinpilzsauce, Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln
Australian beef fillet (200g) with porcini mushrooms sauce, seasonal vegetable and rosemary potatoes

CHF 59.50

MEDAGLIONI DI MAIALE in salsa al Calvados, verdure di stagione e risotto al parmigiano

Schweinemedallions in Calvadossauce, Saisongemüse und Parmesanrisotto
Pork tenderloin in Calvados sauce, seasonal vegetables and Parmesan risotto

CHF 45.00

GAMBERONI con olio extravergine d'oliva DOP, aglio e peperoncino, flambé al brandy, julienne di verdure e patate novelle

Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncino, Brandy flambiert, dazu Saisongemüse
King prawns with garlic and chili pepper, flambé with brandy, seasonal vegetables

CHF 47.50

CONTORNI BEILAGEN | SIDE DISHES

PATATE AL FORNO

Ofenkartoffeln / Baked potatoes

CHF 7.50

TAGLIATELLE AL BURRO

Butternudeln / Butter noodles

CHF 8.00

RISOTTO AL GRANA PADANO

Grana-Padano-Risotto / Grana Padano risotto

CHF 9.50

VERDURE DI STAGIONE

Saisongemüse / Seasonal vegetables

CHF 8.50

MELANZANE ALLA GRIGLIA

Auberginen vom Grill / Grilled eggplant

CHF 8.50



PIZZA

MARGHERITA

CHF 17.50

Pomodoro e fior di latte

Tomaten und mozzarella fior di latte

Tomato and fior di latte mozzarella

MAFIOSA

CHF 19.50

Pomodoro, fior di latte, aglio, peperoncino, olive e olio extravergine d'oliva

Tomaten, Fior di Latte, Knoblauch, Chili, Oliven und extra nativem Olivenöl

Tomato, fior di latte mozzarella, garlic, chilli pepper, olives and extra virgin olive oil

NAPOLI

CHF 19.50

Pomodoro, fior di latte, capperi e acciughe

Tomaten, Fior di Latte, Kapern, Sardellen

Tomato, fior di latte mozzarella, capers, anchovies

QUATTRO STAGIONI

CHF 26.00

Pomodoro, fior di latte, olive, carciofi, prosciutto cotto alta qualità Fiorucci e funghi

Tomaten, Fior di Latte, Oliven, Artischocken, hochwertiger Fiorucci-Kochschinken, Champignons

Tomato, fior di latte, olives, artichokes, high quality Fiorucci cooked ham, mushrooms

PROSCIUTTO E FUNGHI

CHF 25.50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità Fiorucci e funghi champignon freschi

Tomaten, Fior di Latte, hochwertiger Fiorucci-Kochschinken und frische Champignons

Tomato, fior di latte mozzarella, high quality Fiorucci cooked ham and fresh champignon mushrooms

SALSICCIA E TALEGGIO

CHF 29.00

Pomodoro, fior di latte, Salsiccia e taleggio

Tomaten, Fior di Latte, Hauswurst und Taleggio-Käse

Tomato, fior di latte mozzarella, sausage and taleggio cheese

CANAL GRANDE

CHF 23.00

Pomodoro, fior di latte, pomodori secchi, melanzane e rucola

Tomaten, Fior di Latte, getrocknete Tomaten, Auberginen und Rucola

Tomato, fior di latte mozzarella, dried tomatoes, aubergines and rocket

PANCETTA E GORGONZOLA

CHF 26.00

Pomodoro, fior di latte, pancetta croccante e gorgonzola

Tomaten, Fior di latte, knuspriger Speck und Gorgonzola

Tomato, fior di latte mozzarella, crispy bacon and gorgonzola

CALZONE

CHF 26.00

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità Fiorucci, funghi e uova

Tomaten, Fior di Latte, hochwertiger Fiorucci-Kochschinken, Champignons und Eier

Tomato, fior di latte mozzarella, high quality Fiorucci cooked ham, mushrooms and eggs

RIALTO

CHF 26.00

Pomodoro, fior di latte, Ventricina e aglio

Tomaten, Fior di Latte, Ventricina, Knoblauch

Tomato, fior di latte mozzarella, ventricina, garlic

SAN MARCO

CHF 25.00

Pomodoro, fior di latte, tonno, capperi e cipolle

Tomaten, Fior di Latte, Thunfisch, Kapern und Zwiebeln

Tomato, fior di latte mozzarella, tuna, capers and onions

MASCARPONE E PARMA

CHF 32.00

Pomodoro, fior di latte, mascarpone e prosciutto crudo stagionato di Parma

Tomaten, Fior di Latte, Mascarpone und gereifter Parmaschinken

Tomato, fior di latte mozzarella, mascarpone and aged Parma ham

FRUTTI DI MARE

CHF 28.50

Pomodoro, fior di latte, frutti di mare, peperoncino piccante e olive neri

Tomaten, Fior di Latte, Meeresfrüchte, scharfe Chilischoten und schwarze Oliven

Tomato, fior di latte mozzarella, seafood, hot pepper and black olives

PIZZA CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP

Pizza mit Büffelmozzarella DOP / Pizza with buffalo mozzarella PDO

BUFALINA

**Pomodoro, basilico fresco, olio di oliva extravergine
e mozzarella di bufala (calda / fredda) intera in uscita**

Tomaten, frisches Basilikum, extra nativem Olivenöl und ganzer Büffelmozzarella (warm / kalt)
Tomato, fresh basil, extra virgin olive oil and whole buffalo mozzarella (hot / cold)

CHF 29.00

MISS ITALIA

**Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo stagionato
Parma Antichi Sapori DOP, scaglie di Grana Padano e rucola**

Tomaten, Büffelmozzarella, gereifter Parma Antichi Sapori
DOP-Rohschinken, Grana Padano-Flocken und Rucola
*Tomato, buffalo mozzarella, aged Parma Antichi Sapori DOP
raw ham, Grana Padano flakes and rocket*

CHF 35.00

DELLE ALPI

Pomodoro, mozzarella di bufala, cipolle, aglio, salsiccia e funghi porcini

Tomaten, Büffelmozzarella, Zwiebeln, Knoblauch, Salsiz und Steinpilze
Tomato, buffalo mozzarella, onions, garlic, sausage and porcini mushrooms

CHF 34.00



Vi preghiamo di segnalarci eventuali intolleranze o allergie

Bitte teilen Sie uns eventuelle Unverträglichkeiten oder Allergien mit | *Please let us know about any intolerances or allergies*

Tutti i prezzi incluso 8.1% IVA / Alle Preise inklusive 8.1% MwSt / All prices included 8.1% VAT



SAN MARCO
RISTORANTE • PIZZERIA

Am See - Fischmarkt 2,
6300 Zug

tel.: +41 41 710 23 23