

LE NOSTRE PIZZE

Focaccia bianca.....	€ 6,00
Marinara (con aglio pomodoro fresco senza mozzarella).....	€ 6,00
Margherita.....	€ 7,00
Napoletana.....	€ 7,00
Ai wurstel.....	€ 8,00
Al prosciutto cotto.....	€ 8,00
Alle cipolle	€ 8,00
Prosciutto e funghi champignon.....	€ 9,00
Allo speck.....	€ 9,00
Al salame piccante.....	€ 9,00
Con Anduja piccante.....	€ 9,00
Calzone liscio o farcito.....	€ 9,00
Capricciosa.....	€ 9,50
Quattro stagioni.....	€ 9,50
Friarielli e salsiccia.....	€ 9,50
Con melanzane e pesto.....	€ 9,50
Ai quattro formaggi (senza pomodoro).....	€ 9,50
Trevisana e scamorza (senza pomodoro).....	€ 9,50
Al tonno.....	€ 9,50

<i>Impasto integrale di grani antichi con lievito madre</i>	€ 1,50
<i>Supplemento</i>	€ 1,50
<i>Supplemento di bufala, frutti di mare, burrata</i>	
<i>Prosciutto crudo, porcini, bresaola, totani fritti o gamberetti</i>	€ 5,00



LE NOSTRE PIZZE

Margherita con patatine fritte.....	€ 9,50
Con zucchine e pecorino.....	€ 9,50
Ai carciofi.....	€10,00
Vegetariana.....	€10,00
Messicana (peperoni, fagioli, pancetta).....	€10,00
Speck e scamorza.....	€10,00
Speck e gorgonzola.....	€10,00
Speck e brie.....	€10,00
Scarola, salsiccia e scamorza.....	€11,00
Margherita con prosciutto crudo.....	€13,00
Ai porcini.....	€13,00
Con mozzarella di bufala e pomodoro fresco.....	€13,00
Con burrata, pesto di rucola e pomodorini.....	€13,00
Con totani fritti.....	€13,00
Caprino e bresaola.....	€14,00
Con burrata, alici marinate e pomodoro fresco.....	€14,00
Ai gamberetti e rucola.....	€14,00
Ai frutti di mare (senza mozzarella).....	€14,00

<i>Impasto integrale di grani antichi con lievito madre</i>	€ 1,50
<i>Supplemento.....</i>	€ 1,50
<i>Supplemento di bufala, frutti di mare, burrata</i>	
<i>Prosciutto crudo, porcini, bresaola, totani fritti o gamberetti.....</i>	€ 5,00



I NOSTRI ANTIPASTI

Piatto di Sciatt della Valtellina.....	€ 10,50
Salumi misti con sott'aceti	€ 12,00
Salamino di "Suino grigio" con Sciatt.....	€ 14,00
Culatello di Parma con bufala.....	€ 14,00
Capocollo di "Suino grigio" con burrata.....	€ 15,00
Lonzino di "Suino grigio" al Vin Santo con scaglie di pecorino.....	€ 15,00
Prosciutto "Sgambato di San Miniato" con bufala.....	€ 15,00
Slinzega della Valtellina con Sciatt.....	€ 15,00

Il "Suino grigio" è una razza pregiata che nasce dall'incrocio tra un maiale bianco e un Cinta Senese rigorosamente allevato allo stato brado nelle campagne toscane, nello specifico dal Norcino Sergio Falaschi di San Miniato.



I NOSTRI ANTIPASTI

Missoltini del Lario (2 pezzi).....	€ 9,50
Cozze gratinate.....	€ 10,50
Sarde in carpione.....	€ 10,50
Alici marinate.....	€ 10,50
Misto gratinato di pesce servito caldo.....	€ 14,50
Insalata di mare servita tiepida.....	€ 16,50
Polipo e patate servito tiepido.....	€ 17,00
Cocktail di Gamberetti in Salsa Rosa.....	€ 17,00
Polipo su crema di ceci.....	€ 17,00
Tartare di Salmone con crema di Avocado.....	€ 17,00
Tartare di tonno con stracciatella di burrata.....	€ 18,00
Piatto di Ostriche (7 pezzi) "Fines de Claire".....	€ 23,00
Crudite' (tartare salmone,3 ostriche,3 scampi, tartare di tonno e tagliatella di seppia).....	€ 29,00
<i>Ostriche a numero.....</i>	<i>€ 4,00</i>



I NOSTRI PRIMI

Gnocchetti fatti in casa al Gorgonzola gratinati.....	€ 15,00
Tagliolini fatti in casa al Salmone.....	€ 15,00
Risotto sfumato con Barolo e Fonduta di formaggio.....	€ 15,00
Risotto con gamberetti e zucchine.....	€ 17,00
Tagliatelle di Grano Antico con gamberi e funghi Porcini.....	€ 18,00
Risotto con pesce Persico al burro e salvia.....	€ 18,00
Spaghetti di grano duro "Senatore Cappelli" allo Scoglio.....	€ 19,00
Risotto alla Milanese con Ossobuco.....	€ 22,00
Linguine con scampi.....	€ 23,00
Mezze Maniche con Granciporro.....	€ 26,00

**Usiamo solo Riso Carnaroli prodotto in Lomellina*

***"Senatore Cappelli" è un grano antico coltivato biologicamente con ottimi valori nutrizionali*

RISTORANTI SAN MARCO

AROSIO



I NOSTRI SECONDI DI PESCE

Cozze della Sardegna alla marinara con pomodoro.....	€ 16,00
Pesce spada ai ferri.....	€ 18,00
Spiedini di gamberetti ai ferri.....	€ 18,00
Totani fritti (anelli morbidi) con verdure pastellate.....	€ 18,50
Gamberoni ai ferri.....	€ 19,00
Fritto misto con verdure pastellate.....	€ 19,50
Seppie e Calamari ai ferri.....	€ 20,00
Branzino alla griglia (500gr.).....	€ 21,00
Orata in umido con patate e olive (500gr.).....	€ 21,00
Zuppetta ai frutti di mare con pomodoro.....	€ 21,00
Branzino in crosta di sale (500gr.).....	€ 22,00
Grigliata mista di pesce.....	€ 28,00

Pescato del giorno

(Rombo- Pagelli-Dentici-Gallinelle).....€ 6,00 all'etto



I NOSTRI SECONDI DI CARNE

Scaloppine al vino bianco.....	€ 15,00
Scaloppine al limone.....	€ 15,00
Scaloppine ai funghi Porcini.....	€ 18,00
Tagliata di manzo Piemontese servita con rucola e grana ...	€ 20,00
Controfiletto di manzo Piemontese ai ferri con verdure grigliate.....	€ 20,00
Controfiletto di manzo Piemontese al pepe verde con polenta.....	€ 20,00
Cotoletta di vitello alla Milanese con patatine.....	€ 22,00
Costata di manzo servita sulla Pietra Ollare.....	€ 6,00 all'etto

RISTORANTI SAN MARCO



SPUMANTI ITALIANI

Calice di Prosecco.....	€ 5,00
Prosecco Valdobbiadene Docg.....	€ 21,00
Franciacorta Brut Docg “Ferghettina”	€ 35,00
Franciacorta Satèn Docg “Ferghettina”	€ 45,00

LE MEZZE BOTTIGLIE (375 ml)

BIANCHI

Pignoletto frizzante Docg.....	€ 9,50
Pinot nero vinificato in bianco frizzante Doc.....	€ 9,50
Garganega “Passione E Sentimento” Igt.....	€ 9,50
Fiano del Salento Igt.....	€ 10,50
Vernaccia di San Gimignano Docg.....	€ 11,00

ROSSI

Bonarda vivace Doc.....	€ 9,50
Corvina “Passione E Sentimento” Igt.....	€ 9,50
Primitivo di Manduria Doc.....	€ 11,00
Chianti Docg.....	€ 11,00
Rosato del Salento Igt.....	€ 11,00

I VINI FRIZZANTI

Moscato D’Asti Docg (6° alcol).....	€ 19,00
Bonarda vivace Doc.....	€ 19,00
Pinot nero vinificato in bianco Doc.....	€ 19,00
Pignoletto Docg “Chiarli”.....	€ 19,00



I VINI ROSSI

Bonarda vivace Doc <i>"Pietro Rossi"</i> (Servita fresca).....	€ 19,00
Ciliegiolo Doc <i>"Mantellassi"</i>	€ 19,00
Morellino Docg <i>"Mantellassi"</i>	€ 20,00
Barbera D'Asti Docg <i>"Fabrizia Caldera"</i>	€ 21,00
Malvasia Nera IGP Salento <i>"Due Palme"</i>	€ 21,00
Teroldego Trentino Doc <i>"Bottega Vinaï"</i>	€ 22,00
Susumaniello IGP Salento <i>"Due Palme"</i>	€ 22,00
Primitivo di Manduria Doc <i>"Produttori Manduria"</i>	€ 22,00
Ruché di Castagnole Monferrato Docg <i>"Fabrizia Caldera"</i>	€ 22,00
Negroamaro IGP Salento <i>"Due Palme"</i>	€ 22,00
Aglianico Riserva Doc <i>"Rivera"</i>	€ 24,00
Vino Nobile di Montepulciano Docg <i>"Gracciano"</i>	€ 24,00
Tintilia del Molise Doc <i>"Campi Valerio"</i>	€ 24,00
Valpolicella Ripasso Doc Superiore <i>"Cecilia Beretta"</i>	€ 26,00
Lagrein del Südtirol Doc <i>"Selezione Graf"</i>	€ 26,00

I VINI ROSSI DA PESCE

Schiava Del Trentino Doc <i>"Cum Vineis Sclavis"</i>	€ 20,00
Marzemino del Trentino Doc <i>"Bottega Vinaï"</i>	€ 20,00
Grignolino D'Asti Doc <i>"Fabrizia Caldera"</i>	€ 20,00
Dolcetto di Dogliani Docg <i>"Fabrizia Caldera"</i>	€ 22,00
Blauburgunder del Südtirol Doc <i>"Selezione Graf"</i>	€ 26,00

"Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio"



I VINI BIANCHI FERMI

Bombino Bianco Doc " <i>Rivera</i> "	€ 19,00
Vermentino del Salento IGP " <i>Vecchia Torre</i> "	€ 19,00
Falanghina Del Molise Doc " <i>Campi Valerio</i> "	€ 20,00
Gavi di Gavi Docg " <i>Mille951</i> "	€ 20,00
Nosiola del Trentino Doc " <i>Bottega Vina</i> "	€ 20,00
Verdicchio Dei Castelli di Jesi Doc " <i>Sabbionare</i> "	€ 20,00
Fiano del Salento IGP " <i>Zin</i> "	€ 21,00
Verdeca del Salento Igt " <i>Rampini</i> "	€ 22,00
Müller Thurgau Doc Sud Tirolo " <i>Meran</i> "	€ 22,00
Pinot grigio Doc Sud Tirolo " <i>Meran</i> "	€ 22,00
Vernaccia di San Gimignano Docg " <i>Panizzi</i> "	€ 22,00
Rosato del Salento Igt " <i>Aka</i> "	€ 22,00
Sauvignon Doc Sud Tirolo " <i>Meran</i> "	€ 22,00
Bianco D'Alessano IGP Valle D'Itria " <i>Rampini</i> "	€ 22,00
Lugana Doc " <i>Cecilia Beretta</i> "	€ 22,00
Minutolo IGP Valle D'Itria " <i>Rampini</i> "	€ 23,00
Goldmuskateller "Aromatico" Doc Sud Tirolo " <i>Meran</i> "	€ 24,00
Traminer Aromatico Doc Sud Tirolo " <i>Meran</i> "	€ 25,00
Riesling Renano Igt Terre Lariane " <i>29 Febbraio</i> "	€ 25,00
Kerner Doc Sud Tirolo " <i>Meran</i> "	€ 26,00



DOLCI DELLO CHEF

Cantucci alle nocciole fatti in casa con Passito.....	€. 6,00
Cheesecake ai lamponi.....	€. 6,00
Cheesecake alla Nutella.....	€. 6,00
Pastiera Napoletana.....	€. 6,00
Tortino al cioccolato tiepido.....	€. 6,00
Strudel di mele tiepido con gelato.....	€. 6,00
Torta di grano saraceno con mele e mirtilli servita calda con gelato.....	€. 6,00
Torta Caprese servita tiepida con gelato.....	€. 6,00
Panna cotta con mousse di lampone.....	€. 6,00
Panna cotta con cioccolato o caramello.....	€. 6,00
Crema Catalana.....	€. 6,00
Tiramisù.....	€. 6,00
Ananas fresco con gelato.....	€. 6,00

Sorbetto al limone.....	€. 4,00
Meringa gelato.....	€. 6,00
Tartufo nero o bianco.....	€. 6,00
Torroncino.....	€. 6,00
Coppa Amarena con granelle di nocciola.....	€. 6,00
Gelati (panna,cioccolato,fragola,limone).....	€. 6,00

Caffè Leccese (viene servito con ghiaccio e Latte di Mandorla)... €. 2,00

Vini al calice in abbinamento con il dessert:

Moscato Passito di Pantelleria DOC.....	€. 5,00
---	---------



MENU' DELLE FESTE



SCIATT DELLA VALTELLINA	€ 9,50
SALAME ARTIGIANALE DI "CINTA SENESE" CON SCIATT	€ 13,00
INSALATA DI MARE TIEPIDA	€ 16,50
PIOVRA E PATATE CALDA	€ 17,00
COCKTAIL DI GAMBERETTI	€ 17,00
TARTARE DI SALMONE CON CREMA DI AVOCADO	€ 17,00

LINGUINE AL SALMONE	€ 15,00
GNOCCHETTI AL GORGONZOLA	€ 15,00
RISOTTO AL BAROLO E FONDUTA	€ 15,00
RISOTTO CON GAMBERI E ZUCCHINE	€ 17,00
RISOTTO CON PESCE PERSICO	€ 18,00
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	€ 19,00
PAELLA DI PESCE	€ 19,50
LINGUINE CON SCAMPI	€ 23,00

COZZE ALLA MARINARA CON POMODORO	€ 16,00
TOTANI FRITTI CON VERDURE PASTELLATE	€ 18,50
GAMBERONI ALLA GRIGLIA	€ 19,00
TAGLIATA DI TONNO CON RUCOLA E POMODORINI	€ 19,00
FRITTO MISTO CON VERDURE PASTELLATE	€ 19,50
BRANZINO ALLA GRIGLIA	€ 21,00
ORATA CON PATATE ED OLIVE	€ 21,00
GRIGLIATA MISTA DI PESCE	€ 28,00

SCALOPPINA AL VINO BIANCO	€ 15,00
CONTROFILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	€ 20,00
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA	€ 20,00