

V I L L A



San Marco
V I L L A G R A N D E

M E N Û



ANTIPASTI

CARPACCIO DI MARCHIGIANA ALLA PIEMONTESE	10
ROASTBEEF RUCOLA E ACETO BALSAMICO	8
MELANZANE E ZUCCHINE MARINATE	6
ANTIPASTI MISTI DI CARNE	S.Q.
PROSCIUTTO DI CARPEGNA TAGLIATO AL COLTELLO	11
GIRELLO DI VITELLO MARINATO CON RUCOLA E PARMIGIANO	9
SFORMATINO DI CAROTE E SPINACI CON CREMA DI FORMAGGIO DI FOSSA	9
CREMOSO DI PATATE DI MONTECOPIOLO CON UOVO POCHÈ E TARTUFO NERO	11

PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE AL PETTO D'OCA AFF. RUCOLA	10
TAGLIATELLE AI PORCINI	9
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MARCHIGINA	9
GNOCCHI CON DATTERINI E GUANCIALE	8
RAVIOLI POMODORINI MELANZANE E RICOTTA SALATA	9
TORTELLINI SAN MARCO AL CRUDO	10
RISOTTO AI PORCINI (MIN. 2 PERS.)	9
RISOTTO CREMA DI ZUCCA GIALLA TARTUFO NERO ESTIVO (MIN. 2 PERS.)	12
SPAGHETTI ALLA CARBONARA VEGETALE	9
PASSATELLI CON FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO	11



SECONDI PIATTI

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	3.5 etto.
FIorentina alla griglia	5.5 etto.
TAGLIATA DI MANZO SAN MARCO CON ACETO BALSAMICO	16
TAGLIATA DI MANZO AL SALE MALDON E ROSMARINO	16
FILETTO ALLA GRIGLIA	18
FILETTO AL PEPE VERDE	20
FILETTO ALLA WORONOFF	20
FILETTO AL MARSALA E TARTUFO NERO	23
AGNELLO ALLA GRIGLIA	14
TAGLIATA DI MANZO AI PORCINI E FORMAGGIO DI FOSSA	19
FILETTO MARINATO DI MAIALE	12
GRIGLIATA DI CARNE MISTA (MIN. 2 PERS.)	S.Q
CONTORNI DI STAGIONE	4

N.B. MENÙ E PIATTI A BASE DI PESCE VENGONO REALIZZATI GIORNALMENTE SECONDO LA REPERIBILITA DEL PESCE



DOLCI

MASCARPONE	3,5
PANNA COTTA	3,5
SORBETTO AL LIMONE	2,5
SEMIFREDDO ALL'AMARETTO	3,5
CREMA ALLA CATALANA	3,5
GELATO ARTIGIANALE CAFFETTERIA RIGHETTI	4
GELATO FREDDO AI FRUTTI DI BOSCO	4,5

BAR

ACQUA MINERALE PLOSE 0,75 L	2,5
ACQUA MINERALE PERRIER 0,75 L	3,5
BIRRA MENABREA 0,33 CL	2,5
BIRRA MENABREA 0,66 CL	4
BIRRA FRANZISKANER 0,5 CL	5
BIRRA ICHNUSA 0,5 CL	5
BIRRA AUGUSTINER EDELSTOFF	5
BIRRA DOLMEN PILS CHIARA 0,75 CL	13
BIRIRA VIOLA CHIARA 0.75 CL	13
CAFFE	1,5
DISTILLATI	2.5
COPERTO E SERVIZIO RISTORANTE	2



PIZZE CLASSICHE

FORNARINA	2,5
FORNARINA CON VERDURE MARINATE	5
FORNARINA CON PROSCIUTTO CRUDO	5
MARINARA PREZZEMOLO E AGLIO	4
MARGHERITA	5
ROSSINI (SENZA MOZZARELLA), UOVA E CAPPERI	6,5
WURSTEL	6,5
QUATTRO STAGIONI	7,5
SALSICCIA	7,5
FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI	6,5
FUNGHI TRIFOLATI	7
RUCOLA E STRACCHINO	7,5
VERDURE FRESCHE	6,5
VERDURE MARINATE	7
CAPRICCIOSA (CARCIOFINI, COTTO E SALSICCIA)	8
BOSCAIOLA (FUNGHI FRESCHI E SALSICCIA)	7,5
TONNO E CIPOLLA	7,5
SAN MARCO (ACCIUGHE, CAPPERI, CIPOLLA, OLIVE)	7,5
ROMANA (ACCIUGHE E CAPPERI)	7
NAPOLI	6,5
CALZONE (COTTO E SALSICCIA)	7,5
VESUVIANA (PARMIGIANO, AGLIO E BASILICO)	7,5
QUATTRO FORMAGGI	7,5
IORELLA (MOZZARELLA, RADICCHIO E PARMIGIANO)	7



PIZZE GOURMET

CALAMARI E GAMBERETTI	12
BIANCA CON BURRATA E PROSCIUTTO DI CARPEGNA	12
POMODORO E ACCIUGHE DEL CANTABRICO	10

COPERTO PIZZERIA	1,5
------------------	-----



VINI BIANCHI

MARCHE

VERDICCHIO BUCCI	25
VERDICCHIO VERSIANO VIGNAMATO	18
VERDICCHIO DI MATELICA CASALE VENZA GATTI	16
VERDICCHIO CASTELLI DI IESI SUP. FONTEVECCHIA CASALFARNETO	12
BIANCHELLO DEL METAURO DOP LUBAC BIO BRUSCIA	18
PECORINO CIPREA BIO SAN SAVINO	20
PASSERINA TUFILLA SAN SAVINO	14
CHARDONNAY 0,375 SINFONIA OTTAVIANI	7

ROMAGNA

MADAME TITI BIO SENZA SOLFITI AMARACMAND	18
REBOLA VIGNA LA GINESTRA PODERE VECCIANO	20
REBOLA DOP SCABI SAN VALENTINO	18
FAMOSO BACCARETO BIO SANTA LUCIA	12
RIESLING IGT TENUTA SANTODENO	14

TRENTINO

GWUSTRAMINER KURTATSCH	20
GWUSTRAMINER KALTERN	20
CHARDONNAY KALTERN	16
MULLER THURGAU TIEFENBRUNNER	18
SAUVIGNON KALTERN	18



FRIULI E ALTO ADIGE

RIBOLLA GIALLA PIGHIN 0,375	8
RIBOLLA GIALLA PIGHIN	18
CHARDONNAY JERMAN	25
PINOT GRIGIO LIVIO FELLUGA	25
PINOT GRIGIO KURTATSCH	18

UMBRIA

CHARDONNAY BRAMITO CASTELLO DELLA SALA	25
--	----

VINI ROSSI

MARCHE

ROSSO PICENO PICUS SAN SAVINO	18
ROSSO CONERO PIANTATE LUNGHE	16
ROSSO CONERO TERRAZZE	16
LACRIMA DI MORRO D'ALBA PASSIONE MEZZANOTTE	18
LACRIMA DI MORRO D'ALBA LUCCHETTI	14

TOSCANA

IL BRUCIATO BOLGHERI	35
PEPPOLI CHIANTI CLASSICO ANTINORI	25
MORELLINO DI SCANSANO FATTORIA LE PUPILLE	16
CHIANTI SANTA CRISTINA	15

ABRUZZO

SABBAZIO MONTEPULCIANO LA BRACCESCA	15
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TALAMONTI	14



ROMAGNA

SANGIOVESE SUP. BIO SENZA SOLFITI IMPERFETTO AMARACMAND	30
SANGIOVESE BIO ONIGA SENZA SOLFITI AMARACMAND	20
SANGIOVESE SUP. MONTE TAURO PODERI VECCIANO	12
SANGIOVESE CA GIOVANNINO FLENGHI	12
SANGIOVESE E MERLOT TORRICELLA FLENGHI	14
SANGIOVESE DEL RUBICONE TENUTA SANTODENO	10
SANGIOVESE CA STORIA BIO GALASSI MARIA	14
SAN FERMAVENTO SUP. MADONIA	18
AULENTE SAN PATRIGNANO	14
AVI SAN PATRIGNANO	25
MONTEPIROLO SAN PATRIGNANO	25
SANGIOVESE NOTTURNIO DREI	18
SANGIOVESE APPASSIMENTO TENUTA SANTODENO	18
SANGIOVESE SUP. DOC TENUTA SANTODENO	14
SANGIOVESE SUP. SGABI SAN VALENTINO	16
SANGIOVESE SUP. CASTICIANO 0,375	8
MERLOT OTTAVIANI	25
ROSSO RUBICONE	25

PIEMONTE

BARBERA PIAN ROMUALDO PRUNOTTO	25
NEBBIOLO D'ALBA OCCHETTI PRUNOTTO	25
BARBERA D'ASTI LA FICAIA	15



PUGLIA E SICILIA

NERO D'AVOLA NOTE NERE	15
PRIMITIVO NEPRICA TORMARESCA	14
CALAFURIA ROSE TORMARESCA	20

BOLLICINE

CHAMPAGNE BOLLINGER	80
FRANCIACORTA VEZZOLI BRUT	28
PRESTIGE FRANCIACORTA CA DEL BOSCO	40
BELLAVISTA FRANCIACORTA	40
SPUMANTE BRUT BLANC BIO BRUSCIA	16
PROSECCO ASOLO SUP. DOCG MILLESIMATO DAL BELLO	14
SPUMANTE EXTRA DRY MONT BLANC	12

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRA CHIARA VIOLA	13
BIRRA CHIARA DOLMEN PILS	13