SAN MARCO

RISTORANTE · PIZZERIA



MENU



SPECIALITÀ DELLA CASA

Hausspezialitäten / *House specialities*

PARMIGIANA DI MELANZANE 2.0 con fonduta di parmigiano e mozzarella
Aubergine Parmigiana 2.0 mit Parmesanfondue und Mozzarella
Eggplant Parmigiana 2.0 with a Parmesan fondue and mozzarella
CHF 19.50

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
Spaghetti Carbonara (Original römisches Rezept)
Spaghetti Carbonara (original Roman recipe)
CHF 28.50

ROMBO ALLA MEDITERRANEA
Steinbuttfilets nach mediterraner Art, Julienne-Gemüse und Grana Padano Risotto
Mediterranean turbot fillets, julienned vegetables and risotto with grana padano
CHF 46.00

TIRAMISÙ SAN MARCO
Tiramisu San Marco
San Marco Tiramisù
CHF 14.00



INSALATE DIE SALATE | *SALADS*

INSALATA VERDE — *CHF 11.50*
Grüner Salat / *Mixed salad*

INSALATA MISTA — *CHF 12.50*
Gemischter Salat / *Mixed salad*

INSALATINA DI POMODORINI ROSSI E GIALLI, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO — *CHF 19.50*
Kleiner Salat aus roten und gelben Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Basilikum
Small salad of red and yellow cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil

ANTIPASTI DIE VORSPEISEN | APPETIZERS AASTAAPPETIZERS

PARMIGIANA DI MELANZANE 2.0 con fonduta di Parmigiano e mozzarella — *CHF 19.50*
Aubergine Parmigiana 2.0 mit Parmesanfondue und Mozzarella
Eggplant Parmigiana 2.0 with a Parmesan fondue and mozzarella

IL TAGLIERE DEI TRE SFIZI: bruschetta, salumi e formaggi — *CHF 28.00*
Italienisches Genuss-Trio: Bruschetta, Aufschnitt und Käse
Trio of delights: bruschetta, cured meats and cheeses

TARTARE DI MANZO SAPORITA con toast e burro — *CHF 32.50*
Leckeres Rindertartare mit Toast und Butter
Tasty beef tartare with toast and butter

CARPACCIO DI SCAMPI SUDAFRICANI agli agrumi — *CHF 22.00*
Carpaccio von sudafrikanischen Scampi mit Zitrusfrüchten
Carpaccio of South African scampi with citrus fruits

POLPETTE DI MANZO DELLA NONNA al sugo di pomodori pelati Strianese — *CHF 22.00*
OMA'S Rindfleischbällchen mit Strianese-Sauce aus geschälten Tomaten
GRANDMA'S Beef Meatballs with Strianese Peeled Tomato Sauce

TENTACOLO DI POLPO ARROSTITO con vellutata di patate — *CHF 28.00*
Gebratener Oktopustentakel mit Kartoffelcreme
Roasted octopus tentacle with potato velouté

TARTARE DI TONNO FRESCO con arance e finocchi — *CHF 29.50*
Tatar von frischem Thunfisch mit Orangen und Fenchel
Fresh tuna tartare with oranges and fennel

ZUPPE DIE SUPPEN | *SOUPS*

ZUPPA DI POMODORO con olio d'oliva extravergine al basilico — *CHF 12.50*
Tomatensuppe mit extra nativem Olivenöl und Basilikum
Tomato soup with extra virgin olive oil and basil

VELLUTATA DI CAVOLFIORE con chips al parmigiano — *CHF 13.50*
Blumenkohlcremesuppe mit Parmesanchips
Cauliflower velouté with Parmesan crisps



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*

PASTA ALL'UOVO EIERNUDELN | *EGG PASTA*

PACCHERI CON MOZZARELLA DI BUFALA pomodorini e rucola *CHF 24.50*
Paccheri mi Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Rucola
Paccheri with buffalo mozzarella, cherry tomatoes, and arugula

CAVATELLI FATTI IN CASA AL RAGÙ NAPOLETANO con fonduta al Parmigiano *CHF 29.50*
Hausgemachte Cavatelli mit neapolitanischem Ragù und Parmesanfondue
Homemade cavatelli with Neapolitan ragù and Parmesan fondue

CALAMARATA con cozze e provola affumicata *CHF 28.50*
Calamarata-Pasta mit Miesmuscheln und geräuchertem Provola-Käse
Calamarata pasta with mussels and smoked provola cheese

LASAGNA DELLA NONNA con sfoglia all'uovo,
salsa bolognese di manzo, besciamella e mozzarella *CHF 29.00*
Eierlasagna, Rinder-Bolognese-Sauce, Béchamelsauce und Mozzarella, im Ofen gebacken
Eggs lasagne with minced beef meat, béchamel sauce and mozzarella gratinated in the oven

RAVIOLI DI BRASATO con riduzione al vino rosso e Castelmagno *CHF 32.00*
Ravioli mit Schmorbratenfüllung, Rotweinreduktion und Castelmagno-Käse
Braised beef ravioli with red wine reduction and Castelmagno cheese

PASTA RUMMO

SPAGHETTI GROSSI ALLA CARBONARA ricetta originale romana *CHF 28.50*
Grosses Spaghetti Carbonara (Original römisches Rezept)
Thick Spaghetti Carbonara (original Roman recipe)

LINGUINE AL GAMBERO ROSSO DI MAZARA con la sua bisque *CHF 34.00*
Linguine mit roten Garnelen aus Mazara und seiner Bisquee
Linguine with Mazara red shrimp and its bisque

SPAGHETTI GROSSI ALLE VONGOLE VERACI *CHF 32.00*
Grosses Spaghetti mit Venusmuscheln
Thick spaghetti with real clams

RISOTTI

RISOTTO CARNAROLI AI FUNGHI PORCINI profumato al timo *CHF 28.50*
Carnaroli-Risotto mit Steinpilzen und einer Note Thymian
Carnaroli risotto with porcini mushrooms and a hint of thyme

RISOTTO CARNAROLI ALLO ZAFFERANO E GAMBERI profumato al limone *CHF 26.50*
Carnaroli-Safran-Risotto mit Garnelen und einem Hauch von Zitrone
Carnaroli saffron risotto with shrimp and a hint of lemon



Si preparano anche piccole porzioni con una riduzione di CHF 3.00
Kleine Portionen werden mit einer Reduktion von CHF 3.00 zubereitet / Small portions are also prepared with a reduction of CHF 3.00

Tutte le nostre specialità di pizza, pasta, carne o pesce, per una persona, come piatto principale, servite per più persone, sarà adottato un supplemento di CHF. 5.00 a persona
Für alle unsere Pizza, Pasta, Fleisch oder Fischspezialitäten, für eine Person, als Hauptgericht und für mehrere Personen serviert, wird ein Aufpreis von CHF 5.00 pro Person berechnet
All our pizza, pasta, meat, or fish specialties, whether served for one person as a main course, for multiple people, will incur a surcharge of CHF 5.00 per person.

PESCE E CROSTACEI FISCH UND MEERESFRÜCHTE| *FISH AND SHELLFISH*

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI *CHF 39.00*
Frittierte Calamari und Garnelen
Fried calamari and shrimps

FILETTO DI BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA con risotto al limone *CHF 38.00*
Wolfsbarschfilet 'all'acqua pazza', dazu Zitronenrisotto
Sea bass fillet 'all'acqua pazza', lemon risotto

GRIGLIATA DI PESCE con trancio di pesce spada, filetto di branzino, seppia e gamberone *CHF 48.00*
Gegrillter Fischteller mit Schwertfischsteak, Wolfsbarschfilet, Sepia und Riesengarnelen
Grilled seafood platter with swordfish steak, sea bass fillet, cuttlefish and king prawn.

CARNE FLEISCH | *MEAT*

RIBEYE ALLA GRIGLIA 250g con cime di rapa e patate gratin *CHF 59.50*
Gegrilltes Rib-Eye-Steak, 250g mit Stängelkohl und Kartoffelgratin
Grilled ribeye, 250g with broccoli rabe and potato gratin

FEGATO ALLA VENEZIANA sfumato al Marsala con risotto al Parmigiano *CHF 39.50*
Kalbsleberstreifen, mit Marsala abgelöscht, dazu Parmesan-Risotto
Strips of veal liver deglazed with Marsala, Parmesan risotto

CARRÈ DI AGNELLO IN CROSTA ALLE ERBE con verdura di stagione e polenta croccante *CHF 49.50*
Lammkarree mit Kräuterkruste, Saisongemüse und gegrillter Polenta
Herb-crusted rack of lamb, seasonal vegetables, and grilled polenta

FILETTO DI MANZO AUSTRALIANO (180 gr) *CHF 59.50*
salsa alle spugnole, verdure di stagione e patate al rosmarino
Australisches Rinderfilet (180g) mit Morchelnrahmsauce, Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln
Australian beef fillet (180g) with morels mushrooms sauce, seasonal vegetable and rosemary potatoes

CONTORNI BEILAGEN | *SIDE DISHES*

PATATE AL FORNO *CHF 8.00*
Ofenkartoffeln / *Baked potatoes*

TAGLIATELLE AL BURRO *CHF 8.50*
Butternudeln / *Butter noodles*

RISOTTO AL GRANA PADANO *CHF 10.00*
Grana-Padano-Risotto / *Grana Padano risotto*

VERDURE DI STAGIONE *CHF 9.00*
Saisongemüse / *Seasonal vegetables*

PATATINE FRITTE *CHF 9.00*
Pommes frites / *French fries*



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

PIZZA

MARGHERITA *CHF 18.00*
Pomodoro pelato Strianese, fior di latte
Pelati Tomaten Strianese, mozzarella fior di latte
Strianese peeled tomato, fior di latte

ARRABBIATA *CHF 20.00*
Pomodoro pelato Strianese, fior di latte, aglio, peperoncino, olio di oliva extravergine e olive
Geschälte Strianese-Tomate, Fior di Latte, Knoblauch, Chili, natives Olivenöl extra und Oliven
Strianese peeled tomato, fior di latte, garlic, chilli pepper, extra virgin olive oil and olives

NAPOLI *CHF 20.00*
Pomodoro pelato Strianese, fior di latte, capperi, acciughe
Geschälte Strianese-Tomate, Fior di Latte, Kapern, Sardellen
Strianese peeled tomato, fior di latte, capers, anchovies

QUATTRO STAGIONI *CHF 26.50*
Pomodoro pelato Strianese, fior di latte, olive, carciofi, prosciutto cotto alta qualità Fiorucci, funghi
Geschälte Strianese-Tomate, Fior di Latte, Oliven, Artischocken, hochwertiger Fiorucci-Kochschinken, Champignons
Strianese peeled tomato, fior di latte, olives, artichokes, high quality Fiorucci cooked ham, mushrooms

PROSCIUTTO E FUNGHI *CHF 26.00*
Pomodoro pelato Strianese, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità Fiorucci e funghi champignon freschi
Geschälte Strianese-Tomate, Fior di Latte, hochwertiger Fiorucci-Kochschinken und frische Champignons
Strianese peeled tomato, fior di latte, high quality Fiorucci cooked ham and fresh champignon mushrooms

SALSICCIA E TALEGGIO *CHF 29.50*
Pomodoro pelato Strianese, fior di latte, salsiccia e taleggio
Geschälte Strianese-Tomate, Fior di Latte, Hauswurst und Taleggio-Käse
Strianese peeled tomato, fior di latte mozzarella, sausage and taleggio cheese

CANAL GRANDE *CHF 25.00*
Pomodoro pelato Strianese, fior di latte, pomodori secchi, melanzane e rucola
Geschälte Strianese-Tomate, Fior di Latte, getrocknete Tomaten, Auberginen und Rucola
Strianese peeled tomato, fior di latte mozzarella, dried tomatoes, aubergines and rocket

PANCETTA E GORGONZOLA *CHF 26.50*
Pomodoro pelato Strianese, fior di latte, pancetta croccante e gorgonzola
Geschälte Strianese-Tomate, Fior di latte, knuspriger Speck und Gorgonzola
Strianese peeled tomato, fior di latte mozzarella, crispy bacon and gorgonzola

CALZONE *CHF 27.50*
Pomodoro pelato Strianese, fior di latte, prosciutto cotto Fiorucci, funghi e uova
Geschälte Strianese-Tomate, Fior di Latte, Fiorucci-Kochschinken, Champignons und Eier
Strianese peeled tomato, fior di latte mozzarella, Fiorucci cooked ham, mushrooms and eggs

RIALTO *CHF 27.00*
Pomodoro pelato Strianese, fior di latte, Ventricina e aglio
Geschälte Strianese-Tomate, Fior di Latte, Salami, Knoblauch
Strianese peeled tomato, fior di latte mozzarella, salami, garlic

SAN MARCO *CHF 27.00*
Pomodoro pelato Strianese, fior di latte, tonno, capperi e cipolle
Geschälte Strianese-Tomate, Fior di Latte, Thunfisch, Kapern und Zwiebeln
Strianese peeled tomato, fior di latte mozzarella, tuna, capers and onions

MASCARPONE E PARMA *CHF 32.50*
Pomodoro pelato Strianese, fior di latte, mascarpone e prosciutto crudo stagionato di Parma
Geschälte Strianese-Tomate, Fior di Latte, Mascarpone und gereifter Parmaschinken
Strianese peeled tomato, fior di latte mozzarella, mascarpone and aged Parma ham

FRUTTI DI MARE *CHF 28.50*
Pomodoro pelato Strianese, fior di latte, frutti di mare, peperoncino piccante e olive nere
Geschälte Strianese-Tomate, Fior di Latte,Meeresfrüchte, scharfe Chilischoten und schwarze Oliven
Strianese peeled 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 intera
Tomatensauce, frisches Basilikum, extra nativem Olivenöl
und ganzer Büffelmozzarella
Tomato sauce, fresh basil, extra virgin olive oil and whole Buffalo mozzarella
CHF 29.00

MISS ITALIA
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo stagionato
Parma, scaglie di Grana Padano e rucola
Tomatensauce, Büffelmozzarella, gereifter Parma-Rohschinken,
Grana Padano-Flocken und Rucola
Tomato sauce, buffalo mozzarella, aged Parma
raw ham, Grana Padano flakes and rocket
CHF 35.00

DELLE ALPI
Pomodoro, mozzarella di bufala, cipolle, aglio, salsiccia e funghi porcini
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Zwiebeln, Knoblauch, Salsiz und Steinpilze
Tomato sauce, buffalo mozzarella, onions, garlic, sausage and porcini mushrooms
CHF 34.00



Le nostre pizze possono essere sia per gli intolleranti al lattosio sia per vegani! Basta solo segnalarlo ai nostri collaboratori
Unsere Pizzen können sowohl für Laktoseintolerante als auch für Veganer zubereitet werden! Melden Sie es einfach unseren Mitarbeitern / Our pizzas can be prepared for both, lactose intolerant and vegans! Just report it to our staff

unidea.biz
08/26

SAN MARCO

RISTORANTE · PIZZERIA

Am See - Fischmarkt 2,
6300 Zug

tel.: +41 41 710 23 23

